

BAR ITINÉRANT
BASÉ À PARIS, DÉPLACEMENTS
DANS TOUTE LA FRANCE

COCKTAILS SUR-MESURE
FUSION FRANCO-MEXICAINE

CATALOGUE 2026
MIXOLOGIE ÉVÉNEMENTIELLE

SHAKE IT UP



FUSION FRANCO-MEXICAINE	P. 4
NOTRE APPROCHE SUR-MESURE	P. 6
NOTRE ÉQUIPE	P. 8
REDÉCOUVRIR LES INTEMPORELS	P. 10
UN ÉTÉ À MÉRIDA	P. 14
VISITER NOS TERROIRS	P. 20
SERVICES COMPLÉMENTAIRES	P. 28
CONTACTS	P. 30

SHAKE IT UP RÉINVENTE L'ART DE LA MIXOLOGIE ÉVÉNEMENTIELLE À **PARIS** ET DANS **TOUTE LA FRANCE** EN PROPOSANT DES EXPÉRIENCES COCKTAILS AUTHENTIQUES ET CRÉATIVES POUR VOS **ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS** ET **CÉLÉBRATIONS PRIVÉES**.

NOUS CULTIVONS L'EXCELLENCE DU SERVICE À LA FRANÇAISE TOUT EN INSUFFLANT L'ÉNERGIE VIBRANTE DE LA CULTURE MEXICAINE.

NOTRE PROMESSE : **TRANSFORMER CHAQUE ÉVÉNEMENT EN UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE MÉMORABLE OÙ LA TECHNIQUE RIGOREUSE RENCONTRE L'AUDACE GUSTATIVE.**

SHAKE IT UP, C'EST L'ASSURANCE D'UN SERVICE IRRÉPROCHABLE PORTÉ PAR DES PROFESSIONNELS QUI PLACENT LE **PLAISIR** ET LA **CONVIVIALITÉ** AU CŒUR DE LEUR MÉTIER. PARCE QUE VOS ÉVÉNEMENTS MÉRITENT BIEN PLUS QU'UNE SIMPLE PRESTATION, NOUS CRÉONS DES **MOMENTS DE PARTAGE** QUI MARQUENT LES ESPRITS ET SUBLIMENT VOTRE COMMUNICATION.



FUSION FRANCO-MEXICAINE

NOTRE SIGNATURE RÉSIDE DANS CETTE **RENCONTRE AUDACIEUSE ENTRE DEUX CULTURES DE L'HOSPITALITÉ.**

D'UN CÔTÉ, L'**ÉLÉGANCE RAFFINÉE** DU SERVICE À LA FRANÇAISE, CETTE **ATTENTION MÉTICULEUSE AUX DÉTAILS** QUI FAIT LA RÉPUTATION DE NOS PLUS BELLES INSTITUTIONS.

DE L'AUTRE, L'**ÉNERGIE FESTIVE ET GÉNÉREUSE** DU MEXIQUE, BERCEAU DE LA MIXOLOGIE MODERNE ET TERRE DE SPIRITUEUX D'EXCEPTION.

CETTE FUSION SE RETROUVE DANS CHAQUE CRÉATION : DES COCKTAILS QUI MARIENT LES TECHNIQUES CLASSIQUES FRANÇAISES AUX SAVEURS VIBRANTES MEXICAINES, DU MEZCAL FUMÉ SUBLIMÉ PAR DES INFUSIONS ARTISANALES AUX EAUX-DE-VIE HEXAGONALES RÉVEILLÉES PAR DES ÉPICES VENUES D'AILLEURS.

NOUS PUISONS NOTRE INSPIRATION DANS LES MARCHÉS COLORÉS DE MEXICO COMME DANS LES CAVES VOÛTÉES DES DISTILLERIES FRANÇAISES. CETTE DUALITÉ CULTURELLE NOUS PERMET DE PROPOSER DES **CRÉATIONS UNIQUES**, ANCRÉES DANS LA TRADITION TOUT EN BOUSCULANT LES CODES.

PAS DE CARTE FIGÉE, QUE DES CRÉATIONS PENSÉES POUR VOUS

CHEZ SHAKE IT UP, NOUS NE PROPOSONS PAS DE CARTE STANDARD. CHAQUE ÉVÉNEMENT EST **UNIQUE** ET MÉRITE DES COCKTAILS QUI LUI RESSEMBLENT. NOTRE PHILOSOPHIE : **CONCEVOIR DES RECETTES EXCLUSIVEMENT POUR VOUS**, EN PARFAITE HARMONIE AVEC VOTRE IDENTITÉ, VOTRE PUBLIC ET L'ATMOSPHÈRE SOUHAITÉE.

UN PROTOCOLE D'ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

1. ÉCOUTE ET BRIEF

CHAQUE PROJET COMMENCE PAR UNE ÉCOUTE ATTENTIVE DE VOS BESOINS, DE VOTRE IDENTITÉ ET DE VOS ENVIES. NOUS PRENONS LE TEMPS DE COMPRENDRE L'ESSENCE DE VOTRE ÉVÉNEMENT.

2. PROPOSITION ET VALIDATION DU DEVIS

NOUS ÉLABORONS UNE PROPOSITION SUR-MESURE ADAPTÉE À VOTRE BUDGET ET À VOS AMBITIONS, AVEC UNE TRANSPARENCE TOTALE SUR NOTRE APPROCHE.

3. CO-CRÉATION DES RECETTES

GRÂCE À UN QUESTIONNAIRE APPROFONDI, NOUS DÉFINISSONS ENSEMBLE LES PROFILS GUSTATIFS, LES SPIRITUEUX SOUHAITÉES, LES INGRÉDIENTS DE SAISON ET LES EFFETS VISUELS QUI SUBLIMERONT VOTRE ÉVÉNEMENT.

4. TASTING OFFERT

POUR TOUT DEVIS VALIDÉ, NOUS VOUS OFFRONS UNE SESSION DE DÉGUSTATION. CETTE ÉTAPE GARANTIT VOTRE ENTIÈRE SATISFACTION ET NOUS PERMET D'AJUSTER CHAQUE DÉTAIL SELON VOS RETOURS. LE TASTING PEUT SE DÉROULER SUR LE LIEU DE VOTRE CHOIX.

5. PRESTATION LE JOUR J

DU SETUP À LA DERNIÈRE GOUTTE SERVIE, NOUS VOUS ACCOMPAGNONS AVEC RÉACTIVITÉ ET TRANSPARENCE POUR TRANSFORMER VOTRE VISION EN RÉALITÉ.



NOTRE EXPERTISE TECHNIQUE AU SERVICE DE VOS ENVIES

- COCKTAILS SIGNATURE ÉLABORÉS **EXCLUSIVEMENT POUR VOTRE ÉVÉNEMENT**
- VERSIONS **AVEC OU SANS ALCOOL** POUR CHAQUE CRÉATION
- DÉCLINAISONS **FROZEN** GRÂCE À NOTRE MACHINE À SORBET PROFESSIONNELLE
- **JUS FRAIS PRESSÉS MINUTE** AVEC NOTRE CENTRIFUGEUSE
- **EFFETS VISUELS** (FUMÉES AROMATIQUES, GARNISHES SUR-MESURE)

PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPE

SAMY, THOMAS ET QUENTIN INCARNENT LA NOUVELLE GÉNÉRATION DE LA MIXOLOGIE PARISIENNE. FORMÉS DANS LES ÉTABLISSEMENTS LES PLUS EXIGEANTS DE LA CAPITALE, ILS ONT CHOISI DE METTRE LEUR SAVOIR-FAIRE AU SERVICE D'UNE VISION COMMUNE : CELLE D'UNE **MIXOLOGIE ACCESSIBLE, GÉNÉREUSE ET PROFONDÉMENT HUMAINE.**

LEUR COMPLÉMENTARITÉ FAIT LA FORCE DE SHAKE IT UP. CHACUN APORTE SON EXPERTISE PARTICULIÈRE, DE LA CRÉATION DE **RECETTES AUDACIEUSES** À L'ORCHESTRATION D'UN **SERVICE FLUIDE**, EN PASSANT PAR LA **MISE EN SCÈNE** DE BARS ÉPHÉMÈRES QUI CAPTIVENT LES REGARDS. PASSIONNÉS PAR LEUR MÉTIER, ILS CULTIVENT UNE **APPROCHE ARTISANALE** OÙ CHAQUE INGRÉDIENT EST SÉLECTIONNÉ AVEC SOIN ET CHAQUE GESTE TÉMOIGNE D'UNE **TECHNIQUE MAÎTRISÉE.**



AU-DELÀ DE LA PERFORMANCE TECHNIQUE, C'EST LEUR **SENS DE L'ACCUEIL** ET LEUR CAPACITÉ À **CRÉER DU LIEN** QUI FONT TOUTE LA DIFFÉRENCE. ILS TRANSFORMENT CHAQUE PRESTATION EN UN MOMENT DE PARTAGE AUTHENTIQUE OÙ **PROFESSIONNALISME** RIME AVEC **CONVIVALITÉ.** LEUR AMBITION : FAIRE DE SHAKE IT UP LA RÉFÉRENCE INCONTOURNABLE DE LA MIXOLOGIE ÉVÉNEMENTIELLE.

REDÉCOUVRIR LES INTEMPORELS

NOS INSPIRATIONS CLASSIQUES RÉINVENTÉES

PIÑA COLADA CRÉMEUSE, MOJITO RAFRAÎCHISSANT, DAÏQUIRI PARFAITEMENT ÉQUILIBRÉ : CES RECETTES ICONIQUES RÉVÈLENT TOUTE LEUR NOBLESSE QUAND ELLES SONT PRÉPARÉES DANS LES RÈGLES DE L'ART. NOUS LES DÉCLINONS EN MULTIPLES VARIANTES FRUITÉES POUR SUBLIMER LES SAVEURS DE SAISON.

BOURBON OLD FASHIONED

UN GRAND CLASSIQUE DE LA MIXOLOGIE AMÉRICAINE, OÙ LA PUISSANCE DU BOURBON RENCONTRE LA SUBTILITÉ DES AMERS ET L'ONCTUOSITÉ DU SUCRE. UNE RECETTE INTEMPORELLE QUE NOUS MAÎTRISONS À LA PERFECTION.

☉ VARIANTES SHAKE IT UP : SIROP À L'ÉCORCE D'ORANGE, SIROP DE KOLA ARTISANAL MEXICAIN, SIROP DE RAISIN AUX HERBES, SIROP DE GUAJILLO

KARUKERA

BANANE FLAMBÉE, ANANAS RÔTI, CANNELLE ET CITRON VERT. UN VOYAGE AUX ANTILLES, CHAUD ET RÉCONFORTANT, SPECTACULAIRE À PRÉPARER.



LES MULES

LA VIVACITÉ DU CITRON VERT, LE PIQUANT DU GINGER BEER ET VOTRE SPIRITUEUX PRÉFÉRÉ : VODKA, RHUM, GIN OU TEQUILA. UNE RECETTE POLYVALENTE ET TOUJOURS APPRÉCIÉE.

MOJITO

MENTHE FRAÎCHE ÉCRASÉE À LA MAIN, CITRON VERT PRESSÉ MINUTE, RHUM BLANC ET EAU GAZEUSE. LE SYMBOLE DE LA FRAÎCHEUR CARIBÉENNE, DÉCLINABLE EN VERSION FRAISE, MANGUE, PASSION, CERISE, MÛRE OU MYRTILLE SELON VOS ENVIES.

DAÏQUIRI

LA SIMPLICITÉ PARFAITE : RHUM BLANC, CITRON VERT FRAIS ET SIROP DE SUCRE DANS UN ÉQUILIBRE MILLIMÉTRÉ. SERVEZ-LE NATURE OU LAISSEZ-VOUS TENTER PAR NOS VARIANTES FRUITÉES DE SAISON.

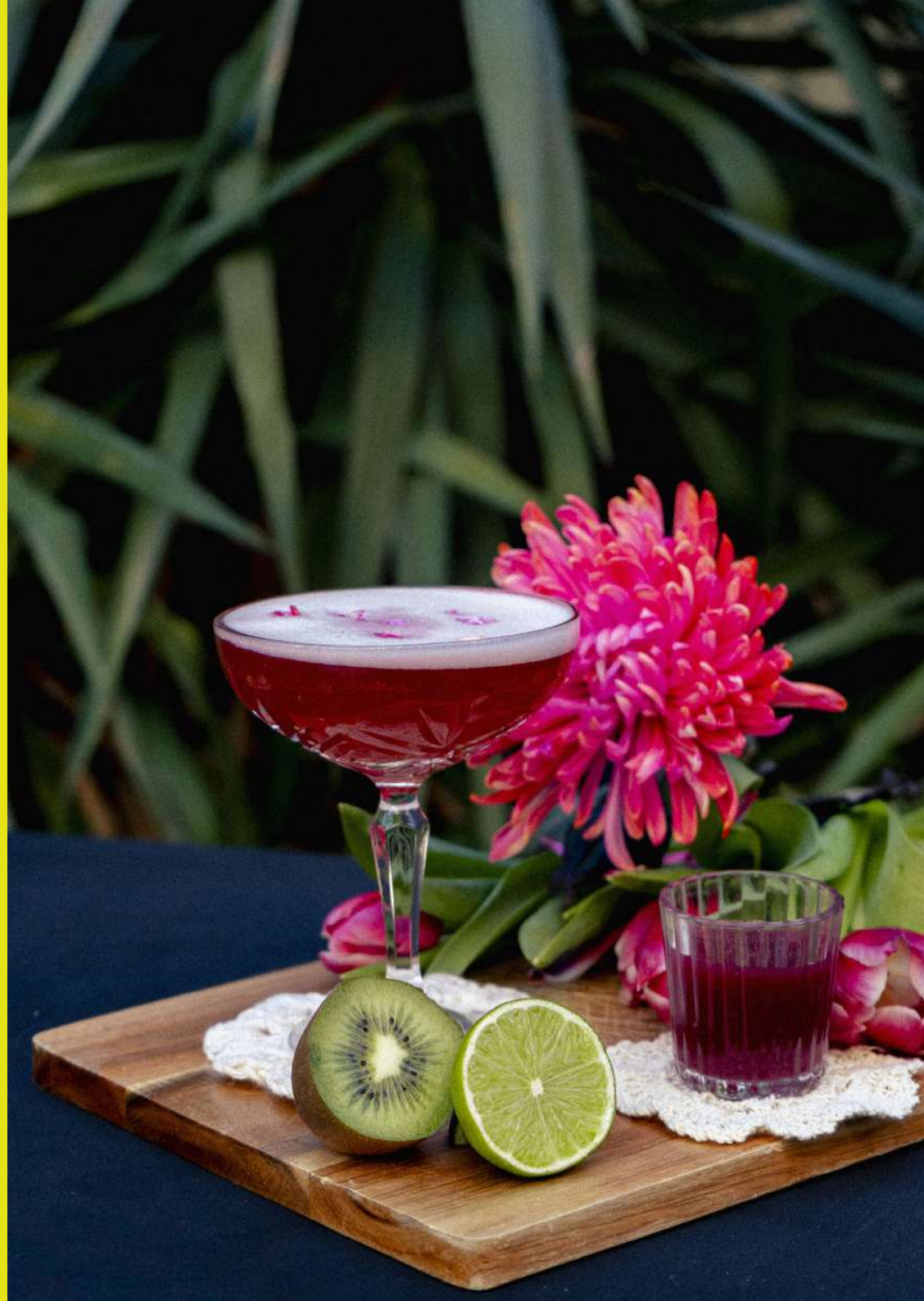


UN ÉTÉ À MÉRIDA

LAISSEZ-VOUS TRANSPORTER SOUS LE SOLEIL DU YUCATÁN.

NOTRE COLLECTION ESTIVALE CÉLÈBRE LES SAVEURS VIBRANTES DE MÉRIDA : FRUITS JUTEUX, HERBES FRAÎCHES ET NOTES PÉTILLANTES. DU GRENAT POIVRÉ AUX CRÉATIONS FROZEN, CHAQUE COCKTAIL CAPTURE L'ÉNERGIE JOYEUSE DE L'ÉTÉ MEXICAIN ET L'INSOUCIANCE DES LONGUES SOIRÉES EN TERRASSE.

CES CRÉATIONS ILLUSTRONT NOTRE APPROCHE ET SERONT ADAPTÉES À VOTRE ÉVÉNEMENT.



MIDNIGHT OLLA

TEQUILA, CAFÉ EXPRESSO, CLOU DE GIROFLE, BADIANE, CANNELLE EN BÂTON, POINTE DE VANILLE ET CHOCOLAT NOIR RÂPÉ. LE CAFÉ DE OLLA MEXICAIN TRANSFORMÉ EN COCKTAIL RÉCONFORTANT. DISPONIBLE EN VERSION DÉCAFÉINÉE.



LE GRENAT

WHISKY FUMÉ, PIMIENTO (VARIÉTÉ DE POIVRE), CITRON PRESSÉ, FRAISES FRAÎCHES ET BASILIC. UNE RENCONTRE AUDACIEUSE ENTRE LA PUISSANCE DU WHISKY ET LA DOUCEUR FRUITÉE ESTIVALE.



LIGÉRIEN

VODKA, MIEL DE FORÊT DE LOIRE, CITRON PRESSÉ, JUS D'ANANAS ET INFUSION DE JAMAICA. LE PONT ENTRE TERROIR FRANÇAIS ET TRADITION MEXICAINE.



EL RELOJ

TEQUILA REPOSADO, GRAND MARNIER, CITRON VERT ET LE PARFUM DE VOTRE CHOIX : FRAISE, MANGUE OU PASSION. UN CLASSIQUE MARGARITA RÉINVENTÉ AUX COULEURS DE L'ÉTÉ.



EL CLANDESTINO

NOTRE SANGRIA MAISON REVISITÉE, SERVIE AVEC UNE BOULE DE SORBET DE SAISON (FRAISE, MANGUE OU CITRON SELON ARRIVAGE). FRAÎCHEUR ABSOLUE ET PLAISIR GUSTATIF IMMÉDIAT.



PARIS-MÉRIDA

GIN, SAINT-GERMAIN, SIROP DE PILONCILLO, POMME VERTE, CONCOMBRE ET CITRON PRESSÉ. LA RENCONTRE PARFAITE ENTRE JARDIN PARISIEN ET MERCADO MEXICAIN.

TE EXTRAÑO

« TU ME MANQUES » EN ESPAGNOL. TEQUILA BLANCO, SIROP DE JAMAICA, FRAISES FRAÎCHES ET MENTHE. UNE DÉCLARATION GUSTATIVE DOUCE-AMÈRE.



AGUA DE JAMAICA

TEQUILA BLANCO INFUSÉE À L'HIBISCUS, ÉPICES, ORANGE, CITRON VERT ET PILONCILLO. L'ESSENCE MÊME DE LA TRADITION MEXICAINE DES AGUAS FRESCAS, VERSION COCKTAIL.



NOS INSPIRATIONS AUTOMNALES ET HIVERNALES

VISITER LE TERROIR FRANÇAIS

UNE INVITATION AU RÉCONFORT AUTOUR DE NOS TERROIRS.

COGNAC ET CHÂTAIGNE, CALVADOS HORS D'ÂGE ET CAMEL, VINS DE LOIRE ÉLÉGANTS : DES NOTES FUMÉES ET ÉPICÉES RÉCHAUFFENT LES SOIRÉES FRAÎCHES. UN DIALOGUE ENTRE TRADITION FRANÇAISE ET CRÉATIVITÉ MEXICAINE, OÙ CHAQUE COCKTAIL RACONTE L'HISTOIRE D'UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL.

LE CHATELAIN

COGNAC XO, LIQUEUR DE CHÂTAIGNE, CITRON PRESSÉ ET SIROP SIMPLE. L'AUTOMNE FRANÇAIS DANS SA PLUS NOBLE EXPRESSION.



CALVADORSA

CALVADOS HORS D'ÂGE ET GARNITURE AU CHOIX : CAMEL, MIEL, MÛRE, CERISE OU MYRTILLE. MENTHE FRAÎCHE POUR LA TOUCHE FINALE. LA NORMANDIE RÉINVENTÉE.



TOURANGEAU SPRITZ

SAINT-GERMAIN, VOUVRAY PÉTILLANT, EAU GAZEUSE ET TRANCHE D'ORANGE. L'ÉLÉGANCE DE LA LOIRE DANS UN VERRE À SPRITZ. ÉGALEMENT DISPONIBLE EN VERSION APEROL OU LIMONCELLO.



L'IMPÉRATRICE

🍷 NOTRE RECETTE DE S^T-VALENTIN

VODKA, LIQUEUR DE VIOLETTE, CITRON PRESSÉ, JUS DE FRAISE ET FRAMBOISE, SUBLIMÉS PAR UN VIN DE LOIRE BLANC. ROMANCE ET ÉLÉGANCE DANS UN VERRE.



A stainless steel Robot Coup J 80 centrifuge juicer is the central focus on the left. To its right, a variety of fresh fruits including red and green apples, kiwis (one sliced), and lemons are arranged on a wooden surface. A glass of dark red juice sits on a white crocheted coaster. Small white daisies are scattered around the fruit. The background is dark and out of focus, showing green foliage.

robot coup
J 80

NOTRE CENTRIFUGEUSE PROFESSIONNELLE NOUS PERMET D'EXTRAIRE MINUTE PAR MINUTE LES JUS LES PLUS PURS DE FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON. CETTE TECHNIQUE PRÉSERVE L'INTÉGRITÉ DES SAVEURS, LA VIVACITÉ DES COULEURS ET LA RICHESSE NUTRITIONNELLE DES INGRÉDIENTS.

CETTE APPROCHE ARTISANALE NOUS PERMET DE CRÉER DES COCKTAILS D'UNE FRAÎCHEUR INCOMPARABLE, OÙ CHAQUE INGRÉDIENT RÉVÈLE SON CARACTÈRE AUTHENTIQUE. C'EST AUSSI NOTRE ENGAGEMENT ÉCO-RESPONSABLE : VALORISER LES CIRCUITS COURTS, TRAVAILLER AVEC LES SAISONS ET TRANSFORMER VOS ÉVÉNEMENTS EN VÉRITABLES CÉLÉBRATIONS DU GOÛT.

QUE VOUS SOUHAITIEZ DES CRÉATIONS VEGGIE SOPHISTIQUÉES, DES MOCKTAILS AUX JUS FRAIS ÉCLATANTS OU DES COCKTAILS SIGNATURES METTANT EN VALEUR UN TERROIR SPÉCIFIQUE, NOTRE CENTRIFUGEUSE EST L'OUTIL QUI SUBLIME VOTRE VISION.



SUBLIMEZ VOTRE EXPÉRIENCE

AU-DELÀ DES COCKTAILS, NOUS VOUS PROPOSONS DES PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES POUR CRÉER UNE IMMERSION TOTALE ET MARQUER LES ESPRITS.

LES MARIACHIS POUR L'AMBIANCE

PROLONGEZ L'EXPÉRIENCE AVEC L'INTERVENTION DE MUSICIENS MARIACHIS AUTHENTIQUES EN TENUES TRADITIONNELLES. LEUR RÉPERTOIRE MÊLE GRANDS CLASSIQUES MEXICAINS ET REPRISES INTERNATIONALES DANS UNE ÉNERGIE COMMUNICATIVE. CETTE PRESTATION S'INTÈGRE PARFAITEMENT À NOS CRÉATIONS COCKTAILS POUR UNE IMMERSION TOTALE DANS LA CULTURE MEXICAINE. IDÉAL POUR MARQUER LES ESPRITS LORS D'INAUGURATIONS, SOIRÉES D'ENTREPRISE OU LANCEMENTS DE PRODUITS.

LE VOUVRAY COMME FRANÇOIS 1ER

NOUS AVONS CONSTITUÉ UNE CARTE EXCLUSIVE DE VINS DE LOIRE, TERROIR D'EXCELLENCE QUI DIALOGUE MERVEILLEUSEMENT AVEC NOTRE UNIVERS MIXOLOGIQUE. CES CRUS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS AUPRÈS DE VIGNERONS PARTENAIRES APPORTENT FRAÎCHEUR ET ÉLÉGANCE À VOTRE OFFRE BOISSONS. DU CHENIN PÉTILLANT DE VOUVRAY AU CABERNET FRANC DE CHINON, NOUS PROPOSONS DES ACCORDS QUI SUBLIMENT VOS BUFFETS ET ACCOMPAGNENT IDÉALEMENT NOS CRÉATIONS COCKTAILS.

VERRERIE PREMIUM

NOUS PROPOSONS LA LOCATION DE VERRERIE ADAPTÉE À CHAQUE TYPE DE COCKTAIL : TUMBLERS, VERRES À WHISKY, VERRES MARTINI, COUPES, FLÔTES. CHAQUE CONTENANT EST SÉLECTIONNÉ POUR SUBLIMER VISUELLEMENT VOTRE COCKTAIL ET OPTIMISER L'EXPÉRIENCE DE DÉGUSTATION. LA VERRERIE FAIT PARTIE INTÉGRANTE DU SPECTACLE SENSORIEL QUE NOUS CRÉONS POUR VOUS.



CONTACTS



POUR TOUTE DEMANDE

06.99.49.99.25

CONTACT@SHAKEIT-UP.FR

SHAKEITUP-PARIS.COM



BAR ITINÉRANT
BASÉ À PARIS, DÉPLACEMENTS
DANS TOUTE LA FRANCE

COCKTAILS SUR-MESURE
FUSION FRANCO-MEXICAINE

CATALOGUE 2026
MIXOLOGIE ÉVÉNEMENTIELLE

SHAKE IT UP