

GUIDE SUR LES BOISSONS ET LE SERVICE DE BAR

Tout ce dont vous avez besoin pour créer et servir des boissons distinctives





United Trimén propose tous les petits accessoires et équipements nécessaires pour outiller votre établissement de restauration. L'entreprise offre autant des produits que les clients remarquent (vaisselle, verres et couverts) que ceux qu'ils ne voient pas (batterie de cuisine, récipients de stockage et équipements de cuisine).

Il est également possible de vous procurer d'autres accessoires et équipements essentiels, comme des ustensiles de préparation, de la coutellerie, des casseroles, des poêles, des étagères, des chariots, des produits de nettoyage et toutes sortes de petits accessoires. La sélection complète d'accessoires et d'équipements de l'entreprise permet d'offrir une expérience de restauration sans pareil. Des milliers de produits sont stockés de façon centralisée et prêts à être expédiés sur demande partout au Canada.

Visitez www.unitedtrimen.com pour découvrir une vaste gamme de produits supplémentaires destinés aux professionnels des services alimentaires et aux chefs.

TABLE DES MATIÈRES

- 3 Comment choisir les bons verres
- 4 L'importance des verres pour les boissons
- 5 Verres de tous les jours
- 8 Verres de bar indispensables
- 9 Une tournée de verres de bière!
- 10 Des verres à vin brillants
- 12 Un toast aux verres à cocktail
- 13 Manipulation correcte des verres
- 14 Approvisionner le bar
- 17 Briser la glace

COMMENT CHOISIR LES BONS VERRES

OR LIQUIDE

Élaborer des menus de boissons à la fois attrayants et rentables.

Votre menu de boissons a de nombreuses fonctions. Bien sûr, ce qu'on y propose doit être délicieux, intéressant et unique (cela va sans dire), mais doit également offrir aux clients de vivre une expérience gastronomique incroyable et être digne d'une photo. Le menu de boissons doit aussi vous permettre de faire des profits et de fidéliser votre clientèle. C'est une grosse commande, mais vous n'avez pas à la gérer seul.

Depuis plus de 75 ans, United Trimen travaille avec des établissements dans tout le Canada, fournissant non seulement les articles de bar dont ils ont besoin, mais également des services et des conseils sur lesquels ils peuvent compter. Même si l'industrie évolue, notre engagement envers vous, lui, demeure le même.

LES BOISSONS QUI FONT RÊVER

Tout commence par le bon verre.

Pour commencer, pensez à votre menu de boissons. Quels en sont les ingrédients clés? Votre carte des vins vole-t-elle la vedette? Proposez-vous une bonne pinte de bière dans un verre bien froid? Vos barmans seraient-ils plutôt spécialisés en cocktails? Préférez-vous proposer des options classiques comme le martini ou bien ajouter un peu d'originalité à des recettes bien connues? Quels que soient vos choix, vos verres doivent mettre en vedette les meilleurs ingrédients de vos boissons. Même une bière toute simple mérite de passer un peu de temps sous les projecteurs.



L'IMPORTANT DES VERRES POUR LES BOISSONS

BIÈRE Le meilleur verre à bière met en valeur la couleur, la clarté, le pétillant et les arômes d'une bière. Il évite le transfert de chaleur de la main du consommateur et est assez solide pour permettre de trinquer toute la soirée.



Verre à bière artisanale empilable, 14,25 oz
1329317



Verre à bière Catalina Pilsner, 12 oz
1090652



Verre à bière Essence Begina, 13 oz
143993



Verre à bière Grand Pilsner, 16 oz
1152083

ARCOROC



Verre à bière trempé Tulip, 20 oz
1373785

VIN Le bon verre à vin fait ressortir l'arôme du vin (rouge), maintient la température du vin (blanc) et préserve le pétillant (mousseux). Le bon verre sera aussi raffiné que votre sélection, ce qui incitera les clients à acheter une bouteille. Et, soyons honnêtes, comment vos clients pourraient-ils résister à trinquer avec ces verres et manquer leur chance de publier une photo sur les réseaux sociaux?



Verre à bordeaux Villeneuve, 24,5 oz
1446659



Verre à bourgogne Villeneuve, 21,5 oz
1446657



Verre à champagne Exaltation, 10,25 oz
1446654



Verre à vin Prism Masters Reserve, 16 oz
1293297



Verre à vin rouge Prism Masters Reserve, 24 oz
1293298

COCKTAIL À l'heure où les médias sociaux continuent de façonner l'industrie alimentaire, les éléments visuels sont essentiels. Pour qu'un verre à cocktail soit parfait, son apparence et sa qualité doivent être exceptionnelles. Le bon verre incitera les clients à prendre leur temps lorsque les boissons sont fortes, ou à se détendre et à s'amuser lorsque vous servez quelque chose de facile à boire.



Coupe en verre Perception, 8,5 oz
1201469



Coupe Renaissance, 9 oz
1321748



Verre à martini Cosmopolitan, 8,25 oz
6409205



Coupe Sequence, 5,25 oz
1429491



Verre de spécialité transparent Hurrricane, 15 oz
1345627

VERRES DE TOUS LES JOURS

TOUJOURS PRATIQUES, JAMAIS ENNUYEUX

Quelles sont les caractéristiques d'un bon verre de tous les jours?

Empilable : Les verres empilables offrent toutes les fonctions sans les inconvénients. Nous proposons une sélection variée qui convient à toutes les boissons, de l'eau aux cocktails.

Grand ou petit : Ce sont des frères, pas des jumeaux. Les petits et les grands verres de même modèle permettent de proposer une présentation élégante et cohérente. Mieux encore, ils s'empilent les uns sur les autres.

Verre trempé : Plus solide que le verre standard, le verre trempé peut résister aux chocs et aux coups pour que vous puissiez vous concentrer sur ce que vous faites de mieux : créer des expériences gastronomiques exceptionnelles.

Vous voulez des recommandations personnalisées basées sur votre menu? Nos spécialistes sont prêts à vous aider.

ARCOROC



Verre-mélangeur trempé, 16 oz
1090699



Verre à bière trempé Nonic, 19,25 oz
4056205



LIBBEY



Verre Basics empilable, 12 oz
1276855



Verre style pub Basics traité à la chaleur, 17,25 oz
1101229



Verre à whisky Modernist, 7 oz
1307005

VERRES DE TOUS LES JOURS

CE N'EST PAS PARCE QUE LES VERRES PEUVENT S'EMPILER QU'ILS DOIVENT L'ÊTRE

Un verre empilable doit idéalement être doté d'un rebord subtil qui disparaît une fois qu'il est rempli de liquide. Ce rebord empêche les parois de se toucher, ce qui est surtout important si les verres sont empilés à leur sortie du lave-vaisselle. Comme le verre se rétracte légèrement en refroidissant, les parois des verres sans rebord auront alors tendance à se toucher. Quand un barman prend un verre dans une pile de verres qui ont été empilés, puis refroidis, les parois des verres s'entrechoquent, provoquant ainsi des microabrasions qui réduisent considérablement leur durée de vie. Si vous devez absolument empiler les verres, surtout les verres chauds, vous devriez envisager d'investir dans des verres empilables.



VERRES DE TOUS LES JOURS



COMPRENDRE LA DIFFÉRENCE : VERRE TREMPÉ ET VERRE RECUIT

Le traitement thermique du verre le rend plus durable. Les divers processus de traitement offrent des caractéristiques différentes. Voici ce que vous devez savoir pour choisir ce qui convient le mieux à votre bar :

Verre trempé : Il est incroyablement solide – environ 30 % plus durable que le verre non trempé. Cependant, quand le verre trempé se casse, il se brise en de nombreux petits éclats.

Verre recuit : Bien qu'il ne soit pas aussi solide que le verre trempé, le verre recuit est populaire en raison de son rapport qualité-prix. Il se brise également différemment : il se casse en gros morceaux qui sont plus sécuritaires et faciles à nettoyer.

Verre partiellement trempé : Cette technique permet de renforcer le rebord fragile du verre tout en conservant les avantages du verre recuit ailleurs. La partie la plus fragile du verre est renforcée, ce qui permet de bénéficier des avantages incroyables des deux types de verre.



Verre Cool Waves
Duratuff, 20 oz
4899128



Verre à whisky Renewal
Crosshatch, 9 oz
1329110



Verre à cooler
Cabernet, 17 oz
1332864



Verre à cooler Prysm,
16 oz
1193042

Verre à whisky Prysm,
9 oz
1067033

VERRES DE BAR INDISPENSABLES



TYPES DE VERRES

Ce dont vous avez besoin et pourquoi vous en avez besoin.

Que vous souhaitiez renouveler vos verres actuels, adopter un style plus moderne ou trouver le prochain verre à cocktail emblématique, nous avons ce qu'il vous faut. De l'intemporel à l'actuel, United Trimen propose des produits pour tous les goûts. Découvrez des verres à bière, à vin, à liqueur, à cocktail et à eau prêts à être expédiés aux quatre coins du Canada. Et si vous souhaitez commencer par discuter de vos options avec nos experts en petits équipements ou accessoires, ils sont prêts à vous aider.

VERRES DE BAR INDISPENSABLES

UNE TOURNÉE DE VERRES DE BIÈRE!

Verre à bière pilsner : Ce verre légèrement élançé permet à la mousse de la bière de tenir et met en valeur les arômes de la bière.

Verre à bière belge : Le court pied de ce verre encourage les consommateurs à le tenir par la paroi afin que la bière absorbe la chaleur des mains.

Verre style pub : Ce verre au design intemporel est facile à empiler et permet d'obtenir une bonne mousse.

Verre à pied : Le verre à pied est parfait pour servir les bières plus raffinées et à un prix plus élevé.

Chope : Grande et durable, la chope ne demande qu'à être remplie de bières faciles à boire et à déguster entre amis.

Verre de base : Les verres de base sont les compagnons de travail du barman et sont prêts à recevoir toutes les bières pression.

Planche de dégustation : Surprenez et ravissez vos clients en leur offrant une sélection de bières servie sur une magnifique planche de dégustation.



Verre à bière Grand Pilsner,
16 oz
1152083



Verre-mélangeur,
14 oz
7393187



LIBBEY

Chope à bière Heidelberg,
15 oz
4184805



Verre à bière belge, 16 oz
1216217



Verre canette de bière, 16 oz
1219363



Planche de dégustation de
bière en mélamine noire
pour quatre verres
1344694



VERRES DE BAR INDISPENSABLES

DES VERRES À VIN BRILLANTS

Verre à pied : Les verres à pied sont plus complexes qu'il n'y paraît. Leur silhouette reconnaissable n'a pas un but purement esthétique. Ces verres préservent la température du vin en encourageant le buveur à éloigner ses mains du ballon. Le ballon permet quant à lui d'exposer le vin à l'oxygène, ce qui rehausse sa saveur. Enfin, la forme subtile du rebord ne fait pas que rehausser la saveur du vin, elle indique également à vos clients que vous savez faire briller n'importe quel millésime.



Verre à vin Prism
Masters Reserve, 13 oz
1293296



Verre à vin Contour
Master Reserve, 19,75 oz
1314042



Master Reserve, 12 oz
1314039



Cabernet, 16 oz
6457205



Cabernet, 20 oz
6444405

Verre sans pied : Cette adaptation pratique du verre à vin est plus difficile à renverser, car son centre de gravité est plus bas que celui de son homologue à pied. En plus de donner une impression de modernité et de simplicité aux boissons, les verres sans pied sont également plus faciles à ranger.



Verre sans pied Molten,
17 oz
1398047



Verre à vin sans pied,
15,25 oz
1261667



Verre sans pied Master,
12 oz
1307651



Verre à vin sans pied
Perfection, 15 oz
1067760



Verre à vin sans pied
Perfection, 9 oz
1211471

VERRES DE BAR INDISPENSABLES

Rebord : Le rebord d'un verre à vin peut agir positivement ou négativement sur l'expérience de dégustation du vin. Comment? Cela relève de la science.

Comme la saveur provient de l'odorat et du goût, l'arôme a un effet considérable sur l'expérience de dégustation du vin. Les parois d'un verre à vin sont inclinées vers l'intérieur, canalisant ainsi les riches arômes vers le rebord. Si l'ouverture est trop petite, les arômes plus subtils ne seront pas perceptibles. Si elle est trop grande, ils ne seront pas suffisamment concentrés. La forme du rebord joue également sur la rapidité et le degré d'écoulement du vin lorsque vous le buvez.

Un bord roulé peut interrompre l'écoulement et modifier l'endroit où le vin «atterrit» dans la bouche, ce qui n'est pas toujours un problème pour les bouteilles plus modestes, comme les vins maison. Toutefois, quand vient le temps de servir un vin plus spécial, le choix d'un verre au rebord lisse ou découpé au laser indique à vos clients que vous savez comment traiter les millésimes exceptionnels, ce qui les incitera à commander la bouteille entière.

Accessoires pour le vin : Le vin n'est pas seulement une boisson, c'est aussi une expérience.

L'aération, ou le processus d'oxydation, est un élément essentiel invisible du processus de dégustation d'un grand vin. Quand le vin entre en contact avec l'air, l'oxydation adoucit sa saveur, un peu comme si on secouait un drap après l'avoir sorti de la sècheuse. La différence est subtile, mais importante.

L'utilisation d'un bouchon-verseur ou d'une carafe est un moyen efficace d'aérer le vin. Proposez à vos clients qui aiment commander des bouteilles d'utiliser une carafe pour créer une expérience particulièrement mémorable. Les carafes améliorent votre vin de trois façons : elles augmentent l'aération, améliorent les arômes et piègent les sédiments dans la petite fente au fond de la carafe. Elles permettent de transformer une soirée ordinaire en soirée exceptionnelle. Vos clients resteront sur leur appétit (ou plutôt, sur leur soif) et en redemanderont.

COMMENT VÉRIFIER LA PURETÉ DE VOTRE VERRE À VIN

C'est plus facile que vous pourriez le penser. Il suffit de poser votre verre à vin à l'envers, le rebord sur une feuille de papier blanc. Un verre de haute qualité doit être brillant, clair et exempt de buée ou de teinte verdâtre.



Verre à vin universel
Villeneuve, 18 oz
1446658



Verre à vin Villeneuve,
16 oz
1446660



Carafe à vin Quartino,
8,5 oz
1104302



Carafe à vin, 0,5 L
4899005

VERRES DE BAR INDISPENSABLES

UN TOAST AUX VERRES À COCKTAIL

Coupe : Ce verre large et peu profond met en valeur la couleur et l'arôme des cocktails haut de gamme.

Verre à whisky : Que vous ayez besoin de piler des ingrédients, d'ajouter des glaçons ou de servir un spiritueux pur, ce verre robuste ne vous laissera jamais tomber.

Grand verre : Il s'agit du verre à cocktail le plus polyvalent de notre liste, il suffit de le remplir de glaçons et de servir.

Verre à martini : Le «V» emblématique est idéal pour les boissons fortes et filtrées, ainsi que pour une variété de cocktails saisonniers.

Verre de spécialité : Vous cherchez quelque chose de décalé, d'unique et d'amusant? Il suffit de demander à l'un de nos spécialistes quel verre convient le mieux à votre bar.



Coupe Sequence, 8,25 oz
1312669



Verre à cocktail sur pied
Broadway
1429490



LIBBEY



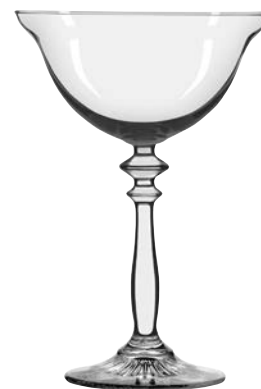
Coupe Renaissance, 9 oz
1321748



Verre à martini Circa
Nick & Nora, 5,5 oz
1346689



Verre à gin tonic 1924
1343394



8.25oz Coupe Glasses,
1924 Series
1345012

MANIPULATION CORRECTE DES VERRES



ENTRETIEN DE VOS VERRES

Procéder avec prudence

Maintenant que vous avez choisi les verres parfaits, il est temps d'apprendre comment faire en sorte qu'ils aient une vie longue et heureuse. Une manipulation appropriée réduit vos coûts opérationnels, prolonge la durée de vie de vos verres et assure la sécurité du personnel et des clients. Si vous en avez assez des fissures et des rebords ébréchés, commencez par adopter les mesures de sécurité ci-dessous.

- Évitez de manipuler des verres à pied chauds.
- Séchez ou polissez les verres avec des gants en coton blanc ou deux chiffons.
- Polissez d'abord la paroi des verres à pied, puis le pied, et terminez par la base.
- Tenez le verre par le pied, près de la base de la paroi.
- Utilisez le panier à lave-vaisselle adéquat pour éviter d'ébrécher ou de casser les verres.
- Assurez-vous que le verre a refroidi avant d'y verser une boisson; la base prend généralement plus de temps à refroidir.

ENTRETIEN CORRECT DES VERRES

- Attendez que le verre refroidisse complètement avant d'y verser une boisson froide afin d'éviter les fissures et les bris dus au stress.
- Évitez de transporter trop de verres à la fois ou de mettre des ustensiles dans les verres.
- Assurez-vous de laver les verres à la bonne température.
- Versez les bières pression en évitant que le robinet ne touche au verre.
- Utilisez une pelle à glace appropriée et n'utilisez jamais un verre comme pelle à glace.
- Utilisez un panier à lave-vaisselle de taille appropriée.



Panier à lave-vaisselle pour verres,
25 compartiments, gris
1285279



Panier à lave-vaisselle pour
verres, format 1/2, 10
compartiments, 10,125 po, gris
1304189



Pelle à glace en acier inoxydable,
3,3 oz
1091813



Pelle à glace avec protège-main,
12-16 oz
1147483

APPROVISIONNER LE BAR

LES ESSENTIELS DU BAR, À VOTRE SERVICE

Tout ce dont vous avez besoin,
en un seul endroit

L'époque de la présentation minimaliste est révolue. Si vous ne l'avez pas encore fait, il est temps de réfléchir à l'apparence de vos boissons sur les photos des clients. Cependant, la présentation n'est qu'une pièce du casse-tête. Les clients veulent non seulement recevoir un verre parfait, mais ils s'attendent aussi à un goût exquis et à une garniture éblouissante.

Bien sûr, pour arriver à ce genre de résultat, il faut du travail et le bon équipement!



APPROVISIONNER LE BAR



L'IMPORTANCE DES MESURES

Ah, les outils de mesure. Le cœur et l'âme du bar. Ils ne sont pas aussi glamour qu'une coupe des années 1920, mais ils sont indispensables à la préparation d'une bonne boisson.

SERVIR ET REFROIDIR

Un zesteur, une cuillère parisienne et un pilon entrent dans un bar... Voici tout ce dont vous avez besoin à portée de main pour remuer et préparer vos boissons.

BARFLY[®]
— MIXOLOGY GEAR —



Doseurs ronds à bord droit, apparence d'époque, 1 et 2 oz
1364480



Doseur de style japonais, apparence d'époque, 1 et 1,5 oz
1364478



Verre à mélange avec bec verseur, 17 oz
1454141



Cuillère parisienne, 1,13 po
1408508



Canneleur 5,75 po
1363218



Cuillère de bar classique, acier inoxydable
1372009



Cuillère de bar dorée, 13,18 po
1364469



Cuillère de bar avec tamis, 15,75 po
1367782



Cuillère de bar 11 po
1092880



Pilon à cocktail en bois franc 8 po
1226876



Zesteur d'agrumes 5,75 po
3731296

APPROVISIONNER LE BAR



SERVIR ET REFROIDIR

Ce sont les petits détails qui transforment une bonne boisson en une excellente boisson. Nous avons pensé à tout (cure-dents, quelqu'un?), afin que vous ayez tout ce dont vous avez besoin pour épater vos clients.

MÉLANGER ET FILTRER

Tout ce dont vous avez besoin pour gérer la création de vos cocktails! Mélangez et filtrez sans hésitation.

BARFLY
— MIXOLOGY GEAR —



Mélangeur à cocktail Boston, acier inoxydable, 18 et 28 oz
1372013

Mélangeur à cocktail Boston, plaqué cuivre, 18 et 28 oz
1348625



Pics à cocktail en acier inoxydable, 4,25 po
Ensemble de 12
1367362



Bouteille d'amer
1,7 oz
1363229



bouteille d'amer, ensemble de 3
1363226



Tamis robuste à 4 griffes Hawthorne, acier inoxydable
1367781



Tamis robuste à 2 griffes Hawthorne, acier inoxydable
1372010



Tamis conique à mailles fines
1364468



 **Browne**
FOODSERVICE
Pincettes de précision courbées, 8 po
1305069



 **Browne**
FOODSERVICE
Pincettes de précision droites, 8 po
1305070

BRISER LA GLACE

LA FRAÎCHEUR TOUJOURS AU RENDEZ-VOUS

En cube, concassée ou pilée : il existe la glace parfaite pour chaque boisson du menu

La glace est essentielle. Que vous serviez une pina colada ou un bourbon avec des glaçons, vous avez besoin des outils nécessaires à la fabrication de glace pour pouvoir garder la tête froide.

LES BASES DE LA GLACE

Glaçons traditionnels : Notre vieil ami! Ajoutez-les aux boissons mélangées ou aux cocktails froids préparés à l'aide d'un mélangeur.

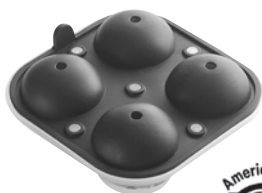
Gros glaçons : Ils fondent lentement pour que vos boissons soient moins diluées.

Glace concassée : Un ingrédient essentiel pour refroidir les mojitos, les juleps ou les boissons tiki. La glace concassée fond plus rapidement.

Glace pilée : Glace fine que l'on peut utiliser dans un mélangeur à cocktail pour épaissir une boisson ou faire des granités pour adultes.

Glaçons de fantaisie : Les glaçons de fantaisie sont parfaits pour ajouter une touche spéciale à un cocktail.

Moule à glaçons sphériques en silicone, quatre compartiments 2,5 po de diamètre
1415327



Moule à glaçons sphériques, six compartiments 1,5 po de diamètre, fabriqué en silicone
1428219



Moule à glaçons en silicone noir, huit compartiments
1376684



Manitowoc



Bac à glaçons
Fonctionne avec la machine à glaçons iT0420
Téléphoner pour obtenir le code

Machine à glaçons iT0420

Conçue pour les exploitants qui connaissent l'importance de la glace pour leur entreprise, la machine à glaçons de la série Indigo NXT possède un dispositif d'autosurveillance pour une production de glace fiable.

Téléphoner pour obtenir le code



Machine à glaçons concassés

La glace concassée permet d'obtenir la meilleure proportion de glace et de boisson dans votre verre. Elle maximise la capacité de refroidissement tout en minimisant la dilution des boissons.

Téléphoner pour obtenir le code

Machine à glaçons sous-comptoir NEO 310

Les machines à glaçons sous-comptoir NEO sont conçues pour fournir de la glace là où vous en avez besoin et à portée de main. Les améliorations en matière de performance, d'intelligence et de commodité rendent votre machine à glaçons pratique et économique.

Téléphoner pour obtenir le code



Depuis plus de 75 ans United Trimen a pour vocation de vous aider à gérer votre entreprise. Chaque membre de l'équipe est un expert dans son domaine et possède de vastes connaissances sur les petits équipements et accessoires, de la cuisine à la table. Nous sommes toujours heureux de vous conseiller et de répondre à toutes les questions que vous pourriez avoir.

Vous voulez faire affaire avec nous?

Contactez info@unitedtrimen.com

afin de prévoir un moment pour discuter.

unitedtrimen.com

1-800-461-0000

1250 Ormont Drive Toronto, Ontario M9L 2V4