

## AU SERVICE DE LA CRÉATIVITÉ

# Vaisselle à usage unique : Comatec propose des solutions 'spécial bar'

Cette année, la gamme Cocktail Line de Comatec s'agrandit. À découvrir : le kit Delitub. C'est un tube avec un bouchon à remplir de sirop, de coulis, de gelées et qui permet de former des billes ou des serpents. Grâce à cet outil, le professionnel choisit la texture, la saveur, la couleur et la forme de ses préparations. Trois contenances possibles : 7, 15 ou 30 ml, avec grilles de rangement des tubes. Pour étonner toujours et encore plus, la société propose de servir les cocktails dans un globe ou dans une éprouvette transparente soulignée d'un filet dépoli qui peut recevoir un couvercle perforé pour le passage d'un chalumeau. Capacité de l'éprouvette : 6 cl.

Autre modèle de service : le duo cocktail amuse-bouche de Conik. Dans la coupe, on verse le cocktail (11 cl) et sur son couvercle, on pose le solide. Comatec parle volontiers de créativité débridée pour le barman et de sensation nouvelle pour le

consommateur. Deux coloris au choix : cristal ou vert d'eau.

[WWW.COMATEC.FR](http://WWW.COMATEC.FR)



À gauche : Le Conick, associe liquide et solide.  
À droite : Un cocktail servi dans une éprouvette !