

Catalogue 2026



KUANTOM

*Élevez
votre expérience
cocktail*



KUANTOM

KUANTOM

LA RENCONTRE ENTRE MIXOLOGIE ET TECHNOLOGIE



Kuantom a été fondée en France en 2015 par une équipe passionnée de gastronomie, de design et de technologie, avec l'ambition de réinventer l'art du cocktail autour d'un principe clé :

**« Offrir à chaque établissement la capacité
de servir des cocktails parfaits et rentables. »**

Dès ses débuts, l'entreprise s'est entourée des meilleurs experts : mixologues, ingénieurs et industriels de renom. La rencontre entre savoir-faire artisanal et innovation technologique a permis de créer un écosystème unique mêlant cocktails, équipements et accessoires.

De l'inspiration à la dégustation, notre catalogue 360° accompagne les professionnels du CHR dans la valorisation de chaque création et l'enchantement de chaque service.

Innovation, ergonomie et élégance : tout est pensé pour stimuler votre créativité derrière le bar et transformer chaque instant en moment inoubliable.

**KUANTOM s'impose aujourd'hui comme la marque de référence du CHR
pour les cocktails et mocktails.**

AVEC KUANTOM, VOTRE CARTE COCKTAILS DEVIENT UN LEVIER DE RENTABILITÉ, D'IMAGE ET D'ÉMOTION

Chaque établissement possède sa propre identité, son rythme et sa clientèle. Nous vous aidons à concevoir une carte cocktail qui vous ressemble en harmonisant classiques, signatures et sans alcool.

Ensemble, nous élaborons une offre lisible, rentable et inspirante, pensée pour séduire vos clients tout en facilitant votre service.



GRANDS CLASSIQUES

Les incontournables repensés avec l'exigence Kuantom



COCKTAILS SIGNATURE

Inspirées des grands classiques, imaginées par nos mixologues et conçues pour vous démarquer.



MOCKTAILS

Des recettes sans alcool gourmandes et modernes, à base d'ingrédients naturels.

DES SOLUTIONS CLÉ EN MAIN POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT



COCKTAILS

Nous confectionnons avec nos mixologues des recettes de grande qualité livrées sous forme de bouteilles de 1L prêtes à l'emploi, garantissant une exécution parfaite et une expérience constante.



ÉQUIPEMENTS

Nous développons des machines innovantes pour élaborer des cocktails d'exception, combinant performance, constance et simplicité. Tous nos équipements sont compatibles avec nos bouteilles de cocktails.



ACCESSOIRES

Nous enrichissons l'expérience avec les accessoires essentiels (verres, pailles, décorations, cartes) ainsi que des outils conçus pour aider les professionnels à générer toujours plus de valeur.

COCKTAILS

Collection 2026



Réservé aux professionnels

Optimisez votre temps, contrôlez vos marges et séduisez vos clients.
Les cocktails Kuantom allient qualité et simplicité pour des cocktails d'exception.

COLLECTION COCKTAIL

Une gamme de recettes contemporaines imaginées
par un collectif de mixologues et élaborés à base
de jus de fruits, d'épices et d'arômes naturels.



COLLECTION COCKTAIL

Une proposition dans l'air du temps qui renouvelle
les codes traditionnels de la mixologie
avec des mixers de grande qualité



ORIGINAL MOJITO

Menthe
Citron vert
Sucre



ORIGINAL MULE

Gingembre
Fleur d'oranger
Miel d'acacia



PIÑA COLADA

Ananas
Coco



PORNSTAR MARTINI

Passion
Vanille



COSMO BLOOM

Pamplemousse
Framboise
Fleur de sakura



TROPICAL PUNCH

Ananas
Grenade
Baies de passion



COSMIC GARDEN

Concombre
Menthe
Poivre blanc



SUNSET MARGARITA

Citron vert
Orange



OH MY DOG !

Fraise
Hibiscus
Rose



ICONIC SPRITZ

Raisin blanc
Orange



LIMONCELLO*

Citron jaune



NEGRONI*

Gin
Vermouth
Bitter



MINTY BLISS*

Vodka
Cacao blanc
Menthe

* Références disponibles en bag-in-box de 5 litres

ORIGINAL MOJITO

Menthe - Citron vert - Sucre

Né dans les rues ensoleillées de Cuba en 1586, le Mojito était initialement conçu comme un remède contre le mal de mer. Depuis, il s'est hissé au rang des cocktails les plus prisés. Frais, épicé et citronné, ce classique est un incontournable de l'apéritif.



MOJITO

Rhum

18 cl - 8 % Alc.



VIRGIN MOJITO

Sans alcool

18 cl - 0 % Alc.

ORIGINAL MULE

Gingembre - Citron vert - Miel d'acacia - Fleur d'oranger



Le Moscow Mule, né en 1941 de la collaboration entre un vendeur de vodka et un producteur de ginger beer, est devenu un classique très en vogue dans le monde entier. Son nom fait écho à la vodka russe et au «Mule», le mug cuivré dans lequel il est traditionnellement servi.



MOSCOW MULE

Vodka

18 cl - 9 % Alc.



JAMAICAN MULE

Rhum

18 cl - 9 % Alc.



LONDON MULE

Gin

18 cl - 9 % Alc.



VIRGIN MULE

Sans alcool

18 cl - 0 % Alc.





— PIÑA COLADA

Ananas - Coco

Créé en 1954 à Porto Rico, ce cocktail fruité et frais tire son nom de son principal ingrédient : l'ananas. Véritable concentré des saveurs des Caraïbes, la Piña Colada est devenue un symbole d'exotisme et de détente.



**PIÑA
COLADA**
Rhum

18 cl - 10 % Alc.



**VIRGIN
COLADA**
Sans alcool

18 cl - 0 % Alc.

PORNSTAR MARTINI —

Passion - Vanille



Créé dans les années 2000 à Londres. Le Pornstar Martini revisite le classique Martini avec un équilibre parfait entre douceur et acidité. Servi avec un shot de champagne, il s'est rapidement imposé comme une icône de la mixologie contemporaine.



**PORNSTAR
MARTINI**
Vodka

13 cl - 14 % Alc.



**VIRGIN
PORNSTAR**
Sans alcool

13 cl - 0 % Alc.





COSMO BLOOM

Pamplemousse - Fleur de sakura
Framboise - Fleur de sureau

Un Mixer parfumé imaginé par notre collectif de mixologues comme une promenade printanière sous les cerisiers du Japon. La fleur de sureau est un ingrédient très tendance, apprécié dans les cocktails pour ses notes subtilement florales et sucrées.



**MARILYN
KISS**
Vodka

11 cl - 13 % Alc.



CARMEN
Cognac

18 cl - 9 % Alc.



**BOHEMIAN
RASPBERRY**
Rhum

13 cl - 12 % Alc.



**GEISHA
SAYS NO !**
Sans alcool

13 cl - 0 % Alc.

TROPICAL PUNCH

Ananas - Grenade - Orange - Citron vert
Baies de passion - Amande



Quand Kuantom rend hommage à « Don The Beachcomber » père de la culture Tiki, nos mixologues choisissent naturellement de revisiter le traditionnel « punch ». Ce Mixer assemble des notes fruitées originales et exotiques pour faire voyager les papilles.



DR. PINEAPPLE

Rhum

18 cl - 10 % Alc.



G.A.O

Gin

18 cl - 10 % Alc.



VOD'KALYPSO

Vodka

18 cl - 8 % Alc.



**CALICO
JACK**

Sans alcool

18 cl - 0 % Alc.





COSMIC GARDEN

Concombre - Menthe - Poivre blanc

Kuantom revisite le mariage menthe – concombre, populaire dans le monde de la mixologie pour sa simplicité, son équilibre de saveurs et sa fraîcheur. Ce mixer saura séduire les amateurs de saveurs naturelles et bien-être.



HERBORIUM

Gin

18 cl - 8 % Alc.



BORÉALIS

Vodka

18 cl - 8 % Alc.



COSMIC GARDEN

Sans alcool

13 cl - 0 % Alc.

ICONIC SPRITZ

Orange - Raisin



Né au XIXe siècle quand les soldats autrichiens allongeaient leur vin d'eau gazeuse (spritzen), le Spritz s'est perfectionné avec l'ajout de bitters italiens pour devenir ce célèbre cocktail léger, pétillant et amer.



SPRITZ

Vodka

18 cl - 9 % Alc.



VIRGIN SPRITZ

Sans alcool

18 cl - 0 % Alc.





OH MY DOG !

Fraise - Rose - Hibiscus



Créé par notre chef mixologue Rémy Rodriguez, ce cocktail signature associe rose, fraise et hibiscus. Une création florale intense, fruit de 25 ans d'expertise reconnue par le prestigieux classement The World's 50 Best Bars.



OH MY DOG !

Gin

18 cl - 8 % Alc.



VIRGIN

OH MY DOG !

Sans alcool

18 cl - 0 % Alc.



Le saviez-vous ?



The World's 50 Best Bars est un classement annuel qui réunit les 50 meilleurs bars du monde. Créé en 2009, il est aujourd'hui la distinction la plus prestigieuse dans l'univers de la mixologie. Il est considéré comme l'équivalent du guide Michelin.

Chaque année, un panel de votants composé de plusieurs centaines d'experts du secteur, passionnés du cocktail sélectionnent les bars qui leur ont offert les meilleures expériences au cours des 18 derniers mois. Il ne s'agit donc pas d'un classement "technique" basé sur des critères fixes, mais plutôt d'une synthèse d'expériences vécues à l'échelle mondiale.



SUNSET MARGARITA

Citron vert - Orange

Née au Mexique dans les années 30, l'émblématique Margarita offre un équilibre parfait de tequila, citron vert et orange. Un symbole de fraîcheur, à savourer en version classique, fruitée ou slush.



MARGARITA

Tequila

10 cl - 13 % Alc.



VIRGIN MARGARITA

Sans alcool

13 cl - 0 % Alc.

NEGRONI

Gin - Bitter - Vermouth

Véritable classique intemporel, le Negroni séduit par ses notes intenses d'agrumes et de genièvre. Il se distingue par son équilibre subtil et parfait entre la douceur veloutée du vermouth rouge et une amertume profonde au caractère affirmé.



NEGRONI CLASSIC

Gin

10 cl - 25 % Alc.



NEGRONI SPICED

Gin

10 cl - 25 % Alc.



NEGRONI 0.0%

10 cl - 0 % Alc.





LIMONCELLO

Citron jaune

Véritable incarnation de la Dolce Vita italienne, notre Limoncello intense et zesté apporte une fraîcheur citronnée et une douceur aromatique qui équilibre et illumine instantanément la fin de repas.



Au nez :

Zeste de citron
Fraîcheur
Notes florales

En bouche :

Équilibre entre acidité citronnée
et douceur aromatique.

MINTY BLISS

Menthe - Cacao - Vodka



Inspiré par le mariage de la menthe et du chocolat, ce cocktail séduit par ses arômes intenses et sa fraîcheur. Le vieillissement en fût lui confère une intensité aromatique unique.

Au nez :

Notes de cacao sensuel
Fraîcheur mentholée

En bouche :

Harmonieux équilibre entre
la menthe fraîche et le chocolat.



ÉQUIPEMENTS

La technologie à votre service



Réservé aux professionnels

Une gamme d'équipements qui simplifie l'opérationnel.
Des machines design et connectées, capables de répondre
à tous les usages : du cocktail premium au service express

ORKESTRA

Une machine intuitive qui permet de réaliser des cocktails rapides, réguliers et rentables. Elle assure une précision parfaite des dosages et une qualité constante, tout en simplifiant le service pour l'ensemble de l'équipe.



Service rapide

Préparation de cocktails en quelques secondes pour un service fluide et efficace.

Qualité régulière

Dosage précis garantissant une constance parfaite à chaque préparation.

Rentabilité optimisée

Moins de pertes, des coûts maîtrisés et des marges améliorées.

Polyvalence du staff

Prise en main immédiate : l'ensemble de l'équipe peut l'utiliser sans formation spécifique.

Déjà plus de 1.000 clients équipés



— MAESTRO

Machine à cocktails compacte et performante intégrant un système de gazéification instantanée. Elle permet de servir rapidement des cocktails frais, parfaitement mélangés et délicatement pétillants en quelques secondes, avec une grande constance et une simplicité d'utilisation.



Service instantané

Des cocktails prêts immédiatement pour répondre aux pics d'activité et accélérer le service.

Option eau pétillante

Possibilité d'intégrer une option d'eau pétillante, fournie via un système d'eau micro-filtrée.

Créativité illimitée

Tous les cocktails peuvent être intégrés, personnalisés et adaptés selon vos envies : seule l'imagination fixe les limites.

Utilisation intuitive

Interface tactile avec fiches cocktails intégrées et analyse des ventes pour un suivi précis et simplifié.

Disponible en modèle 8 bouteilles ou 16 bouteilles

Une innovation exclusive

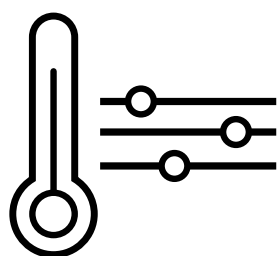


SLUSH MACHINES

Des distributeurs ultra-compacts qui préparent et servent des cocktails frais ou glacés parfaitement mélangés, grâce à une technologie de pointe et une simplicité d'usage incomparable.

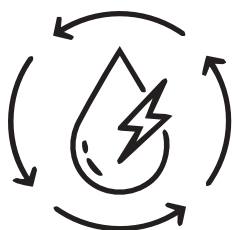


Pour des cocktails délicieusement givrés



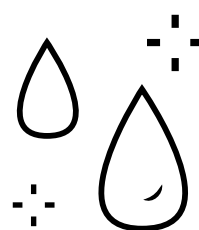
Contrôle mécanique de la température

Ajustez la température en fonction du produit souhaité



Récupérateur d'énergie breveté

Une consommation énergétique plus faible et moins de condensation



Facile à démonter et à nettoyer

Moins de composants pour un entretien simplifié et plus rapide



La Frozen Margarita

Une référence incontournable en slush



BARREL

Fût traditionnel en chêne français utilisé par les plus grandes maisons de spiritueux ou de vins. Idéal pour la maturation de cocktails secs.



Façonné à la main, 100% chêne et fabriqué en France

- ✓ Attire le regard et suscite la curiosité
- ✓ Pas de date limite de consommation
- ✓ Les cocktails se bonifient avec le temps
- ✓ Zéro perte & aucune mise en place

**Des fûts personnalisables qui transforment
un cocktail en expérience**



Chaque barrel est fabriqué à la main par le tonnellerie, à partir des plus belles essences de chêne provenant de la forêt de Tronçais, réputée pour ses propriétés exceptionnelles.

Le bois interagit lentement avec les saveurs, affinant les arômes et enrichissant la complexité des cocktails.

ACCESSOIRES

Autour du cocktail



Réservé aux professionnels

Une sélection d'accessoires pensée pour sublimer chaque cocktail : verrerie, décorations, outils et consommables. Des éléments essentiels pour enrichir l'expérience client et valoriser vos créations.

— DÉCORATIONS

Des décorations prêtes à l'emploi pour rehausser la valeur perçue du verre et sublimer instantanément votre cocktail.



Oranges déshydratées

100 pcs



Citrons verts déshydratés

150 pcs



Mix 3 fleurs

25 g



Filaments de poivron

25 g



Ananas déshydratés

45 pcs



Fleurs d'hibiscus réutilisables

20 pcs



Mini pinces à linge

200 pcs

Pailles écoresponsables (500 pcs)

Pailles fabriquées à partir de fibres de canne à sucre, issues d'une ressource renouvelable, sans plastique, biodégradables et compostables, offrant une alternative durable.



DÉCORATIONS

Donnez du caractère à vos cocktails en givrant les verres.

Les rims sont une façon simple et rapide de sublimer à la fois la présentation et la saveur de vos cocktails.



SPICY CHOCOLATE :
Poudre de cacao, piment
Acide citrique

CRAZY COCONUT :
Sel, acide citrique
Noix de coco



**Ajoutez une touche de mousse à vos cocktails
et augmentez la valeur perçue**



Mylène Foamer

100 ml



+



Lécithine de soja 100 g + Bulleur



— VERRERIE / ACCESSOIRES



Short Broadway

33 cl



Long Broadway

38 cl



Ballon Cabernet

47 cl



Coupe America

22 cl



Short West Loop

33 cl



Long West Loop

38 cl



Ballon Monti

58 cl



Coupe Nick & Nora

15,5 cl



Hurricane

44 cl



Verre à pied

58 cl



Verre Martini

27 cl



Shooter

3-4 cl



Doseur

7,5 cl



Shaker 3 pièces

58 cl



Cuillère à mélange

30 cm



Pince à fruits

30 cm

CARTE COCKTAILS

Kuantom vous accompagne dans la conception et la fabrication d'une carte cocktails créative et adaptée à votre établissement.

Pensées pour vos clients !



Le saviez-vous ?

Les visuels cocktails sur la carte permettent d'augmenter les ventes de **+15 %**.

Dans un restaurant classique, les cocktails peuvent représenter **5 % à 10 %** du chiffre d'affaires total. Dans des établissements plus spécialisés, cette part peut monter de **15 % à 25 %**.



KUANTOM



KUANTOM

CONTACTEZ-NOUS !

+33(0)1 88 61 22 56
sales@kuantom.com
83 Rue La Fayette, 75009 Paris, France

WWW.KUANTOM.COM