

Note **book** SPIRITUEUX

# Cocktails en folie

Ce soir, sera votre grand moment, grâce à notre sélection colorée et savoureuse de cocktails à bulles ou sans bulle et, qui ne passera, assurément pas inaperçue auprès de vos amis... Que la fête commence !



## Bony's

4 cl de nectar d'abricot  
3 cl de crème de pêche  
1 cl de grenadine  
Des glaçons

Dans un verre à pied, versez le nectar d'abricot, puis la crème de pêche. Allongez avec du Sainchagny Ice Flow et beaucoup de glaçons. Un trait de sirop de grenadine pour la finition. Pas besoin de shaker, c'est prêt à déguster !

© PHOTOS : SP.

© SHUTTERSTOCK



## Mister Mule

8 feuilles de menthe  
½ citron vert coupé  
1,5 cl de liqueur de framboise  
8 cl de Mister Yellow  
4 cl de ginger beer

Dans un verre, versez la liqueur de framboise, puis le Mister Yellow et le ginger beer. Frappez les feuilles de menthe. Ajoutez-les dans le breuvage. Pour finir, pressez légèrement le citron vert et déposez-le dans le verre. Mélangez à l'aide d'une cuillère à cocktail, de préférence, puis ajoutez quelques glaçons.



## Ginger Summer

5 tranches de gingembre frais  
2,5 cl de liqueur de fleurs de sureau  
2 cl de sirop de citronnelle  
15 cl de crémant de Loire brut De Chanceny

Épluchez et découpez 5 tranches de gingembre ; placez-les au fond du verre. Versez le sirop de citronnelle, puis à l'aide d'un pilon (si vous n'en avez pas, le dos d'une fourchette fera l'affaire) écrasez le gingembre. Ajoutez la liqueur de fleurs de sureau. Remplissez le verre de glaçons et versez le crémant de Loire brut De Chanceny.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



### Party Fruits

75 ml de crémant de Bordeaux blanc Mission Saint-Vincent  
75 ml de Miss Pearl  
15 ml de liqueur de fraise  
3 morceaux de mangue fraîche

Dans un verre à pied, commencez par verser la liqueur de fraise, puis le Miss Pearl. Ensuite, versez le crémant de Bordeaux. Mélangez à l'aide d'une cuillère (à cocktail de préférence). Dernière étape, disposez les morceaux de mangue et dégustez!



### Breakfast Martini cocktail

1,5 cl d'Original Combiel  
liqueur d'orange  
5 cl de gin Meridor  
1 cuillère à soupe de marmelade d'agrumes  
1,5 cl de jus de citron

Dans un shaker, versez l'Original Combiel, puis le gin Meridor. Ajoutez une cuillère de marmelade d'agrumes et finissez par le citron. Shakez la préparation et servez!



### Lychee Spritz

15 ml de liqueur de lychee Giffard  
15 ml de liqueur de fleurs de sureau sauvage  
10 ml de jus de citron vert  
1 tête de basilic  
100 ml de De Chanceny rosé

Dans un verre Collins (appelé encore Tumbler), versez la liqueur de lychee, puis la liqueur de fleurs de sureau et le jus de citron vert. Frappez le basilic entre vos mains puis placez-le dans le verre. Ajoutez de la glace puis allongez avec du De Chanceny Rosé. Mélangez délicatement à la cuillère. Une véritable gourmandise!



### Miss Terroir

3 cl de sirop de pamplemousse  
3 cl de jus de betterave  
3 cl de jus de citron  
6 cl de Miss Pearl  
Zeste de citron  
Glaçons

Dans un verre, commencez par verser le sirop de pamplemousse puis le jus de betterave. Ajoutez le jus de citron, puis le Miss Pearl. Mélangez à l'aide d'une cuillère à cocktail, de préférence, sans oublier le zeste de citron et deux ou trois glaçons!

