



Recette cocktail

## STINGER

DIFFICULTÉ 🍸🍸🍸

SAISON *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail created at the beginning of the 20th century by Reginald Vanderbilt.

### Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the ingredients into a shaker
- 2/5 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 3/5 Shake vigorously for 7-10 seconds
- 4/5 Strain into a glass without ice but previously chilled
- 5/5 Garnish & serve

### Ingrédients

- ◆ MENTHE-PASTILLE 20 ML
- ◆ COGNAC 50 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE *in a shaker*

VERRERIE *cocktail*

DÉCORATION *mint leaf*



A découvrir également




*Full-bodied*

## A LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU

DIFFICULTÉ  
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Menthe-Pastille  
Guignolet d'Angers




*Full-bodied*

## ADHOC

DIFFICULTÉ  
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Coffee Liqueur  
Menthe-Pastille



*Light*

## APÉRITIF MENTHE-PASTILLE

DIFFICULTÉ  
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Menthe-Pastille  
Sparkling water

