



Recette cocktail

MAY FLOWER

DIFFICULTÉ 

SAISON *Summer / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

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

◆ GIN	30 ML
◆ FLEUR DE SUREAU SAUVAGE	20 ML
◆ AGAVE SYRUP	ML
◆ LEMON JUICE	20 ML

Conseils de présentation


MÉTHODE *in a shaker*

VERRERIE *cocktail*

DÉCORATION *lemon zest*



A découvrir également



Light

DEPUIS 1855
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Café du Honduras
Fleur de Sureau sauvage



Full-bodied

BOMBAY BARCELONA

DEPUIS 1855
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Lime Syrup
Fleur de Sureau sauvage



Full-bodied

CHINA FIGHT

DEPUIS 1855
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Fleur de Sureau sauvage
China-China

