

Recette cocktail

## MAI TAI



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍹🍹🍹

SAISON \_\_\_\_\_ *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Created by Trader Vic (Victor Jules Bergeron) in 1944, in his San Francisco bar & restaurant. The name comes from the exclamation « mai tai roa aé » (« out of this world, the best ») from Trader Vic's Tahitian friends when they tasted his new drink.

### Ingrédients

◆ AGED RUM	60 ML
◆ ORANGE CURAÇAO LIQUEUR	15 ML
◆ LIME JUICE	20 ML
◆ ORGEAT SYRUP	10 ML

### 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 filled with ice
- 5/5 Garnish & serve

### Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>in a shaker</i>
GLACE	_____	<i>crushed ice</i>
VERRERIE	_____	<i>rocks/tiki</i>
DÉCORATION	_____	<i>sprig of mint / cherry / lime wedge</i>



A découvrir également



*Medium*

### MILLENIUM COCKTAIL

DIFFICULTÉ  
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Cognac  
Orange Curaçao Liqueur



*Medium*

### THE LONG SHOT

DIFFICULTÉ  
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Tequila  
Orange Curaçao Liqueur



*Alcohol-free*

### ESPRESS'O

DIFFICULTÉ  
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Orgeat Syrup  
Espresso

