



Recette cocktail

## FRENCH GARDEN

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍹🍷

SAISON ————— Summer / Spring

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Cocktail created by Raphaëlle Chaize, Giffard beverage expert.

### Préparation du cocktail

- 1/8 Decorate the glass and refrigerate
- 2/8 Crush the pink berries in the bottom of the shaker with the honey syrup
- 3/8 Pour the ingredients except the champagne into a shaker
- 4/8 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 5/8 Shake vigorously for 7 to 10 seconds
- 6/8 Strain into a glass without ice but previously chilled
- 7/8 Complete with champagne
- 8/8 Serve

### Ingrédients

◆ PINK BERRIES	1 BSP
◆ GIN	20 ML
◆ RHUBARB LIQUEUR	20 ML
◆ LEMON JUICE	15 ML
◆ HONEY SYRUP	10 ML
◆ CHAMPAGNE	

### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *in a shaker*

VERRERIE ————— *flute*

DÉCORATION ————— *frosting of dried flowers*



A découvrir également



*Medium*

## ANGÉLIQUE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Rhubarb Liqueur  
Elderflower Syrup



*Medium*

## FRESH PEPPER

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Rhubarb Liqueur  
Ginger Syrup



*Light*

## GIN TO' DU JARDIN

DIFFICULTÉ  
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Rhubarb Liqueur  
Tonic

