



Recette cocktail

## LéONIE

DIFFICULTÉ ————— 🍷🍷🍷

SAISON ————— *Summer / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Cocktail ceated by Raphaëlle Chaize, Giffard beverage expert.

### Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the ingredients into a mixing glass
- 2/5 Fill the mixing glass 2/3 full with ice cubes
- 3/5 Mix with a spoon for 15 to 20 seconds
- 4/5 Strain into a glass filled with ice
- 5/5 Garnish & serve

### Ingrédients

- ◆ WHITE PINEAU DES CHARENTES 50 ML
- ◆ WHITE PEACH SYRUP 20 ML
- ◆ VANILLE DE MADAGASCAR 5 ML
- ◆ SPARKLING WATER

### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *in a mixing glass*


GLACE ————— *ice cubes*

VERRERIE ————— *wine*

DÉCORATION ————— *lemon zest*



A découvrir également



*Alcohol-free*

## BEACH HOUSE LEMONADE

DIFFICULTÉ

🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Lemonade Base Syrup
- White Peach Syrup



*Medium*

## PEACH PLEASE

DIFFICULTÉ

🍹🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Piment d'Espelette (Chile Liqueur)
- White Peach Syrup



*Alcohol-free*

## WHITE PEACH ICED GREEN TEA

DIFFICULTÉ

🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Green Tea concentrated Base
- White Peach Syrup

