

Recette cocktail

CORN 'N OIL



DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ 

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail très populaire dans Les Caraïbes.

Préparation du cocktail

- 1/4 Remplir le verre de glaçons
- 2/4 Verser les ingrédients
- 3/4 Mélanger délicatement et brièvement
- 4/4 Décorer & servir

Conseil du bartender

Exprimer un zeste de citron vert au dessus du verre avant de servir.

Ingrédients

◆ RHUM AMBRÉ	60 ML
◆ SIROP SAVEUR FALERNUM	15 ML
◆ BITTERS AROMATIQUES	2 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *quartier de citron vert*

A découvrir également



Sans Alcool
CALYPSO

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Falernum
Sirop Grenade



MAI TAI (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Ananas Sans Alcool
Sirop Orgeat
Sirop Saveur Falernum



Moyen
PASSION FRUIT ZOMBIE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Falernum
Chair de fruit de la passion