

Recette cocktail

## THé NOIR GLACé GOYAVE



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 

SAISON \_\_\_\_\_ *Automne / Été / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

### Préparation du cocktail

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

### Ingrédients

◆ BASE CONCENTRÉE THé NOIR	20 ML
◆ SIROP GOYAVE	10 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au verre*

GLACE \_\_\_\_\_ *cubes*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *mason jar*

A découvrir également

*Sans Alcool*

## FRESH BLOOM ICED TEA



DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Base Concentrée Thé Noir  
Sirop Fleur de Sureau

*Moyen*

## GEORGIA ICED TEA



DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Pêche  
Base Concentrée Thé Noir

*Sans Alcool*

## HIBISCUS ICED TEA



DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Base Concentrée Thé Noir  
Infusion d'hibiscus