



Recette cocktail

## ORCHARD MULE

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍹🍹

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

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

### Préparation du cocktail

1/6 Verser les ingrédients dans un shaker sauf la ginger beer

2/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)

3/6 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes

4/6 Filtrer dans un verre rempli de glace

5/6 Compléter de ginger beer

6/6 Décorer & servir

### Ingrédients

◆ SIROP COING	20 ML
◆ JUS DE POIRE	25 ML
◆ JUS DE POMME	25 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	10 ML
◆ GINGER BEER	

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au shaker*


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

VERRERIE \_\_\_\_\_ *highball*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *bâton de cannelle*



A découvrir également



*Léger*

## CYDONIA SPRITZ

DIFFICULTÉ  
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Vermouth sec  
Sirop Coing




*Corsé*

## FALL FASHIONED

DIFFICULTÉ  
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Coing  
Eau de vie de poire infusée au poivre sauvage de Madagascar



*Moyen*

## GARDEN OF THE HESPERIDES

DIFFICULTÉ  
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Coing  
Jus de citron jaune

