



Recette cocktail

## BITTER SWEET SYMPHONY

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 

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

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par Matteo Mosetti, brand ambassador Giffard en Europe & Moyen Orient.

### 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

### Ingrédients

- ◆ CONCENTRÉ BITTER 30 ML
- ◆ SIROP FLEUR DE SUREAU 15 ML
- ◆ EAU GAZEUSE

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au verre*

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

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

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *brin de basilic*



A découvrir également



## ROME WITH A VIEW (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Ananas Sans Alcool  
Concentré Bitter



*Sans Alcool*

## VIRGIN GARIBALDI

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Concentré Bitter  
Jus d'orange



*Moyen*

## ANGÉLIQUE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Rhubarbe  
Sirop Fleur de Sureau

