

Recette cocktail

## MORNING JAZZ



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 

SAISON \_\_\_\_\_ *Automne*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

### Préparation du cocktail

- 1/5 Remplir la moitié du verre de glace pilée
- 2/5 Verser les ingrédients
- 3/5 Remuer afin d'incorporer tous les ingrédients
- 4/5 Remplir le verre de glace pilée complètement
- 5/5 Décorer & servir

### Ingrédients

◆ SIROP COING	20 ML
◆ SIROP SAVEUR NOIX DE MACADAMIA	5 ML
◆ LAIT D'AMANDE	60 ML

### Conseils de présentation


MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au verre*

GLACE \_\_\_\_\_ *pilée*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *granola*



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

