



Recette cocktail

## THAIQUIRI

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— 🌿

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

### Préparation du cocktail

- 1/6 Imprégner l'extérieur du verre de sirop à l'aide d'un pinceau et saupoudrer de noix de coco râpée, puis réserver
- 2/6 Verser les ingrédients dans un shaker
- 3/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 4/6 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 5/6 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
- 6/6 Servir

### Ingrédients

◆ RHUM VIEILLI	40 ML
◆ LIQUEUR NOIX DE COCO	25 ML
◆ SIROP SAVEUR CITRONNELLE	15 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	20 ML
◆ BITTERS AROMATIQUES	2 TRAITS


### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *givrage noix de coco râpée*

A découvrir également



*Corsé*

## A HORSE WITH NO NAME


DIFFICULTÉ

🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Whiskey irlandais
- Liqueur Noix de Coco

A photograph of a cocktail in a glass with a diamond pattern. The drink is light-colored and topped with crushed ice and fresh mint leaves. The glass has the Giffard logo on it.



*Moyen*

## LAZY PIÑA COLADA

DIFFICULTÉ

🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Rhum vieilli
- Liqueur Noix de Coco

A photograph of a cocktail in a tall glass with a diamond pattern. The drink is yellow and topped with a slice of pineapple and a lime wedge. The glass has the Giffard logo on it.



*Moyen*

## SESAME STREET

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Liqueur Noix de Coco
- Base Concentrée Thé Vert

A photograph of a cocktail in a glass shaped like a pineapple with a diamond pattern. The drink is yellow and topped with a slice of pineapple and a lime wedge. The glass has the Giffard logo on it.