



Recette cocktail

## RAILAY BAY

DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *été*

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— *Midi / Rafraichissant*

### Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Kowalski, mixologue Giffard.

### Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un blender
- 2/5 Remplir le blender avec un peu de glace pilée
- 3/5 Enclencher le blender et faire fonctionner jusqu'à ce que la texture soit lisse
- 4/5 Verser dans un verre sans glace
- 5/5 Décorer & servir

### Ingrédients

◆ BASE CONCENTRÉE THÉ VERT	50 ML
◆ FRUIT FOR MIX NOIX DE COCO	30 ML
◆ SIROP SAVEUR CITRONNELLE	15 ML
◆ EAU DE COCO	100 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au blender*

VERRERIE ————— *tiki*

DÉCORATION ————— *bâton de citronnelle /  
brin de menthe / rondelle  
de citron vert  
déshydratée*

A découvrir également



*Moyen*

## SESAME STREET

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Noix de Coco  
Base Concentrée Thé Vert



*Sans Alcool*

## SILK ROAD ICED TEA

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Pistache  
Base Concentrée Thé Vert



*Moyen*

## SUNNY DAY PUNCH

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Abricot du Roussillon  
Base Concentrée Thé Vert