



Recette cocktail

## SPICY BLOODY MARY (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Un apéritif parfait pour introduire un bon déjeuner. Un beau mélange de saveurs, d'épices au zeste de citron, ce cocktail vous fera vivre une véritable expérience. Vos sens seront mis en éveil.

### Préparation du cocktail

- 1/4 Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace
- 2/4 Faire passer le liquide d'un shaker à l'autre afin d'aérer le cocktail sans le diluer
- 3/4 Verser le cocktail dans un highball sans les glaçons
- 4/4 Décorer et servir

### Ingrédients

◆ GIFFARD GINGEMBRE SANS ALCOOL	50 ML
◆ SIROP SAFRAN	10 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	15 ML
◆ JUS DE TOMATE	top up ML
◆ TABASCO	3 TRAITS
◆ WORCESTER SAUCE	3 TRAITS

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au cuban roll*

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

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *poivre moulu / sel de céleri*

A découvrir également



## GINGER COLLINS (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Gingembre Sans Alcool  
Sirop Sucre de Canne Blanc



## GREEN SOUR (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Gingembre Sans Alcool  
Sirop Saveur Thé Vert Matcha

## SPRITZ GINGEMBRE (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Gingembre Sans Alcool  
Vin pétillant sans alcool