

Recette cocktail

## NEGRONI (SANS ALCOOL)



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸

SAISON \_\_\_\_\_

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Le Negroni sans alcool se caractérise par des notes de fleurs fraîches et d'agrumes. Il se prépare directement dans le verre sur glaçons et se déguste comme un Classique Negroni à l'apéritif.

### Préparation du cocktail

- 1/3 Verser tous les ingrédients dans un double rocks
- 2/3 Bien mélanger, une fois dilué ajouter de nouveau des glaçons
- 3/3 Décorer et servir

### Ingrédients

◆ GIFFARD FLEUR DE SUREAU SANS ALCOOL	40 ML
◆ VERJUS	20 ML
◆ SPIRITUEUX BOTANIQUE SANS ALCOOL (SEEDLIP 108)	30 ML
◆ SIROP SAVEUR JASMIN	5 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>au verre</i>
GLACE	_____	<i>cubes</i>
VERRERIE	_____	<i>double rock</i>
DÉCORATION	_____	<i>bergamote twist / fleur comestible</i>



A découvrir également




*Sans Alcool*

## AVIATION (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Giffard Fleur de Sureau Sans Alcool  
Sirop Violette




*Léger*

## KIMOSA SPRITZ

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX



*Sans Alcool*

## OLD FRIEND (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Aperitif Bitter  
Herbal Juniper

