





Recette cocktail

## JASMINE G&T

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 

SAISON \_\_\_\_\_ *Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

### Préparation du cocktail

- 1/4 Fill the glass with ice cubes
- 2/4 Pour the ingredients
- 3/4 Mix gently and briefly
- 4/4 Garnish & serve

### Ingrédients

|                 |       |
|-----------------|-------|
| ◆ GIN           | 50 ML |
| ◆ JASMINE SYRUP | 20 ML |
| ◆ ROSE SYRUP    | 5 ML  |
| ◆ LEMON JUICE   | 20 ML |
| ◆ TONIC         |       |

### Conseils de présentation

|            |       |                   |
|------------|-------|-------------------|
| MÉTHODE    | _____ | <i>in a glass</i> |
| GLACE      | _____ | <i>ice cubes</i>  |
| VERRERIE   | _____ | <i>highball</i>   |
| DÉCORATION | _____ | <i>lemon zest</i> |





A découvrir également



*Alcohol-free*

## JASMINE ICED GREEN TEA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Green Tea concentrated Base  
Jasmine Syrup



## NEGRONI (ALCOHOL FREE)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Elderflower Alcohol Free  
Jasmine Syrup



*Alcohol-free*

## RUBY GRAPE SOUR (WITHOUT ALCOHOL)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

