



Recette cocktail

FRENCH GARDEN

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹🍹

SAISON _____ Summer / Spring

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created by Raphaëlle Chaize, Giffard beverage expert.

Préparation du cocktail

- 1/8 Decorate the glass and refrigerate
- 2/8 Crush the pink berries in the bottom of the shaker with the honey syrup
- 3/8 Pour the ingredients except the champagne into a shaker
- 4/8 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 5/8 Shake vigorously for 7 to 10 seconds
- 6/8 Strain into a glass without ice but previously chilled
- 7/8 Complete with champagne
- 8/8 Serve

Ingrédients

◆ PINK BERRIES	1 BSP
◆ GIN	20 ML
◆ RHUBARB LIQUEUR	20 ML
◆ LEMON JUICE	15 ML
◆ HONEY SYRUP	10 ML
◆ CHAMPAGNE	

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a shaker*

VERRERIE _____ *flute*

DÉCORATION _____ *frosting of dried flowers*



A découvrir également



Medium

ANGÉLIQUE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Rhubarb Liqueur
Elderflower Syrup
Orange Bitter



Medium

FRESH PEPPER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Rhubarb Liqueur
Ginger Syrup



Light

GIN TO' DU JARDIN

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Rhubarb Liqueur
Tonic

