

Recette cocktail

C&T



DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created by Mallory Lee, Giffard Brand Ambassador for the Middle East and Africa.

Préparation du cocktail

- 1/4 Fill the glass with clear ice cubes.
- 2/4 Pour the ingredients into the glass.
- 3/4 Stir gently and briefly with a spoon.
- 4/4 Garnish and serve.

Ingrédients

◆ CAFÉ DU HONDURAS	45 ML
◆ FLEUR DE SUREAU SAUVAGE	7.5 ML
◆ SPARKLING WATER	75 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a glass*

GLACE _____ *clear block ice*

VERRERIE _____ *highball*

DÉCORATION _____ *lemon zest*



A découvrir également

Medium



DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Café du Honduras
Caribbean Pineapple
Aged rum

Full-bodied

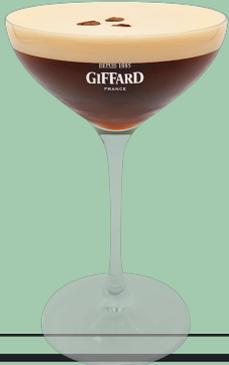


EL REVOLVER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Café du Honduras
Mezcal

Medium



GIFFARD ESPRESSO MARTINI

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Café du Honduras
Vodka

