



Recette cocktail

CLOVER CLUB

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created by Alexandre Robin, Giffard Beverage Innovation Manager & France Brand Ambassador.

Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the ingredients into a shaker
- 2/5 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 3/5 Shake vigorously for 7-10 seconds
- 4/5 Strain into a rocks glass filled with ice cubes
- 5/5 Garnish & serve

Ingrédients

◆ BLANCHE ARMAGNAC	45 ML
◆ LEMON JUICE	20 ML
◆ DRY VERMOUTH	10 ML
◆ RASPBERRY SYRUP	15 ML
◆ EGG WHITE	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>in a shaker</i>
GLACE	_____	<i>ice cubes</i>
VERRERIE	_____	<i>rocks</i>
DÉCORATION	_____	<i>raspberry</i>

A découvrir également



Medium

CLOVER CLUB

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Dry vermouth
Raspberry Syrup



Alcohol-free

EXOTIC RASPBERRY

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Raspberry Syrup
Lychee Syrup



Alcohol-free

GIFFARD CLOVER CLUB (ALCOHOL-FREE)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Herbal Juniper
Giffard Grapefruit Alcohol Free
Raspberry Syrup