



Recette cocktail

YUZU BREAKFAST MARTINI

DIFFICULTÉ _____



SAISON _____

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

1/4 Pour all the ingredients into a cocktail shaker

2/4 Shake vigorously

3/4 Strain into a cocktail glass

4/4 Garnish and serve

Ingrédients

◆ HERBAL JUNIPER	50 ML
◆ FRUIT FOR MIX YUZU	15 ML
◆ GIFFARD TRIPLE SEC ALCOHOL FREE	10 ML
◆ BLACK TEA CONCENTRATED BASE	10 ML
◆ LEMON JUICE	20 ML
◆ ORANGE MARMALADE	1 BSP

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a shaker*

VERRERIE _____

DÉCORATION _____ *wafer*





A découvrir également

Alcohol-free

ALCOHOL-FREE COSMOPOLITAN

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Herbal Juniper
Giffard Triple Sec Alcohol Free



Alcohol-free

GIFFARD CLOVER CLUB (ALCOHOL-FREE)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Herbal Juniper
Giffard Grapefruit Alcohol Free
Raspberry Syrup



Alcohol-free

LEMON GRASS GIMLET (ALCOHOL-FREE)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Herbal Juniper
Lime juice
Lemongrass Syrup

