



Recette cocktail

## ST BERRIES

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 

SAISON \_\_\_\_\_ 

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

### Préparation du cocktail

- 1/7 Écraser dans le fond du verre les quartiers de pamplemousse à l'aide d'un pilon
- 2/7 Remplir la moitié du verre de glace pilée
- 3/7 Verser les ingrédients sauf l'eau gazeuse
- 4/7 Remuer afin d'incorporer tous les ingrédients
- 5/7 Remplir le verre de glace pilée complètement
- 6/7 Compléter d'eau gazeuse
- 7/7 Servir

### Ingrédients

◆ QUARTIERS DE PAMPLEMOUSSES	3
◆ SAUCE FRAISE ET FRUITS ROUGES	15 ML
◆ SIROP SAVEUR MOJITO	10 ML
◆ JUS DE CRANBERRY	60 ML
◆ EAU GAZEUSE	

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au verre*

GLACE \_\_\_\_\_ *pilée*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *highball*



## A découvrir également



*Sans Alcool*

### SWEET ME

DIFFICULTÉ

🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Saveur Crème Brûlée  
Lait



*Sans Alcool*

### ISLAND BLISS

DIFFICULTÉ

🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Fruit for Mix Mangue  
Sirop Saveur Mojito



*Moyen*

### KIWI MOJITO

DIFFICULTÉ

🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

