



Recette cocktail

ROSY MULE

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

1/5 Verser les ingrédients dans un verre

2/5 Remplir le verre de glace cubes

3/5 Allonger avec du Ginger Beer

4/5 Mélanger délicatement

5/5 Décorer et servir

Ingrédients

◆ GIFFARD FLEUR DE SUREAU SANS ALCOOL	25 ML
◆ SIROP ROMARIN	15 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	15 ML
◆ GINGER BEER	top up

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *branche de gypsophile*





A découvrir également



Sans Alcool

AVIATION (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Giffard Fleur de Sureau Sans Alcool
Sirop Violette



Léger

KIMOSA SPRITZ

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Giffard Fleur de Sureau Sans Alcool
Champagne



NEGRONI (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Giffard Fleur de Sureau Sans Alcool
Sirop Saveur Jasmin

