



Recette cocktail

HUGO IN THE PORT

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

1/4 Remplir le verre à vin de glaçons cubes

2/4 Verser les ingrédients

3/4 Mélanger délicatement et brièvement

4/4 Décorer & servir

Ingrédients

◆ LIQUEUR FLEUR DE SUREAU SAUVAGE	35 ML
◆ SIROP SAVEUR MOJITO	15 ML
◆ SODA PAMPLEMOUSSE ROSE	30 ML
◆ PROSECCO	75 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *à vin*

DÉCORATION _____ *feuilles de menthe / ruban de concombre*

A découvrir également



Corsé

BOMBAY BARCELONA

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Citron Vert
Liqueur Fleur de Sureau Sauvage



Léger

C&T

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Café du Honduras
Liqueur Fleur de Sureau Sauvage



Corsé

CHINA FIGHT

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Fleur de Sureau Sauvage
China-China