Monin

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom** | **Description** | **Prix Unitaire** |
| **Sirop coco 70 cL** | Le sirop de Coco MONIN se marie parfaitement avec toutes les saveurs exotiques, en particulier l’ananas. Il peut aussi être associé à la sauce au Chocolat MONIN, pour un chocolat chaud gourmand ! | 8,07 |
| **Sirop Abricot 70cL** | Avec un arrière-goût légèrement acide, le sirop d’Abricot MONIN vous permet de créer des recettes de cocktails et de thé glacés originales. | 8.24 € |
| **Sirop Caramel 25cL** | Le sirop de Caramel MONIN fait partie des essentiels à avoir derrière son bar, tant pour réaliser de délicieuses boissons chaudes aromatisées ou laits frappés, que pour créer des cocktails gourmands. | 4.25 € |
| **Sirop citron vert 70cL** | Un grand classique pour aromatiser vos bières et autres limonades ! | 8.07€ |
| **Concentré limonade mix pet 1L** | Avec la Limonade Mix, vous pourrez créer en un tour de main des limonades maison ! Elaborée à partir de citrons de Sicile, la Limonade Mix a une faible teneur en sucre, moins de 100 calories pour 360ml. Vous pouvez vous permettre de l'aromatiser à l'infini ! | 7.66 € |
| Concentré lime juice cordial 70 cl | Le Lime Juice Cordial Mixer MONIN est un mélange de jus de citron, de jus de citron vert et de sucre. C'est l'ingrédient indispensable du bartender pour réaliser tous les classiques : Vodka Gimlet, Margarita, Mai-Tai, Gin Tonic, Gin Fizz et beaucoup d'autres. | 8.09 € |
| Sauce caramel salé 50 cl | Avec sa délicieuse touche sucrée et son soupçon de sel, la sauce au Caramel Salé MONIN sublimera toutes vos boissons. Parfait aussi en topping d’un milkshake ou comme base d’un chocolat chaud ultra gourmand, les possibilités sont infinies ! | 6.63 € |
| Sauce chocolat noisette 50 cl | Plus facile d’utilisation qu’une pâte à tartiner classique, la sauce Chocolat Noisette MONIN est idéale pour napper vos desserts préférés ou aromatiser vos boissons gourmandes favorites. Son goût fruité de noisette et son goût intense de chocolat se combinent à merveille pour sublimer les classiques (mochas, chocolats chauds, desserts). | 6.63 € |
| Sauce chocolat noir 50 cl | Grâce à sa texture lisse et crémeuse, la sauce au Chocolat Noir MONIN vous permet de créer des boissons gourmandes comme des mochas ou chocolats. Il peut être utilisé aussi en nappage pour décorer vos boissons et desserts (gauffres, crêpes, glaces, beignets, etc.). | 5.49 € |
| Le fruit ananas 1l | Doux et acidulé à la fois, le Fruit de MONIN Ananas capture la chair tendre et le goût inimitable du fruit. Son parfum si caractéristique ajoutera une note tropicale et fruitée à tous vos cocktails. | 13.04 € |
| Le fruit betterave 1l | Avec sa couleur violette foncée et sa saveur terreuse qui lui sont si caractéristiques, Le Fruit Betterave vient diversifier la gamme "Le Fruit" de MONIN. | 13.04 € |
| Le fruit coco 50 cL | Idéal pour vos pina coladas, Le Fruit de MONIN Coco remplacera aisément le lait de coco, plus de souci de conservation ou de perte ! | 7.20 € |
| Smoothie fraise 1L | Prêt à emploi, la préparation est juste à mixer avec des glaçons, rien de plus simple !  1-Remplissez votre verre de glaçons  2-Ajoutez Le Smoothie de MONIN  3-Mixez le tout et servez avec une paille !  Vous pouvez réaliser de 5 à 7 verres par pack. Pour varier la texture de votre smoothie, n’hésitez pas à jouer avec la quantité de glaçons. Ils apporteront plus ou moins d’eau à la boisson.  La gamme ‘Le Smoothie de MONIN’ est sans colorant, sans arôme artificiel et sans conservateur. | 7.43 € |
| Frappé café 1,36 Kg | Le Frappé de MONIN est l'ingrédient parfait pour réaliser des boissons et des desserts frappés délicieux ! En slush machine, en soft serve ou au blender, un nombre illimité d’applications gourmandes s'offre à vous.  Usage économique : une cuillère suffit, si associé à un produit MONIN (Sirop, Sauce, Mix Fruit) et deux cuillères si utilisé seul. | 18.11 € |
| Frappé yaourt 1,36 Kg | Le Frappé de MONIN est l'ingrédient parfait pour réaliser des boissons et des desserts frappés délicieux ! En slush machine, en soft serve ou au blender, un nombre illimité d’applications gourmandes s'offre à vous.  Usage économique : une cuillère suffit, si associé à un produit MONIN (Sirop, Sauce, Mix Fruit) et deux cuillères si utilisé seul. | 18.11 € |
| Crème de pêche 70 cL | Réalisez le plus élégant des apéritifs en mariant la crème de Pêche MONIN avec du prosceco bien frais. | 15.05 € |
| Liqueur melon vert 70 cL | “Grâce à son goût très rafraîchissant, la liqueur de Melon Vert MONIN apportera une touche originale à vos cocktails classiques tels que les margaritas, les mojitos et les piña ! | 16.06 € |
| Grande crème de cassis de Dijon 70 cL | Cocktail royal par excellence, le mariage de la Grande Crème de Cassis de Dijon MONIN et du Champagne fait parti des grands classiques à proposer à vos invités. | 18.08 € |

Recette

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nom** | **Description** | | **Catégorie**  ***produit*** |
| Ingrédients | Préparation |
| **Virgin mojito yuzu** | 30 ml Le Fruit Yuzu  10 ml Sirop Saveur Rhum  10 feuille(s) menthe  5 ml citron vert  0 compléter Eau gazeuse | Ecraser le(s) fruit(s), épice(s), herbe(s) et le(s) produit(s) MONIN au fond d'un verre  Compléter de glace pilée  Verser les autres ingrédients sauf la boisson gazeuse  Compléter avec la boisson gazeuse  Mélanger et servir | **Mojitos**  *Le fruit yuzu 1L*  *Concentré rantcho citron vert 70 cL*  *Le fruit framboise 1L* |
| **Mojito carotte** | 30 ml Le Fruit Carotte  20 ml Rantcho Citron Vert  40 ml rhum léger  8 feuille(s) menthe  3 tranche(s) citron vert  0 compléter Eau gazeuse | Ecraser le(s) fruit(s), épice(s), herbe(s) et le(s) produit(s) MONIN au fond d'un verre  Compléter de glace pilée  Verser les autres ingrédients sauf la boisson gazeuse  Compléter avec la boisson gazeuse  Mélanger et servir |
| **Mojito framboise** | 30 ml Le Fruit Framboise  40 ml rhum léger  10 feuille(s) menthe  0.5 citron vert  0 compléter Eau gazeuse | Ecraser le(s) fruit(s), épice(s), herbe(s) et le(s) produit(s) MONIN au fond d'un verre  Compléter de glace pilée  Verser les autres ingrédients sauf la boisson gazeuse  Compléter avec la boisson gazeuse  Mélanger et servir |
| **Collins pamplemousse rose** | 20 ml Cloudy Lemonade  10 ml Sirop de Pamplemousse Rose  40 ml gin  0 compléter Eau gazeuse | Verser tous les ingrédients dans un verre rempli de glaçons  Mélanger et servir | **Cocktails**  *Sirop pamplemousse rose 70 cL*  *Sirop spicy mango 70 cL*  *Le fruit litchi 1L* |
| **latino road trip** | 15 ml Sirop de Spicy Mango  5 ml Sirop de Fève de Tonka  30 ml cachaça  20 ml mezcal  20 ml jus de citron vert  30 ml blanc d'œuf ou stabilisateur | Shaker les ingrédients sans glaçons  Ajouter des glaçons et shaker pour refroidir  Verser à l'aide d'une passoire et servir |
| **Fraise exotique** | 30 ml Le Fruit Litchi  1 grande(s) boule(s) crème glacée Fraise  90 ml jus de goyave  1 kumquat | Verser les ingrédients dans un blender  Ajouter des glaçons  Mixer jusqu’à obtention d’un mélange onctueux  Verser dans un verre  Servir avec une paille |
| **Thé glacé orange sanguine** | 30 ml Sirop d'Orange Sanguine  180 ml Thé noir glacé | Verser tous les ingrédients dans un verre rempli de glaçons  Mélanger et servir | **Thé glacé**  *Sirop orange sanguine 70 cL*  *Sirop grenadine 70 cL*  *Sirop thé framboise 70 cL* |
| **Thé pétillant grenadine** | 30 ml Sirop de Grenadine  120 ml limonade  90 ml thé noir | Verser tous les ingrédients dans un verre rempli de glaçons  Mélanger et servir |
| **Thé glacé framboise** | 30 ml sirop de Thé Framboise  0 compléter eau | Verser tous les ingrédients dans un verre rempli de glaçons  Mélanger et servir |
| **Citronnade concombre** | 20 ml Cloudy Lemonade  10 ml Sirop de Concombre  0 compléter eau | Verser tous les ingrédients dans un verre rempli de glaçons  Mélanger et servir | **Sodas-limonade**  *Sirop concombre 70 cL*  *Le fruit mangue 1L*  *Sirop poire 70 cL* |
| **Soda mangue** | 30 ml Le Fruit Mangue  20 ml jus de citron vert  0 compléter ginger ale | Verser tous les ingrédients dans un verre rempli de glaçons  Mélanger et servir |
| **Soda poire pomme** | 20 ml Sirop de Poire  100 ml Eau gazeuse  60 ml jus de pomme | Verser tous les ingrédients dans un verre rempli de glaçons  Mélanger et servir |
| **Sangria blanche ananas** | 30 ml Sirop de Sangria  15 ml Le Fruit Ananas  150 ml vin blanc | Verser tous les ingrédients dans un verre rempli de glaçons  Mélanger et servir | **Vins aromatisés**  *Le fruit ananas 1L*  *Sirop épices d’hiver 70 cL*  *Sirop fraise des bois 70 cL* |
| **Vin chaud épices d’hiver** | 20 ml Sirop d’Epices d’Hiver  150 ml vin rouge | Chauffer tous les ingrédients ensemble  Servir dans un verre/tasse |
| **Spritz fraise des bois** | 10 ml Sirop de Fraise des Bois  60 ml vin pétillant  10 ml Eau gazeuse  40 ml bitter italien | Mélanger tous les ingrédients exceptés le soda  Compléter de soda et servir |
| **Mocha chocolat au lait** | 30 ml sauce Chocolat au Lait  2 expresso  150 ml lait | Verser le(s) produit(s) MONIN dans un verre / tasse et réserver  Chauffer le lait jusqu’à obtention d’une mousse onctueuse et le verser sur le(s) produit(s) MONIN  Verser le café sur le mélange  Servir | **Boissons à base de café**  *Sauce chocolat au lait 50 cL*  *Sauce caramel salé 50 cL*  *Sirop spéculoos 70 cL* |
| **Latte caramel salé** | 20 ml Sauce Caramel Salé  150 ml lait  30 ml expresso | Verser le(s) produit(s) MONIN dans un verre / tasse et réserver  Chauffer le lait jusqu’à obtention d’une mousse onctueuse et le verser sur le(s) produit(s) MONIN  Verser le café sur le mélange  Servir |
| **Irish coffee vanille spéculos** | 10 ml Liqueur de Vanille  15 ml Sirop de Speculoos  30 ml whiskey (irlandais, américain)  100 ml café filtre  60 ml crème fraîche | Chauffer tous les ingrédients ensemble  Servir dans un verre/tasse |
| **Chocolat viennois noisette speculoos** | 15 ml Sauce Chocolat Noisette  15 ml Sirop de Speculoos  170 ml lait  0 compléter crème Chantilly | Verser les ingrédients excepté le lait dans la tasse  Mélanger  Chauffer le lait à l'aide d'un bec vapeur  Verser le lait dans la tasse et remuer  Décorer | **Chocolats et autres boissons chaudes**  *Sirop speculoos70 cL + sauce chocolat noisette50 cL*  *Sirop rose70 cL*  *Sirop chocolat blanc 70 cL +*  *Frappé vanille 1.36 Kg* |
| **Thé à la rose** | 20 ml Sirop de Rose  200 ml eau chaude  1 sachet thé baies rouges | Verser l'eau chaude dans le verre/ tasse/ théière  Ajouter le(s) thé/ sacht(s) de thé  Laisser infuser quelques minutes  Remuer et servir |
| **Chocolat blanc vanille d’hiver** | 20 ml Sirop de Chocolat Blanc  1 cuillère (s) Le Frappé Vanille  200 ml lait | Chauffer le lait avec le(s) produit(s) MONIN jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse  Verser dans le verre  Servir |
| **Granité citron bleu** | 400 ml Cloudy Lemonade  300 ml Sirop de Curaçao Bleu  500 gramme(s) Le Frappé Neutre  6 litre(s) eau | Verser tous les ingrédients dans un contenant et mélanger  Verser le mélange dans une machine à granité  Mettre la machine en fonction et laisser prendre en granité  Servir le mélange glacé avec une paille | **Smoothie et frozen**  *Frappé base neutre 1.36 Kg*  *Frappé base neutre + le fruit myrtille 1L + le fruit betterave 1L*  *Le fruit banane 1L + frappé vanille 1.36 Kg +sauce caramel salé 50 cL* |
| **Velvet smoothie** | 15 ml Le Fruit Betterave  15 ml Le Fruit Myrtille  1 cuillère (s) Le Frappé Neutre  4 framboise(s)  120 ml eau | Verser les ingrédients dans un blender  Ajouter des glaçons  Mixer jusqu’à obtention d’un mélange onctueux  Verser dans un verre  Servir avec une paille |
| **Milkshake banane caramel salé** | 1 cuillère (s) Le Frappé Vanille  15 ml Sauce Caramel Salé  15 ml Le Fruit Banane  120 ml lait | Verser les ingrédients dans un blender  Ajouter des glaçons  Mixer jusqu’à obtention d’un mélange onctueux  Verser dans un verre  Servir avec une paille |
| **Comme une tarte aux fraises** | 30 ml Crème de Fraise des Bois  10 ml Sirop de Tarte Citron  20 ml vodka  20 ml crème fraîche | Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons  Shaker vigoureusement  Verser dans un verre  Servir | **Dessert drink**  *Sirop tarte citron 70 cL*  *Sirop tiramisu 70 cL + liqueur café 70 cL*  *Sirop noisette grillée 70 cL + liqueur cacao blanc 70 cL* |
| **Tiramisu white russian** | 10 ml Sirop de Tiramisu  20 ml Liqueur de Café  40 ml vodka  20 ml crème fraîche | Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons  Shaker vigoureusement  Verser dans un verre  Servir |
| **After dinner noisette grillée** | 15 ml Crème de Cacao Blanc  10 ml Sirop de Noisette Grillée  35 ml vodka  20 ml crème fraîche | Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons  Shaker vigoureusement  Verser dans un verre  Servir |