## Noites DE DAMASCO

Dans un shaker, déchirer et piler légèrement 2 ou 3 feuilles de basilic. Puis ajouter:

- 40ml de Cachaca.

- 20ml de Liqueur d'Abricot Brandy Joseph Cartron,

- 20ml de jus de citron vert frais. Shaker, filtrer et verser dans un verre Highball

Compléter avec de l'eau gazeuse.



Piler dans le shaker la tranche d'orange avec le zeste. - 8 feuilles de menthe fraîches déchirées. - 60ml de Ratafia de Bourgogne Joseph Cartron, - 15ml de Crème de Fraise des Bois Joseph Cartron.



## Coriander

- 15ml de Crème de Pêche de Vigne Joseph Cartron. - 5ml (= une cuillère à café) de sirop de sucre, - 20ml (= un demi citron) de jus de citron jaune frais,

- 5 feuilles de coriandre déchirées.

Dans un shaker, verser: & PEACH



Dans un shaker, verser:

- 40ml de Rhum Blanc JM.
- 15ml de Liqueur de Mangue Joseph Cartron,
  - 10ml de Campari.

- 50ml de jus d'ananas frais.

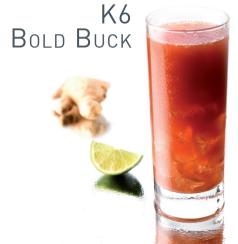
- 15ml (= un demi citron) de jus de citron vert frais. Shaker, filtrer et verser dans un verre Highball



JUNGLE Mango

www.cartron.fr

- 15ml de **Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron**,
- 15ml (= un demi citron) de jus de citron vert frais.
Shaker, filtrer et verser dans un verre Highball sur glaçons.
Compléter de cidre brut.







CARTRON 1882 NUITS-SAINT-GEORGES

COCKTAILS

Cocktails réalisés par **Joseph Akhavan** 

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.