

## Le Bonheur est dans le Pré

- 6 à 10 dés de poivron rouge
- 1 branche d'estragon fraîche
- 30 ml de **Liqueur de Gingembre Joseph Cartron**
- 30 ml de Rhum Blanc J.M
- 15 ml de **Crème de Pêche de Vigne de Bourgogne Joseph Cartron**
- Citronnade Minute Maid

**PRÉPARATION :** Verser les dés de poivrons dans un verre Tumbler garni de glaçons. Ajouter la branche d'estragon fraîche, la Liqueur de Gingembre, le rhum et la Crème de Pêche de Vigne. Compléter avec la citronnade et remuer délicatement avant de servir.

### Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Nicolas Pernes



## Rooibos Buck

- 50 ml de **Liqueur de Thé Rooibos Joseph Cartron**
- 10 ml de Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron
- 5 ml de **Liqueur de Gingembre Joseph Cartron**
- 15 ml de jus de pomme trouble
- 15 ml de jus de citron pressé
- Ginger Ale

**PRÉPARATION :** Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker et servir dans un verre Highball sur glaçons. Allonger au Ginger Ale.

**DÉCORATION :** Décorer avec un morceau de gingembre confit, une tranche de pomme saupoudrée de cannelle et un zeste de citron.

### Note de Dégustation

Autour d'une invitation en terrasse, cocktail de début de soirée très rafraîchissant aux notes épicées.

Créé par Joseph Akhavan



# Summer Punch

(pour 10 personnes)

- 1 bouteille de Riesling
- 5cl **Liqueur de Marasquin Joseph Cartron**
- 10cl **Liqueur de Gingembre Joseph Cartron**
- 10cl Limoncello di Sorrento Strega
- 5 mandarines coupées en tranches (ou 3 Oranges)
- Quelques morceaux d'ananas frais
- 20 framboises fraîches

**PRÉPARATION :** Verser tous les ingrédients dans un PunchBowl. Placer au Frais. Servir ce cocktail très frais dans des petites tasses.

**DÉCORATION :** fruits du PunchBowl.

## Note de Dégustation

Idéal pour une soirée pour entre amis, ce cocktail doux à partager délivre des notes très fraîches poivrées de gingembre.

Créé par Joseph Akhavan



[RETOUR](#)

# Vendanges

- 30 ml de jus de raisin rouge
- 20 ml de **Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron**
- 20 ml de **Liqueur de Gingembre Joseph Cartron**
- 1 trait de sirop de cerise
- 30 ml de Vodka
- Schweppes Agrumes

**PRÉPARATION :** Mettre de la glace dans un verre Tumbler. Verser tous les ingrédients. Finir au Schweppes Agrumes et remuer avant de servir.

## Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Ludovic Lorillard

