

By Joseph

- 4 grains de raisin blanc
- 40 ml d'Eau-de-Vie de Poire Williams Joseph Cartron
- 20 ml de Crème de Pêche de Vigne de Bourgogne Joseph Cartron
- 20 ml de jus de citron (1/2 citron)
- 2 cuillères à café de sucre vanillé de Madagascar

PRÉPARATION : Piler les raisins dans un shaker. Ajouter les autres ingrédients. Shaker et verser dans un grand verre. Compléter avec de la glace pilée. Servir aussitôt.

DÉCORATION : Décorer avec une gousse de vanille fraîche et une brochette de raisin blanc.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan



Let's Twist Again

- 1 cuillère de bar de sucre blanc
- 20 ml de jus de citron frais (1/2 citron)
- 40 ml de Rhum Blanc J.M
- 20 ml de **Ratafia de Bourgogne Joseph Cartron**
- 10 ml d'**Eau-de-Vie de Poire Williams Joseph Cartron**
- 15 ml de jus d'ananas frais

PRÉPARATION : Dissoudre le sucre avec le jus de citron dans un shaker. Ajouter le reste des ingrédients. Shaker, filtrer et servir dans un verre à cocktail sans glace mais rafraîchi.

DÉCORATION : Décorer avec une tranche d'ananas piquée sur une feuille d'ananas.

Note de Dégustation

L'utilisation des fruits fraîchement pressés donne de la densité au cocktail. La combinaison Poire-Ratafia-Ananas fonctionne très bien pour ce twist de Daiquiri.

Créé par Joseph Akhavan



Poire d'Épice

- 250 ml d'Eau-de-Vie de Poire Williams Joseph Cartron
- 120 ml de jus de citron frais (6 citrons pressés)
- 100 ml de sucre de canne liquide
- 50 ml de **Liqueur de Marasquin Joseph Cartron**
- 4 clous de girofle
- 1 poire coupée en fines tranches
- 5 fines tranches de gingembre frais
- 250 ml de Ginger Beer ou Ginger Ale

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients dans un grand saladier sauf le Ginger Beer ou Ginger Ale. Couvrir et réserver au frais 30 minutes minimum. Au moment de servir, ajouter le Ginger Beer ou le Ginger Ale dans un verre Tumbler rempli de glaçons.

DÉCORATION : Décorer de fines tranches de poire.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan

