

DUC DE BOURGOGNE

JOSEPH AKHAVAN - MABEL - PARIS

- 50 ml de Rhum Admiral Rodney
- 15 ml de Vermouth Rouge
- 5 ml de **Guignolet de Bourgogne Joseph Cartron**
- 5 ml de **Liqueur de Thé Noir Fumé Joseph Cartron**
- 3 gouttes d'Absinthe
- 3 gouttes d'Aromatic Bitters

PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange, remplir de glaçons et remuer à la cuillère. Filtrer sur bloc de glace dans un verre old-fashioned puis exprimer un zeste d'orange au-dessus du verre.

DÉCORATION

Cerise de Monsieur Joseph sur pic.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le Guignolet apporte une légère douceur et profondeur qui équilibre les notes boisées de ce cocktail apéritif corsé et légèrement fumé.



DARK & CHERRY

JOSEPH AKHAVAN - MABEL - PARIS

- 30 ml de **Guignolet Kirsch de Bourgogne Joseph Cartron**
- 15 ml de jus de citron jaune
- 15 ml de jus de raisin rouge bio
- 5 ml de sirop de vanille
- 60 ml de Ginger Beer

PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients (sauf la Ginger Beer) dans un verre Highball. Ajouter quelques glaçons puis la Ginger Beer. Remuer légèrement à la cuillère pour rafraîchir le cocktail. Compléter de glaçons puis exprimer un zeste de citron jaune au-dessus du verre.

DÉCORATION

Mini tablette de chocolat noir.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le Guignolet Kirsch sert de base à ce cocktail convivial. Très léger, frais, épicé et fruité vous l'appréciez en début de soirée.



MA CHERRY

MARGOT LECARPENTIER - LE COMBAT - PARIS

- 40 ml de **Liqueur de Cherry Brandy Joseph Cartron**
- 10 ml de jus de citron jaune
- 1 cuillère de bar **d'Eau-de-Vie de Poire Williams Joseph Cartron**
- 3 gouttes de Scrappy's Chocolate Bitters
- Crémant de Bourgogne

PRÉPARATION

Shaker tous les ingrédients sans le Crémant. Double filtrer sur glaçons ou bloc de glace dans un verre Highball. Allonger de Crémant de Bourgogne.

DÉCORATION

Tranche de concombre, Cerise de Monsieur Joseph et paille.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce long drink, fruité et citronné délivre des notes gourmandes de cerises chocolatées. Le concombre et la poire apportent fraîcheur et douceur à ce cocktail pétillant.



HERMINE

MARGOT LECARPENTIER - LE COMBAT - PARIS

- 30 ml de **Liqueur de Cherry Brandy Joseph Cartron**
- 10 ml de **Guignolet de Bourgogne Joseph Cartron**
- 30 ml d'Armagnac Château de Bordeneuve
- 20 ml de jus de citron jaune
- 1 blanc d'œuf

PRÉPARATION

Shaker tous les ingrédients puis shaker une nouvelle fois avec des glaçons. Double filtrer sur un bloc de glace dans un verre Rock.

DÉCORATION

Tête de menthe.

NOTE DE DÉGUSTATION

Un cocktail charpenté par l'Armagnac, doux et crémeux par le blanc d'œuf, aux notes rondes et d'amande par le Cherry Brandy et le Guignolet.



LES CERISES DE MONSIEUR JOSEPH

PHOTOS: IMAGE & ASSOCIÉS - CONCEPTION & RÉALISATION: BIGGERBAND.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



www.cartron.fr

DEN LILLE HAVFRUE (LA PETITE SIRÈNE)

EMILY REYNOLDS - LITTLE RED DOOR - PARIS

- 15 ml de **Crème de Cerise de Bourgogne Joseph Cartron**
- 15 ml de Campari
- 30 ml de Vermouth Dry Dolin
- 30 ml d'Aquavit
- 3 ml d'**Eau-de-Vie de Mirabelle Joseph Cartron**

PRÉPARATION

Verser les ingrédients dans un verre à mélange, remplir de glaçons et remuer à la cuillère. Servir dans une coupette.

DÉCORATION

Cerise de Monsieur Joseph.

NOTE DE DÉGUSTATION

Un cocktail à la fois fruité et amer aux notes de fruits rouges, d'épices et d'écorces d'orange.



NOCHE A BORGOÑA

EMILY REYNOLDS - LITTLE RED DOOR - PARIS

- 15 ml de **Crème de Cerise de Bourgogne Joseph Cartron**
- 45 ml de vin rouge (jeune Pinot Noir de Bourgogne)
- 1 spray d'eau de rose
- Eau gazeuse

PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients (sauf l'eau gazeuse) dans un verre Highball rempli de glaçons, puis ajouter l'eau gazeuse et mélanger doucement.

DÉCORATION

Fruits rouges.

NOTE DE DÉGUSTATION

Cet apéritif estival très frais délivre des notes de fruits rouges et d'épices sur une pointe d'amertume.



NSG 1882

BENOIT BOUILLARD - LE VERTIGO - DIJON

- 40 ml de **Liqueur de Cherry Brandy Joseph Cartron**
- 40 ml de jus de Cranberry
- 10 ml de Mezcal Joven
- 50 ml de Ginger Beer
- 20 ml de jus de citron jaune

PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients (sauf la Ginger Beer) dans un shaker. Shaker, filtrer et servir dans un verre à vin rempli de glaçons. Allonger de Ginger Beer.

DÉCORATION

Tranche de gingembre, tête de menthe, Cerise de Monsieur Joseph.

NOTE DE DÉGUSTATION

La rondeur du Cherry Brandy associée aux notes de fruits frais et vanillés dévoilent des saveurs épicées, fumées et légèrement corsées.



MON CHÉRI SOUR

BENOIT BOUILLARD - LE VERTIGO - DIJON

- 50 ml de **Crème de Cerise de Bourgogne Joseph Cartron**
- 20 ml de **Liqueur de Cacao Brun Joseph Cartron**
- 30 ml de jus de citron jaune
- 5 ml de Bitters Cacao
- 30 ml de blanc d'œuf

PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients (sauf le blanc d'œuf) dans un shaker rempli de glaçons. Shaker et filtrer. Enlever les glaçons du shaker, ajouter le blanc d'œuf et shaker à nouveau tous les ingrédients. Filtrer et servir dans un double verre à cocktail.

DÉCORATION

Tête de menthe, chocolat noir râpé, Cerises de Monsieur Joseph.

NOTE DE DÉGUSTATION

Cocktail onctueux aux notes chocolatées, légèrement acidulé pour souligner la fraîcheur de la cerise de Bourgogne, relevé par une fine amertume du chocolat noir. Une synergie de saveurs fruitées, vanillées, chocolatées et épicées.



JOSEPH
CARTRON
1882
Nuits-Saint-Georges

COLLECTION

C

Liqueur de Cerises • Les Cerises de Monsieur Joseph

Cocktails réalisés par
Joseph Akhavan, Margot Lecarpentier, Emily Reynolds et Benoit Bouillard