

SPRITZ BLANC

MATTHIAS INGELMANN - LES GRANDS VERRES - PARIS

- 45 ml de Cap Corse Blanc Mattei
- 5 ml d'Oli'Still Manguin
- 1 pincée de sel
- 100 ml de **Crémant de Bourgogne Joseph Cartron**

PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients dans un verre à vin rempli de glaçons. Mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère.

DÉCORATION

Olive verte et zeste de citron.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce cocktail floral aux notes fraîches d'olives et de citron se déguste en début de soirée.



BEE

TONINO LAURENT - BAR LE XV - NANCY

- 30 ml de **Crème de Framboise Joseph Cartron**
- 10 ml de **Liqueur de Miel Joseph Cartron**
- 10 ml de jus de citron jaune Bio
- 100 ml de **Crémant de Bourgogne Joseph Cartron**

PRÉPARATION

Mélanger directement dans une flûte la liqueur de miel, la crème de framboise et le jus de citron puis ajouter le Crémant de Bourgogne.

DÉCORATION

Framboises fraîches saupoudrées de sucre glace.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce cocktail festif est acidulé et féminin. La douceur du miel arrondit la pointe d'acidité de la framboise. Le pétillant du Crémant de Bourgogne donne de la légèreté à ce mélange.



LE CARTRON SPRITZ

L'ÉQUIPE DE MONSIEUR MOUTARDE - DIJON

- 10 ml d'**Eau-de-Vie de Framboise Sauvage Joseph Cartron**
- 25 ml de **Crème de Cerise Joseph Cartron**
- 10 ml de jus de citron jaune
- 100 ml de **Crémant de Bourgogne Joseph Cartron**

PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients dans un verre à vin rempli de glaçons. Mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère.

DÉCORATION

Rondelle de citron, framboises et Cerises de Monsieur Joseph.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce cocktail aux notes fruitées révèle au nez comme en bouche une complexité gourmande, pétillante et équilibrée.



THE FLYING SQUAD

NICOLAS BRULIN - HENRIETTA HOTEL BAR - LONDRES

- 30 ml d'Armagnac Château de Laubade VSOP
- 5 ml de Liqueur de Chartreuse Jaune
- 20 ml de **Crème de Mirabelle Joseph Cartron**
- 10 ml de Belvoir Ginger Cordial
- 25 ml de jus de citron jaune
- **Crémant de Bourgogne Joseph Cartron**

PRÉPARATION

Shaker tous les ingrédients sans le Crémant. Filtrer sur glaçons dans une flûte. Allonger de Crémant.

DÉCORATION

Zeste d'orange.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce cocktail aromatique et rafraîchissant délivre une belle intensité.



PHOTOS: IMAGE & ASSOCIÉS - CRÉATION BIGGERBAND - CONCEPTION LA PLUIE & LE BEAU TEMPS

CRÉMANT DE BOURGOGNE



www.cartron.fr



LE GALOPIN PAR CARTRON

L'ÉQUIPE DE MONSIEUR MOUTARDE - DIJON

- 150 ml de **Liqueur de Thé Noir Fumé Joseph Cartron**
- 3 g de gélatine en poudre
- 50 ml de jus de citron vert
- 100 ml de blanc d'œuf
- 30 ml de **Liqueur de Miel Joseph Cartron**
- 15 ml de Verjus de Bourgogne
- 2 traits d'orange bitters Bitter Truth
- 100 ml de **Crémant de Bourgogne Joseph Cartron**

PRÉPARATION

Une heure à l'avance préparer un espuma. Au bain-marie, dissoudre la gélatine dans la liqueur de thé. Laisser refroidir. Verser ce mélange dans un blender, avec le jus de citron et le blanc d'œuf. Faire tourner pour obtenir un mélange mousseux et homogène. Verser la préparation dans un siphon à chantilly d'un demi-litre, remuer et laisser au frais pendant une heure. Dans un verre type Galopin, verser la liqueur de miel, le verjus, l'orange bitters et le Crémant. Mélanger délicatement à la cuillère. Ajouter sur 2/3 de verre un nuage d'espuma.

DÉCORATION

Orange déshydratée.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce cocktail délivre au nez comme en bouche un festival de notes : rondeur du miel, complexité du thé fumé, fraîcheur du Crémant et touche d'acidité du Verjus.



VICTORIA'S SPRITZ

DAVID ANDRLE - THE CASH ONLY BAR - PRAGUE

- 20 ml de Gin Monkey 47
- 10 ml jus de citron jaune
- 5 ml de **Liqueur de Violette Joseph Cartron**
- 5 ml de sirop de sucre
- 30 ml d'eau pétillante
- 50 ml de **Crémant de Bourgogne Joseph Cartron**
- Spray d'eau de jasmin

PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients sur glaçons dans un verre à vin. Mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère. Terminer par un spray d'eau de jasmin.

DÉCORATION

Pétale de violette, zeste de citron.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce cocktail aux senteurs de violette et de jasmin est inspiré inspiré de la brume parfumée Victoria's Secret.



LE CAS(k) N°6

TONINO LAURENT - BAR LE XV - NANCY

- 15 ml de **Crème de Cassis de Bourgogne Joseph Cartron**
- 15 ml de Rhum JM Cognac Cask Finish
- 10 ml de jus de citron jaune bio
- 100 ml de **Crémant de Bourgogne Joseph Cartron**

PRÉPARATION

Mélanger directement dans une flûte l'ensemble des ingrédients en terminant par le Crémant de Bourgogne.

DÉCORATION

Carré de chocolat, cerise de Monsieur Joseph.

NOTE DE DÉGUSTATION

L'alliance du rhum vieilli et du cassis rehaussée de Crémant de Bourgogne apporte force et peps à ce cocktail festif aux notes boisées et pétillantes.



SOIRÉE

ALEX WALKER - THE ARTESIAN BAR - LONDRES

- 20 ml de Cognac
- 5 ml de Liqueur de Chartreuse Jaune
- 7,5 ml de **Cocody Joseph Cartron**
- 5 ml de jus de citron jaune
- 3 traits de Peychaud's Bitters
- 1 trait d'Absinthe
- **Crémant de Bourgogne Joseph Cartron**

PRÉPARATION

Shaker tous les ingrédients sans le Crémant. Filtrer sur glaçons dans une flûte. Allonger de Crémant.

DÉCORATION

Zeste de citron.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce cocktail équilibré, suave et fruité délivre des alliances subtiles de cognac et de coco.



JOSEPH
CARTRON
1882
NUTTS-SAINT-GEORGES

COLLECTION
"BULLES"

DE CARTRON
B

Crémant de Bourgogne

Cocktails réalisés par **David Andrle, Nicolas Brulin, Matthias Ingelmann, Tonino Laurent, Alex Walker** et l'équipe de **Monsieur Moutarde**.