

# Fresh Pink Cooler

(pour 10 personnes)

- 70 ml Vin Rosé frais
- 15 ml **Liqueur de Pamplemousse Rose Joseph Cartron**
- 10 ml **Crème de Cassis Double Crème Joseph Cartron**
- Quelques gouttes de tabasco
- 10 ml Campari
- 20 ml citron jaune pressé

**PRÉPARATION :** Dans une petite timbale, sur glace pilée, verser successivement les ingrédients puis tourner avec une cuillère.

**DÉCORATION :** Tête de menthe, petit piment rouge oiseau, tranche de citron jaune et fruits rouges de saison.

## Note de Dégustation

Idéal apéro sous le soleil, ce cocktail aux tonalités très fraîches et fruitées par l'acidulé des agrumes est légèrement épicé.

Créé par Joseph Akhavan



# Pampluna

- 35 ml de **Liqueur de Pamplemousse Rose Joseph Cartron**
- 15 ml de **Crème de Framboise de Bourgogne Joseph Cartron**
- 25 ml de Gin
- Lemon soda

**PRÉPARATION :** Verser tous les ingrédients sauf le lemon soda dans un shaker. Shaker et verser dans un verre Tumbler de 25 cl rempli à moitié de glaçons. Compléter de lemon soda. Mélanger et servir.

## Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Trotta



## Pink Night

- 20 ml de Gin
- 20 ml de **Liqueur de Pamplemousse Rose Joseph Cartron**
- 20 ml de **Liqueur de Marasquin Joseph Cartron**
- 20 ml de jus de pamplemousse frais

**PRÉPARATION :** Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker, filtrer et servir dans un verre à cocktail.

**DÉCORATION :** Décorer avec un zeste de citron.

### Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan



# Pink Pamp

- 3 à 4 morceaux de pamplemousse
- 40 ml de Liqueur de Pamplemousse Rose Joseph Cartron
- 60 ml de Vin Rosé fruité frais
- 120 ml de limonade

**PRÉPARATION :** Piler légèrement les morceaux de pamplemousse avant de les déposer dans un verre Tumbler garni de glaçons. Ajouter les autres ingrédients. Remuer et servir.

**DÉCORATION :** Décorer de zestes de pamplemousse.

## Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Philippe Morin

