



# V&T

JOSEPH AKHAVAN - MABEL - PARIS

- 45ml de Gin
- 15ml de jus de citron jaune frais
- 10ml de **Liqueur de Violette Joseph Cartron**
- 100ml de Schweppes

## PRÉPARATION

Verser directement tous les ingrédients dans un verre type highball rempli de glaçons. Remuer légèrement puis servir aussitôt.

## DÉCORATION

Brin de romarin et 2 tranches de concombre.

## NOTE DE DÉGUSTATION

Variante florale d'un Gin & Tonic avec la fraîcheur du concombre qui se marie bien avec la violette.



# LAST BLOOM

RORY SHEPHERD - LITTLE RED DOOR - PARIS

- 40ml de Gin
- 20ml de jus de citron jaune frais
- 15ml de **Liqueur de Marasquin Joseph Cartron**
- 10ml de **Liqueur de Violette Joseph Cartron**
- 2 traits d'Absinthe

## PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker puis servir dans une coupe à Champagne remplie de glaçons. Remuer légèrement puis servir aussitôt.

## DÉCORATION

Brin d'aneth.

## NOTE DE DÉGUSTATION

Cocktail rafraîchissant, végétal et légèrement piquant, s'invitant parfaitement en début de soirée.



# VIOLET STORM

JOSEPH AKHAVAN - MABEL - PARIS

- 40ml d'**Eau-de-Vie de Framboise Sauvage Joseph Cartron**
- 15ml de jus de citron jaune frais
- 10ml de **Liqueur de Violette Joseph Cartron**
- 100ml de Ginger Beer

## PRÉPARATION

Verser directement tous les ingrédients dans une tasse ancienne ou bien un verre highball rempli de glaçons. Remuer légèrement puis servir aussitôt.

## DÉCORATION

Zeste de citron et framboises.

## NOTE DE DÉGUSTATION

Cocktail tout aussi fruité que piquant. Le gingembre donne du peps et du contraste à l'association plus douce framboise-violette. Frais et bien relevé.



# ODIN'S GARDEN

RORY SHEPHERD - LITTLE RED DOOR - PARIS

- 50ml d'Aquavit
- 20ml de Vermouth Dry
- 15ml de **Liqueur de Violette Joseph Cartron**
- 10ml de jus de citron jaune frais

## PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker puis servir dans un verre type highball sur glace pilée. Compléter d'eau gazeuse. Servir aussitôt.

## DÉCORATION

Zeste de citron.

## NOTE DE DÉGUSTATION

Cocktail à la fois sec, floral et végétal à apprécier à toute heure.



## LIQUEUR DE VIOLETTE



[www.cartron.fr](http://www.cartron.fr)

## MADAME MAYAHUEL

RORY SHEPHERD - LITTLE RED DOOR - PARIS

- 40ml de Mezcal
- 15ml de Cynar
- 15ml d'Amontillado
- 5ml de **Liqueur de Violette Joseph Cartron**

### PRÉPARATION

Verser directement tous les ingrédients dans un verre à cocktail rempli de glaçons. Remuer légèrement puis servir aussitôt.

### DÉCORATION

Zeste d'orange ou de citron.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Doux, amer et végétal, ce cocktail pour elle ou pour lui s'invite parfaitement en soirée.



## TRINITY

JOSEPH AKHAVAN - MABEL - PARIS

- 45ml de Rhum Blanc JM
- 15ml de jus de citron vert frais
- 10ml de **Liqueur de Marasquin Joseph Cartron**
- 5ml de **Liqueur de Violette Joseph Cartron**

### PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker puis servir dans une tasse en inox ou timbale en argent sur glace pilée.

### DÉCORATION

Bonbons à la violette et brin de menthe.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Cocktail à la fois frais et puissant avec une légère acidité. La violette est plus discrète mais se révèle bien à travers le marasquin.



COLLECTION

V  
DE CARTRON

Liqueur de Violette

Cocktails réalisés par **Joseph Akhavan** et **Rory Shepherd**