



LUNE DE MIEL

RORY SHEPHERD - LITTLE RED DOOR - PARIS

- 30 ml de **Liqueur de Miel Joseph Cartron**
- 30 ml d'**Eau-de-Vie de Poire Williams des Monts de la Côte d'Or Joseph Cartron**
- 15 ml de jus de citron frais
- 10 ml de Liqueur de Kummel
- Schweppes



PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker puis servir dans un verre type highball rempli de glaçons. Compléter de Schweppes.

DÉCORATION

Feuille d'agrumes.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce cocktail aux notes de fleurs et d'agrumes est facile à réaliser. Rafraîchissant, vous aimerez le partager en début de soirée.

HONEY AND CLYDE

ADRIAN TÄNNLER - ABFLUGBAR - BERN

- 30 ml de **Liqueur de Miel Joseph Cartron**
- 30 ml de Rhum Élevé Sous Bois JM
- 30 ml de jus de citron frais
- 10 ml de sirop de thé Darjeeling (fait maison)
- 10 ml de Chartreuse Jaune



PRÉPARATION

Sirop de thé : dans un récipient, verser 300 ml d'eau bouillante sur 6 cuillères à café de feuilles Darjeeling. Laisser infuser 5 minutes, filtrer et mélanger à 300g de sucre roux, puis conserver au frais. Verser la Chartreuse dans une coupe à Champagne. Faire tourner pour former un film sur la paroi puis vider. Dans un shaker rempli de glaçons, verser la liqueur de miel, le rhum, le jus de citron et le sirop de thé. Shaker puis servir dans la coupe à Champagne.

NOTE DE DÉGUSTATION

La saveur naturelle du miel est bien mise en avant dans ce cocktail frais et herbacé, au bel équilibre rhum/miel.

THE NECTAR

JOSEPH AKHAVAN - MABEL - PARIS

- 35 ml de Rhum blanc JM
- 15 ml de **Liqueur de Miel Joseph Cartron**
- 10 ml de jus de gingembre
- 15 ml de jus de citron vert pressé
- 20 ml d'eau de coco bio
- 35 ml d'eau gazeuse
- 5 traits d'huile de sésame



PRÉPARATION

Verser directement tous les ingrédients dans un verre de type highball rempli de glaçons. Compléter d'eau gazeuse.

DÉCORATION

Gingembre confit, chips de citron vert et huile miel/sésame (optionnelle).

NOTE DE DÉGUSTATION

La Liqueur de Miel apporte de la douceur et de la rondeur à ce cocktail à la fois léger, très rafraîchissant, légèrement relevé, poivré, relativement acidulé et pétillant.

BEE CAREFUL

RORY SHEPHERD - LITTLE RED DOOR - PARIS

- 30 ml de Gin
- 30 ml de Vermouth blanc
- 5 ml de **Liqueur de Miel Joseph Cartron**
- 2 traits d'absinthe



PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange, remuer puis servir dans une coupe remplie de glaçons.

DÉCORATION

Brin d'aneth.

NOTE DE DÉGUSTATION

Vous serez séduit par les notes florales de ce cocktail à la fois puissant et subtil.

LIQUEUR DE MIEL



www.cartron.fr

DRINK UP HONEY

RORY SHEPHERD - LITTLE RED DOOR - PARIS

- 45 ml de Grappa
- 15 ml de **Liqueur de Miel Joseph Cartron**
- 15 ml de Suze
- 15 ml de jus de citron frais
- 2 traits de Bitter pamplemousse

PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker puis servir dans une coupe remplie de glaçons.

DÉCORATION

Zeste de pamplemousse.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce cocktail aux saveurs d'agrumes mais aussi végétales se déguste très frais.



WHAT ARE YOU DRINKING WINNIE?

RORY SHEPHERD - LITTLE RED DOOR - PARIS

- 45 ml de Cognac
- 10 ml de Campari
- 10 ml de Porto Tawny
- 5 ml de **Liqueur de Miel Joseph Cartron**

PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange. Remuer puis servir dans un verre type old fashioned rempli de glaçons.

DÉCORATION

Zeste d'orange et fleur de bruyère (optionnelle)

NOTE DE DÉGUSTATION

Un cocktail audacieux et généreux aux notes de baies rouges et inspirations florales.



COLLECTION

M

Liqueur de Miel

Cocktails réalisés par
Joseph Akhavan, Rory Shepherd et Adrian Tännler