



## PE-PLUME

JOSEPH AKHAVAN - MABEL - PARIS

- 40ml de Rhum Jamaïcain
- 15ml de **Crème de Mirabelle Joseph Cartron**
- 20ml de jus de citron vert
- 10ml de sirop d'orgeat

### PRÉPARATION

Sur glace pilée, verser directement tous les ingrédients dans un verre type tiki ou une petite bouteille de présentation.

### DÉCORATION

Tête de menthe, mirabelle, citron vert, amandes.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Ce cocktail aux belles alliances de tropiques est acidulé et frais. Le rhum permet de garder de la puissance et relève le punch de la mirabelle. Peut se boire en milieu de soirée quand on a la nuit devant soi !



## BELLE À BOIRE

JOSEPH AKHAVAN - MABEL - PARIS

- 30ml de **Crème de Mirabelle Joseph Cartron**
- 15 ml de jus de pomme trouble
- Crémant

### PRÉPARATION

Verser directement tous les ingrédients dans un verre de type Champagne. Compléter de Crémant.

### DÉCORATION

Quelques lamelles de fraises fraîches.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Cocktail estival très léger, frais, fruité et pétillant. La mirabelle est déployée par le Crémant au nez et en bouche. A déguster à l'heure de l'apéritif.



## MIRABULLES

JOSEPH AKHAVAN - MABEL - PARIS

- 40ml de Gin
- 15ml de **Crème de Mirabelle Joseph Cartron**
- 15ml de jus de citron jaune
- 5ml de sirop de sucre
- Eau gazeuse
- 3 framboises fraîches

### PRÉPARATION

Piler les framboises dans le fond d'un shaker. Ajouter les autres ingrédients. Shaker et filtrer dans un verre highball sur glaçons. Compléter d'eau gazeuse.

### DÉCORATION

Framboises, citron jaune, brin de romarin.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Le croquant de la framboise donne à ce cocktail une belle acidité et exprime la mirabelle sur des notes acidulées. Frais et léger, il se consomme en terrasse au soleil !



## MISS MIRABELLE

JOSEPH AKHAVAN - MABEL - PARIS

- 30 ml de **Crème de Mirabelle Joseph Cartron**
- 20 ml de **Liqueur de Sureau Joseph Cartron**
- 10 ml d'Aperol
- 15 ml de jus de citron jaune
- Ginger ale ou eau gazeuse

### PRÉPARATION

Verser directement tous les ingrédients dans un verre highball rempli de glaçons. Allonger de Ginger ale ou d'eau gazeuse.

### DÉCORATION

Belle tête de menthe et petites baies colorées.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Frais et léger, ce cocktail féminin dans l'esprit est légèrement amer, floral et fruité. Parfait à l'heure du brunch, sa touche de piquant harmonisant l'ensemble, plaira à tout le monde.



JOSEPH  
CARTRON  
1882  
Nuits-Saint-Georges

COLLECTION

MS

Crème de Mirabelle Liqueur de Sureau

Cocktails réalisés par **Joseph Akhavan et Anthony Bannier**



## GREEN NIGHTS

JOSEPH AKHAVAN - MABEL - PARIS

- 35ml de Gin
- 20ml de **Liqueur de Sureau Joseph Cartron**
- 15ml de jus de citron jaune
- 2 tranches de concombre
- 3 feuilles de basilic
- 1/2 cuillère de bar de sucre blanc en poudre

### PRÉPARATION

Shaker tous les ingrédients sans piler le concombre et le basilic, puis filtrer dans un verre rock sur glaçons à l'aide d'une passoire.

### DÉCORATION

Feuilles de basilic et tranches de concombre.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Cocktail frais, léger et acidulé (alliance sureau et notes végétales).



## SUREAU DE VIE

ANTHONY BANNIER - BAR SPIRIT - LONDRES

- 40 ml de **Liqueur de Sureau Joseph Cartron**
- 20ml de Vodka (option pour plus de "kick")
- 100ml de jus de pomme trouble
- 15ml de jus de citron jaune frais
- Eau gazeuse

### PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients dans un verre highball rempli de glaçons et remuer à l'aide d'une cuillère. Compléter d'eau gazeuse.

### DÉCORATION

1 tranche de concombre coupée en diagonale  
1 grosse tête de menthe

### NOTE DE DÉGUSTATION

Cocktail d'été frais, rafraîchissant et facile à effectuer. Les arômes de menthe se mélangent à merveille avec l'alliance de la pomme, du concombre et du sureau.



## PINK SANGRIA

ANTHONY BANNIER - BAR SPIRIT - LONDRES

Pour 1 cocktail :

- 1 part de **Liqueur de Sureau Joseph Cartron**
- 1 part de Vin Rosé de Provence
- 1 part d'eau gazeuse
- 1/8 pêche, 1 fraise, 1 quartier d'orange et de citron

Pour 6/10 personnes :

- 1 bouteille de **Liqueur de Sureau Joseph Cartron**
- 1 bouteille de Vin Rosé de Provence
- 1/2 bouteille d'eau gazeuse
- 1 pêche, 8 fraises, 1/2 orange et 1 citron en quartiers

### PRÉPARATION

Mélanger la liqueur de sureau, le vin et les fruits et laisser macérer ½ heure. Allonger d'eau gazeuse et remplir de glaçons avant de servir.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Cet apéritif estival à préparer à l'avance est fruité, léger et équilibré.



## MADIANA

JOSEPH AKHAVAN - MABEL - PARIS

- 20ml de Rhum Blanc JM
- 20ml de **Liqueur de Sureau Joseph Cartron**
- 10ml de **Ratafia de Bourgogne Joseph Cartron**
- 10ml d'Aperol
- 2 gouttes d'absinthe

### PRÉPARATION

Mélanger directement tous les ingrédients dans un verre old fashioned sur un bloc de glace.

### DÉCORATION

Zeste d'orange ou/et fleur comestible

### NOTE DE DÉGUSTATION

Amer, corsé, aromatique (douce fraîcheur du sureau amplifiée par l'absinthe et le ratafia, contrastée avec la puissance du rhum et l'amertume du bitter).



www.cartron.fr

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