

Blackberry Crush

- 55 ml de **Ratafia de Bourgogne Joseph Cartron**
- 10 ml de **Crème de Mûre des Roncières Joseph Cartron**
- 15 ml de jus de citron frais

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients dans un verre Old Fashioned préalablement rempli de glace pilée. Remuer à la cuillère pour mélanger les ingrédients avant de servir.

DÉCORATION : Décorer avec un petit quartier de citron jaune ou des mûres.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais aux parfums de mûre qui nous rappelle les beaux jours. Idéal après une longue journée sous le soleil.

Créé par Joseph Akhavan



Le Portrait

- 3 grains de raisin blanc
- 45 ml de **Marc de Bourgogne Hors d'Age A.O.C. "10 ans d'âge"**
- Joseph Cartron**
- 15 ml de **Ratafia de Bourgogne Joseph Cartron**
- 15 ml de jus de citron frais (1/3 citron)
- 20 ml de sirop de miel (*)
- 1 petite pincée de piment doux moulu

PRÉPARATION (*)Sirop de miel au piment doux : Diluer 1 volume de miel d'acacia dans un volume d'eau bouillante puis placer hors du feu. Pour 25 cl de préparation, ajouter 1 cuillère à café de piment doux dans un linge, laisser infuser et refroidir. Retirer le linge et placer le sirop au frais. Piler les grains de raisin dans un shaker. Ajouter les autres ingrédients. Shaker, filtrer et servir dans un verre à Martini rafraîchi.

DÉCORATION : Décorer avec une petite brochette de grains de raisin.

Note de Dégustation

Coup de coeur et piquant d'originalité, ce cocktail de saison étonne par ses notes très bourguignonnes.

Créé par Joseph Akhavan



Let's Twist Again

- 1 cuillère de bar de sucre blanc
- 20 ml de jus de citron frais (1/2 citron)
- 40 ml de Rhum Blanc J.M
- 20 ml de **Ratafia de Bourgogne Joseph Cartron**
- 10 ml d'**Eau-de-Vie de Poire Williams Joseph Cartron**
- 15 ml de jus d'ananas frais

PRÉPARATION : Dissoudre le sucre avec le jus de citron dans un shaker. Ajouter le reste des ingrédients. Shaker, filtrer et servir dans un verre à cocktail sans glace mais rafraîchi.

DÉCORATION : Décorer avec une tranche d'ananas piquée sur une feuille d'ananas.

Note de Dégustation

L'utilisation des fruits fraîchement pressés donne de la densité au cocktail. La combinaison Poire-Ratafia-Ananas fonctionne très bien pour ce twist de Daiquiri.

Créé par Joseph Akhavan



Strawberry Hills

- 1 tranche d'orange
- 1 zeste de citron
- 8 feuilles de menthe fraîches
- 60 ml de **Ratafia de Bourgogne Joseph Cartron**
- 15 ml de **Crème de Fraise des Bois Joseph Cartron**

PRÉPARATION : Piler la tranche d'orange avec le zeste de citron dans un shaker. Ajouter les feuilles de menthe déchirées, le Ratafia et la Crème de Fraise. Shaker, filtrer et servir dans un verre Highball sur glace pilée.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan

