

Carte Cocktails Joseph Cartron Collection « T » de Cartron

Créée par Joseph Akhavan - Chef Barman La Conserverie Paris

«Recherchées, chacune de ces liqueurs de Thé Joseph Cartron est un chef d'œuvre. Leurs originalités et leurs spécificités uniques sont de véritables invitations à la créativité. Le liquoriste est allé au cœur de la typicité de chaque thé. Vraiment nouvelle pour le monde du bar, la gamme de Liqueurs de Thé Joseph Cartron rime avec justesse et plaisir, offrant aux barmen une source d'inspiration novatrice hors classe alliant modernité et originalité» Joseph Akhavan

ROOIBOS BUCK

Dans un shaker, verser :

- 50 ml de **Liqueur de Thé Rooibos Joseph Cartron**
- 10 ml de Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron
- 5 ml de Liqueur de Gingembre Joseph Cartron
- 15 ml de jus de pomme trouble
- 15 ml de jus de citron pressé

Shaker et verser sur glaçons dans un verre Highball.

Allonger au Ginger Ale.

***Décor :** Morceau de gingembre confit, tranches de pomme saupoudrées de cannelle et zeste de citron*

***Note de dégustation :** Autour d'une invitation en terrasse, cocktail de début de soirée très rafraîchissant aux notes épicées.*



ROOIBOS COBBLER



Verser dans un shaker :

- 45 ml de **Liqueur de Thé Rooibos Joseph Cartron**
- 10 ml de Crème de Mûre des Roncières Joseph Cartron
- 15 ml de Xérès Fino
- 15 ml de jus d'ananas frais
- 15 ml de jus d'orange pressée
- 15 ml de jus de citron pressé

Shaker et servir ce cocktail très frais sur glace pilée dans un verre à pied.

***Décor :** Tête de menthe, mûres, zeste d'orange et bâton d'ananas*

***Note de dégustation :** Apéritif frais et fruité pour tous*

Verser directement dans un verre highball sur glaçons :

- 60 ml de **Liqueur de Thé Fumé Joseph Cartron**
- 5 ml de Crème de Pêche de Vigne Joseph Cartron
- 10 ml de jus de pamplemousse rouge pressé
- 125 ml de tonic water

Remuer et servir

***Décor :** Tranches de Pamplemousse et de pêche*

***Note de dégustation :** Cocktail simple, frais pétillant, facile à boire*



Carte Cocktails Joseph Cartron Collection « T » de Cartron

Créée par Joseph Akhavan - Chef Barman La Conserverie Paris

IMPERIAL GREEN T

Dans un shaker, verser :

20 ml de Rhum blanc

20 ml de Liqueur de Thé Vert Maté Joseph Cartron

20 ml de Liqueur d'Impérial Cartron

20 ml de jus de citron vert pressé

Shaker, filtrer et servir dans un verre à martini.

Exprimer sur le dessus du verre un zeste d'orange puis retirez- le avant de servir.

Décor : Fine tranche de citron vert

Note de dégustation : Cocktail estival festif aux notes d'amertumes fraîches et rondes, légèrement corsé.



THE LAST SMOKE



Dans un shaker, verser :

20 ml de gin

30 ml de Liqueur de Thé Noir Fumé Joseph Cartron

10 ml de Liqueur de Marasquin Joseph Cartron 20 ml de jus de citron pressé

Shaker, filtrer et servir dans un verre à pied.

Décor : Cerises

Note de dégustation : Légèrement corsé, ce cocktail subtil aux notes acidulées et fumées se déguste en fin de soirée.

NIGHTS SIDE

Dans un shaker, piler 2 fines tranches de concombre et 4 à 5 feuilles de menthe, puis verser :

40 ml de Gin

15 ml de Liqueur de Thé Vert Maté Joseph Cartron

10 ml de pimm's n°1

15 ml de jus de citron pressé

5 ml de sirop de gomme

Shaker, filtrer et verser ce cocktail long drink très frais dans un verre Highball sur glaçons. Compléter avec de l'eau gazeuse.

Décor : 1 tranche de concombre, 1 tête de menthe et 1 zeste de citron jaune

Note de dégustation : Cocktail terrasse « summer fresh » aux notes de thé à la fois douces et acidulées, facile à réaliser.



