



## ROOIBOS BUCK

- 50 ml de **Liqueur de Thé Rooïbos 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
- Ginger Ale

### PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients dans un shaker à part le Ginger Ale. Shaker et servir dans un verre Highball sur glaçons. Allonger au Ginger Ale.

### DÉCORATION

Décorer avec un morceau de gingembre confit, des tranches de pomme saupoudrées de cannelle et un zeste de citron.

### NOTE DE DÉGUSTATION

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



## ROOIBOS COBBLER

- 45 ml de **Liqueur de Thé Rooïbos 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

### PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker puis servir sur glace pilée dans un verre à pied.

### DÉCORATION

Décorer avec une tête de menthe, des mûres, un zeste d'orange et un bâton d'ananas frais.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Apéritif frais et fruité pour tous.



## T & T

- 60 ml de **Liqueur de Thé Noir 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

### PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients dans un verre Highball sur glaçons. Remuer et servir.

### DÉCORATION

Décorer avec une tranche de pamplemousse rouge et une tranche de pêche.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Cocktail simple, frais et pétillant, facile à boire.



## THE LAST SMOKE

- 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

### PRÉPARATION

Dans un shaker, verser tous les ingrédients. Shaker, filtrer et servir dans un verre à cocktail à pied.

### DÉCORATION

Décorer avec une cerise posée dans le fond du verre.

### NOTE DE DÉGUSTATION

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





www.cartron.fr

## NIGHTS SIDE

- 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
- 2 fines tranches de concombre
- 4/5 feuilles de menthe
- Eau gazeuse

### PRÉPARATION

Dans un shaker, piler les 2 tranches de concombre avec la menthe puis verser tous les ingrédients à part l'eau gazeuse.  
Shaker, filtrer et verser dans un verre Highball sur glaçons.  
Compléter avec de l'eau gazeuse.

### DÉCORATION

Décorer avec une tranche de concombre, une tête de menthe et un zeste de citron.

### NOTE DE DÉGUSTATION

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



## IMPÉRIAL GREEN T

- 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

### PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients dans un shaker.  
Shaker, filtrer et servir dans un verre à martini.  
Au moment de servir, exprimer sur le dessus du verre un zeste d'orange puis le retirer.

### DÉCORATION

Décorer avec une fine tranche de citron vert.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Cocktail festif et estival, légèrement corsé, aux notes d'amertumes fraîches et rondes.



COLLECTION

T  
DE CARTRON

Cocktails réalisés par **Joseph Akhavan**