

By Joseph

- 4 grains de raisin blanc
- 40 ml d'Eau-de-Vie de Poire Williams Joseph Cartron
- 20 ml de Crème de Pêche de Vigne de Bourgogne Joseph Cartron
- 20 ml de jus de citron (1/2 citron)
- 2 cuillères à café de sucre vanillé de Madagascar

PRÉPARATION : Piler les raisins dans un shaker. Ajouter les autres ingrédients. Shaker et verser dans un grand verre. Compléter avec de la glace pilée. Servir aussitôt.

DÉCORATION : Décorer avec une gousse de vanille fraîche et une brochette de raisin blanc.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan



Coriander & Peach Smash

- 40 ml de Vodka
- 15 ml de **Crème de Pêche de Vigne de Bourgogne Joseph Cartron**
- 5 ml de sirop de sucre (une cuillère à café)
- 20 ml de jus de citron frais (1/2 citron)
- 5 feuilles de coriandre déchirées

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker, filtrer et verser dans un verre Rock sur glaçons avant de servir.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan



La Pêche Attitude

- 30 ml de Rhum Blanc J.M
- 30 ml de **Crème de Pêche de Vigne de Bourgogne Joseph Cartron**
- 50 ml de jus de goyave
- 30 ml de nectar de banane
- 10 ml de sirop de barbe à papa Monin

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients dans un verre Tumbler.
Remuer et servir.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Ludovic Lorillard



Le Bonheur est dans le Pré

- 6 à 10 dés de poivron rouge
- 1 branche d'estragon fraîche
- 30 ml de **Liqueur de Gingembre Joseph Cartron**
- 30 ml de Rhum Blanc J.M
- 15 ml de **Crème de Pêche de Vigne de Bourgogne Joseph Cartron**
- Citronnade Minute Maid

PRÉPARATION : Verser les dés de poivrons dans un verre Tumbler garni de glaçons. Ajouter la branche d'estragon fraîche, la Liqueur de Gingembre, le rhum et la Crème de Pêche de Vigne. Compléter avec la citronnade et remuer délicatement avant de servir.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Nicolas Pernes



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.

Créé par Joseph Akhavan

