

BLACKBERRY CRUSH

Dans un verre Old Fashioned, verser :
- 55ml de **Ratafia de Bourgogne Joseph Cartron**,
- 10ml de **Crème de Mûre des Roncières Joseph Cartron**,
- 15ml de jus de citron frais.
Remplir de glace pilée, remuer à la cuillère pour mélanger et servir.



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.

LET'S TWIST AGAIN

Dans un shaker, dissoudre une cuillère de bar de sucre blanc dans 20ml de jus de citron frais.
Puis ajouter :
- 40ml de Rhum Blanc J.M.,
- 20ml de **Ratafia de Bourgogne Joseph Cartron**,
- 10ml d'**Eau-de-Vie de Poire Williams Joseph Cartron**,
- 15ml de jus d'ananas frais.
Shaker, filtrer et servir dans un verre à cocktail sans glace mais rafraîchi.



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.

DE 6 À 7

Dans un grand verre à vin, verser 60ml de **Cartron n°7**, puis remplir de glaçons.
Compléter de **Crémant de Bourgogne Joseph Cartron**.
Remuer quelques secondes à la cuillère pour mélanger.



NOTE DE DÉGUSTATION
Cocktail frais et léger. Idéal pour un apéritif en terrasse en fin d'après-midi.

1970

Dans un shaker, verser :
- 30ml de Tequila 100% Agave,
- 20ml de **Triple Sec Joseph Cartron**,
- 15ml de **Cartron n°7**,
- 20ml de jus d'orange frais,
- 20ml de jus de citron frais,
- 1 petite pincée de sel.
Shaker, filtrer et verser dans un verre Old Fashioned rempli de glaçons.



NOTE DE DÉGUSTATION
Cocktail frais qui joue autour des agrumes. Le sel permet tout simplement de relever les arômes et de les combiner.

PHOTOS : IMAGE & ASSOCIÉS - CONCEPTION ET RÉALISATION : PULSIVE



www.cartron.fr

GINGER CRAFT

Presser 2 à 3 lamelles de gingembre dans le fond d'un verre Highball à l'aide d'un pilon.

Puis ajouter :

- 40ml de Rhum Blanc J.M,
- 15ml de **Guignolet de Bourgogne Joseph Cartron**,
- 20ml de jus de citron vert frais,
- quelques glaçons.

Remuer à la cuillère pour mélanger, compléter le verre de glaçons et ajouter un trait de soda au gingembre.



NOTE DE DÉGUSTATION

Cocktail frais et épicé qui associe la douceur de la cerise et le piquant du gingembre.

BURGUNDY SOUR

Dans le fond d'un shaker, fouetter à l'aide d'un batteur ou d'un petit fouet :

- 1 blanc d'œuf,
- 20ml de jus de citron frais,
- 20ml de sirop de sucre (diluer un volume de sucre blanc dans un volume d'eau).

Ajouter 45ml de Whisky légèrement tourbé et quelques glaçons, shaker, filtrer dans un verre à cocktail sans glace mais rafraîchi.

Puis verser à la surface du verre 15 ml de **Guignolet de Bourgogne Joseph Cartron**, afin qu'il tombe lentement au fond du cocktail.



NOTE DE DÉGUSTATION

Cocktail gourmand et onctueux, légèrement fumé par la présence du whisky.

G&T

Dans un verre Highball, verser :

- 40ml de Gin,
 - 10ml de **Guignolet Kirsch de Bourgogne Joseph Cartron**,
 - 15ml de jus de citron frais,
- Remplir de glaçons et remuer pour mélanger. Compléter de Tonic Water et servir.

NOTE DE DÉGUSTATION

Petite variante pour les amateurs de Gin & Tonic avec le Guignolet Kirsch de Bourgogne pour de nouvelles saveurs.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ – À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES TEMPS MODERNES

Dans un shaker, verser :

- 30ml d'**Abricot Brandy Joseph Cartron**,
- 30ml de **Guignolet Kirsch de Bourgogne Joseph Cartron**,
- 30ml de jus de citron vert frais.

Shaker, filtrer et servir dans un verre à cocktail sans glaçon mais rafraîchi.

NOTE DE DÉGUSTATION

Cocktail qui allie le caractère de l'abricot à la richesse du Guignolet Kirsch, avec une pointe d'acidité provocatrice.



PHOTOS : IMAGE & ASSOCIÉS - CONCEPTION ET RÉALISATION : PULSIVE



JOSEPH
CARTRON

1882

NUITS-SAINT-GEORGES

COLLECTION VINTAGE

Cocktails réalisés par **Joseph Akhavan**