

## Rooibos Buck

- 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
- Ginger Ale

**PRÉPARATION :** Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker et servir dans un verre Highball sur glaçons. Allonger au Ginger Ale.

**DÉCORATION :** Décorer avec un morceau de gingembre confit, une tranche de pomme saupoudrée 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.

Créé par Joseph Akhavan



## Rooibos Cobbler

- 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

**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.

Créé par Joseph Akhavan



## Rooibos Julep

- 90 ml de **Liqueur de Thé Rooibos Joseph Cartron**
- 10 ml de Bourbon
- 5 ml de sirop de gomme
- 10 feuilles de menthe

**PRÉPARATION :** Verser tous les ingrédients directement dans une petite timbale sur glace pilée. Bien remuer pour laisser la menthe se diffuser avant de servir.

**DÉCORATION :** Décorer avec une belle tête de menthe et un bâton de cannelle.

### Note de Dégustation

Très frais et léger, cocktail de toutes heures révélant les caractéristiques originales de la Liqueur de thé Rooibos.

Créé par Joseph Akhavan

[RETOUR](#)

