

## Black Aout

- 15 ml de **Liqueur de Mangue Joseph Cartron**
- 20 ml de **Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron**
- 120 ml de Vin rosé fruité très frais

**PRÉPARATION :** Verser tous les ingrédients dans un verre Old Fashioned. Remuer et servir.

**DÉCORATION :** Décorer de baies de cassis dans une cosse de petits pois.

### Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Trotta



# Jungle Mango

- 40 ml de Rhum Blanc J.M
- 15 ml de **Liqueur de Mangue Joseph Cartron**
- 10 ml de Campari
- 50 ml de jus d'ananas frais
- 15 ml de jus de citron vert frais (1/2 citron)

**PRÉPARATION :** Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker, filtrer et servir dans un verre Highball sur glace pilée.

## Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan

