

## Pink Night

- 20 ml de Gin
- 20 ml de **Liqueur de Pamplemousse Rose Joseph Cartron**
- 20 ml de **Liqueur de Marasquin Joseph Cartron**
- 20 ml de jus de pamplemousse frais

**PRÉPARATION :** Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker, filtrer et servir dans un verre à cocktail.

**DÉCORATION :** Décorer avec un zeste de citron.

### Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan



# Summer Punch

(pour 10 personnes)

- 1 bouteille de Riesling
- 5cl **Liqueur de Marasquin Joseph Cartron**
- 10cl **Liqueur de Gingembre Joseph Cartron**
- 10cl Limoncello di Sorrento Strega
- 5 mandarines coupées en tranches (ou 3 Oranges)
- Quelques morceaux d'ananas frais
- 20 framboises fraîches

**PRÉPARATION :** Verser tous les ingrédients dans un PunchBowl. Placer au Frais. Servir ce cocktail très frais dans des petites tasses.

**DÉCORATION :** fruits du PunchBowl.

## Note de Dégustation

Idéal pour une soirée pour entre amis, ce cocktail doux à partager délivre des notes très fraîches poivrées de gingembre.

Créé par Joseph Akhavan



[RETOUR](#)

# 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 :** Verser tous les ingrédients dans un shaker. 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.

Créé par Joseph Akhavan

