ROOIBOS BUCK

- 50 ml de Liqueur de Thé Rooïbos 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 à part le Ginger Ale. Shaker et servir dans un verre Highball sur glaçons. Allonger au Ginger Ale.

DÉCORATION

Décorer avec un morceau de gingembre confit, des tranches de pomme saupoudrées de canelle et un zeste de citron

NOTE DE DÉGUSTATION Autour d'une invitation en terrasse, cocktail de début de soirée très rafraîchissant aux notes épicées.



- 45 ml de Liqueur de Thé Rooïbos 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.

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



- 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



Dans un shaker, verser tous les ingrédients. Shaker, filtrer et servir dans un verre à cocktail à pied.

DÉCORATION Décorer avec une cerise posée dans le fond du verre.

Légèrement corsé, ce cocktail subtil aux notes













(

www.cartron.fr

NIGHTS SIDE

- 40 ml de Gin
- 15 ml de Liqueur de Thé Vert Maté Joseph Cartron
- 10 ml de Pimm's n°1
- 15 ml de jus de citron pressé
- 5 ml de sirop de gomme - 2 fines tranches de concombre
- 4/5 feuilles de menthe - Eau gazeuse

PRÉPARATION Dans un shaker, piler les 2 tranches de concombre avec la menthe puis verser tous les ingrédients à part l'eau gazeuse.

Shaker, filtrer et verser dans un verre Highball sur glaçons. Compléter avec de l'eau gazeuse.

DÉCORATION Décorer avec une tranche de concombre, une tête de menthe et un zeste de citron.

NOTE DE DÉGUSTATION

Impérial Green T

- 20 ml de Rhum blanc

Préparation

DÉCORATION

- 20 ml de Liqueur de Thé Vert Maté Joseph Cartron

- 20 ml de Liqueur d'Impérial Cartron - 20 ml de jus de citron vert pressé

un zeste d'orange puis le retirer.

NOTE DE DÉGUSTATION

Cocktail festif et estival, légèrement corsé,

aux notes d'amertumes fraîches et rondes.



CARTRON 1882

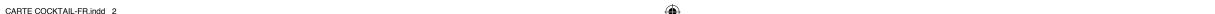
COLLECTION



Cocktails réalisés par Joseph Akhavan

Cocktail terrasse «summer fresh» aux notes de thé à la fois douces et acidulées, facile à réaliser.







26/06/13 10:48