



Cocktails classiques

ALEXANDER

5 cl Cognac
2 cl Crème de Cacao brun
2 cl Crème fraîche

Décoration : néant

Verre : double verre à cocktail

Elaboration : shaker

APPLE MARTINI

5 cl Vodka
2 cl liqueur de pomme

Décoration : tranche de pomme

Verre : verre à cocktail

Elaboration : verre à mélange

BLUE LAGOON

4 cl Vodka
2 cl jus de citron frais
1 cl liqueur de curaçao bleu

Décoration : néant

Verre : verre à cocktail

Elaboration : shaker

DAÏQUIRI

4 cl Rhum blanc
2 cl jus de citron
1 cl sirop de sucre de canne

Décoration : néant

Verre : verre à cocktail

Elaboration : shaker



Cocktails classiques

COSMOPOLITAN – GRAND COSMOPOLITAN

3 cl Vodka
2 cl Cointreau/Grand Marnier
2 cl jus de canneberges (Cranberry)
1 cl jus de citron frais

Décoration : 1 zeste de d'orange

Verre : verre à cocktail

Elaboration : shaker

DRY MARTINI

6 cl Gin
1 cl Vermouth extra dry

Décoration : Olive ou zeste de citron

Verre : verre à cocktail

Elaboration : Verre à mélange

GIN FIZZ

4 cl Gin
2 cl jus de citron
1 cl sirop de sucre de canne
Compléter au soda

Décoration : néant

Verre : tumbler (sans glace)

Elaboration : shaker

MANHATTAN

5 cl de Rye whiskey
2 cl de Vermouth italien
2 traits d'Angostura bitter

Décoration : 1 cerise à l'eau de vie

Verre : verre à cocktail

Elaboration : verre à mélange



Cocktails classiques

MARGARITA – GRAND MARGARITA

4 cl de Tequila
2 cl de Cointreau-Grand Marnier
1 cl de jus de citron

Décoration : verre givrée au sel fin

Verre : verre à cocktail

Elaboration : shaker

MOJITO

4cl Rhum Cubain
2 cl jus de lime
6-8 feuilles de menthe poivrée
2 cuillères à café de sucre
1 trait d'Angostura bitter
Compléter au Perrier

Décoration : menthe fraîche, tranche de citron vert

Verre : tumbler (glace)

Elaboration : direct

PARADISE

4 cl Gin
2 cl Apricot Brandy
1 cl jus d'orange

Décoration : néant

Verre : Verre à cocktail

Elaboration : shaker

PINA COLADA

4 cl Bacardi Superior
3 cl Crème de noix de Coco
8 cl jus d'ananas

Décoration : ananas, cerises (eau de vie ou marasquin)

Verre : tumbler (glace)

Elaboration : shaker



Cocktails classiques

RED LION

2 cl Gin
2 cl Grand Marnier
1,5 cl jus de citron
1,5 cl jus d'orange

Décoration : néant

Verre : verre à cocktail

Elaboration : shaker

ROSE

4 cl Vermouth extra dry
1.5 cl kirsch
1.5 cl Cherry Brandy

Décoration : 1 cerise à l'eau de vie

Verre : verre à cocktail

Elaboration : verre à mélange

SCOTCH SOUR

4 cl Scotch whisky
2 cl Jus de Citron
1 cl Sirop de Sucre

Décoration : 2 bigarreaux au marasquin

Verre : verre à cocktail

Elaboration : shaker
