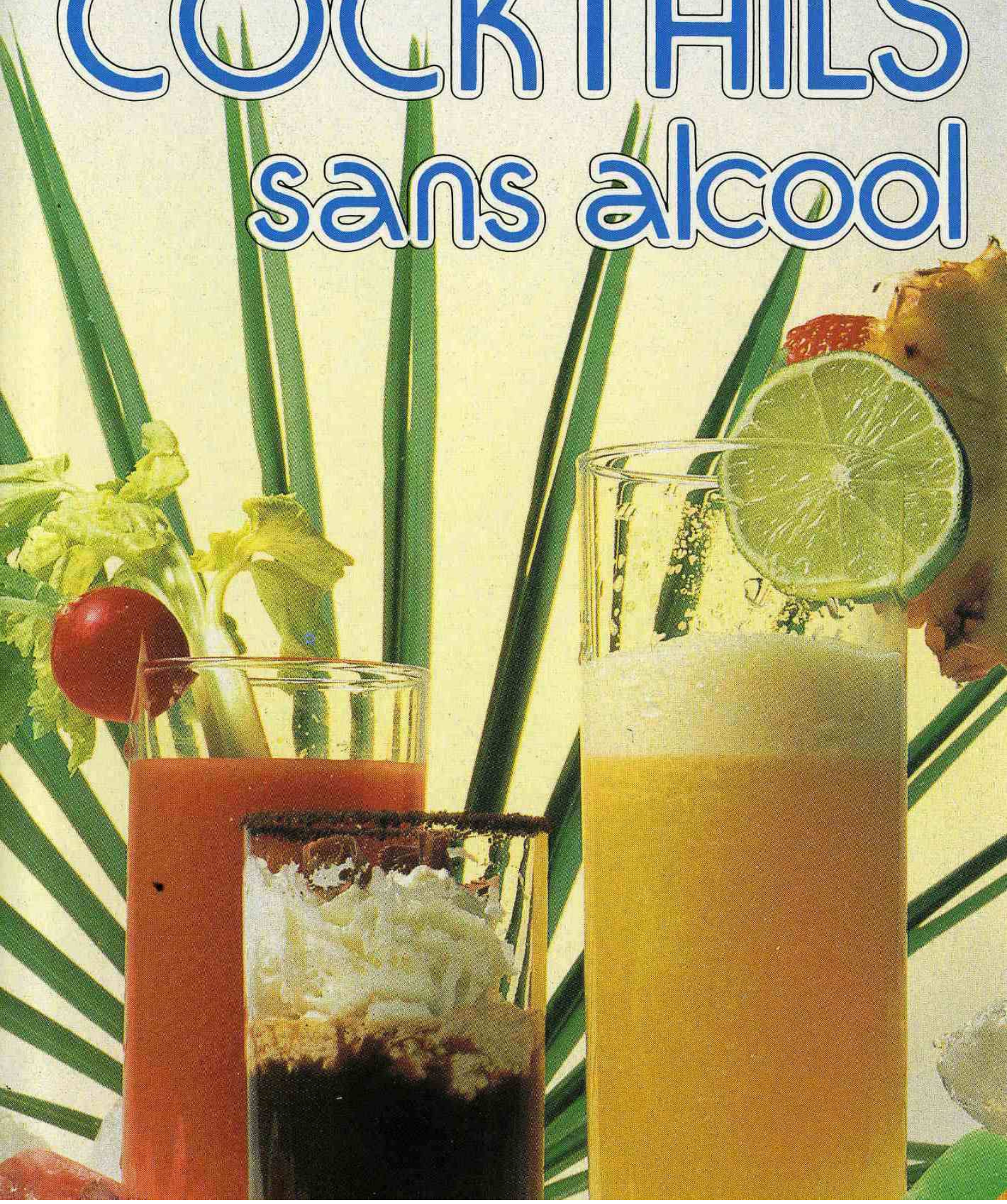


120 COCKTAILS sans alcool





	Shaker		Verre à mélange
	Mélangeur électrique		Directement dans le verre
	Nécessitant une cuisson.		
	préparation peu coûteuse		
	préparation raisonnable		
	préparation chère		

Janvier 1919 marque le début de la prohibition de l'alcool aux Etats-Unis. Cela durera jusqu'à la fin de l'année 1933.










Cette époque donne naissance à de nombreux cocktails dont la plupart furent inventés afin de masquer la présence d'alcool dans les boissons. Mais c'est également et surtout la période des cocktails sans alcool : Pussy-Foot Cocktail, Shirley Temple, Virgin Mary, etc.

Aujourd'hui ces boissons, si elles sont toujours très appréciées, sont souvent beaucoup plus élaborées, tant au niveau de la préparation que de la réalisation.

Ce livre a été spécialement conçu afin de vous faire connaître un certain nombre de ces cocktails non alcoolisés, très variés et facilement réalisables. Vous pourrez ainsi, grâce à ce manuel, satisfaire les goûts et les envies de tous.



LA VERRERIE DE BAR

- ①  Verre à cocktail
- ②  Flûte
- ③  Old-fashioned
- ④  Ballon
- ⑤  Verre résistant à la chaleur
- ⑥  Coupe
- ⑦  Tumbler
- ⑧  Verre à dégustation
- ⑨  Verre à sour

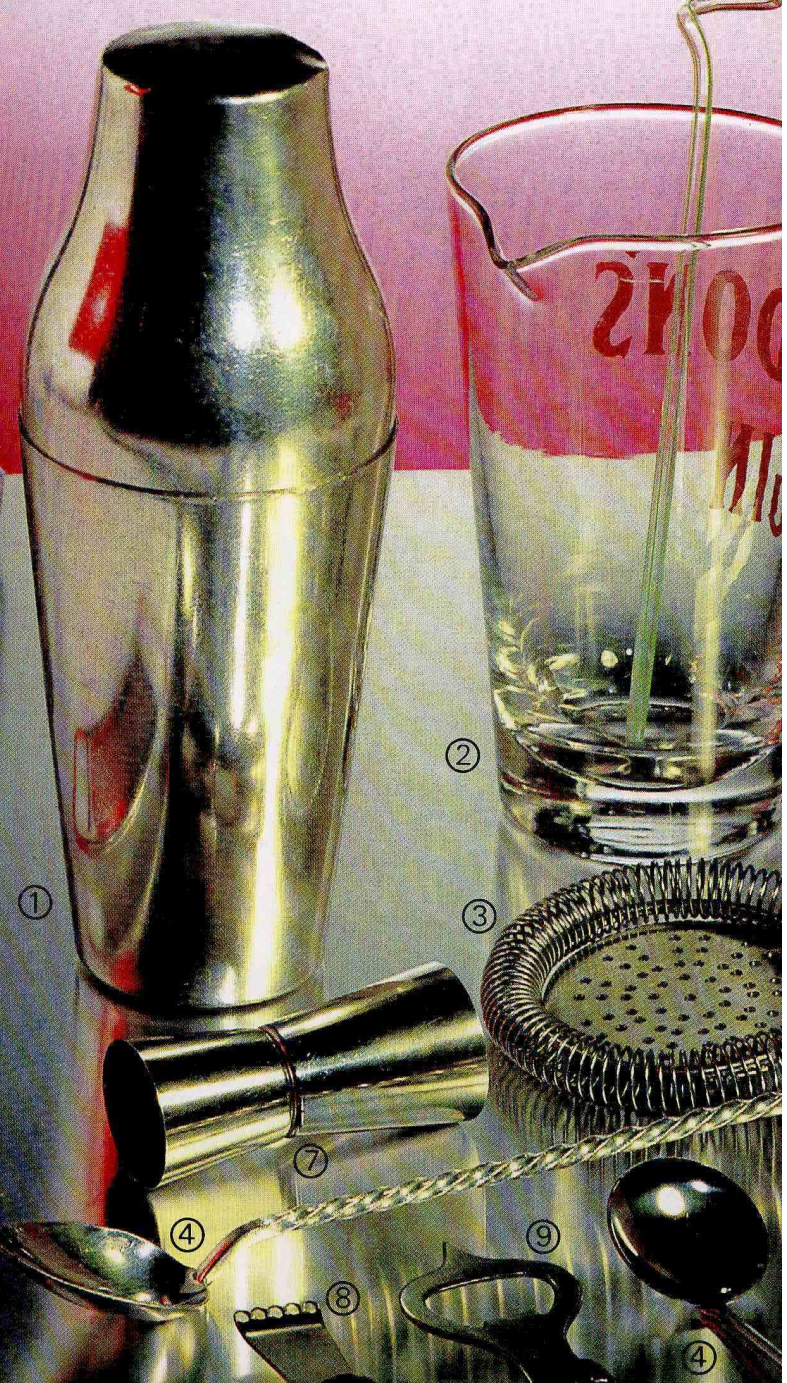
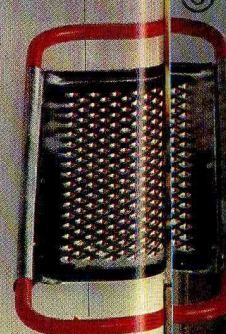


LE MATERIEL DE BAR

IL EST TRES VARIE. IL IMPORTE QU'IL SOIT TOUJOURS
COMPLET ET SOIGNEUSEMENT ENTRETENU.
LES PRINCIPAUX USTENSILES LE COMPOSANT SONT :



- | | |
|-----------------------|------------------|
| ① Shaker | ⑥ Râpe à muscade |
| ② Verre à mélange | ⑦ Mesure |
| ③ Passoire | ⑧ Zesteur |
| ④ Cuillères à mélange | ⑨ Décapsuleur |
| ⑤ Presse-fruits | ⑩ Planchette |
| ⑪ Chalumeaux | ⑬ Ombrelle |
| ⑫ Piques en bois | ⑭ Pailles |



LES TECHNIQUES DE BAR

LE SHAKER :



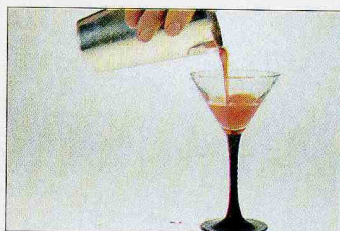
1 - Ouvrir le shaker. Mettre les glaçons dans la grande timbale.



2 - Verser les ingrédients (jus de fruits, de légumes, café, lait...) dans la petite.



3 - Secouer énergiquement d'avant en arrière en maintenant le shaker fermé.



4 - Placer la passoire sur la grande timbale. Verser le cocktail dans un verre.

REMARQUE

Le shaker à 2 éléments, ou **Boston shaker**, est le plus utilisé par les barmen.

Mais il existe également le shaker à 3 éléments, composé d'une grande timbale, d'une plus petite faisant office de passoire et d'un bouchon. La technique est la même. On réunit les ingrédients et les glaçons dans la timbale et pour servir, on enlève simplement le bouchon.

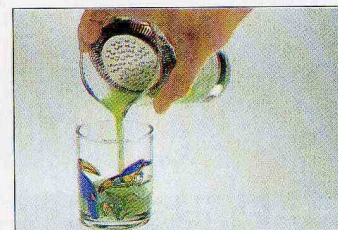
LE VERRE A MELANGE :



1 - Déposer quelques glaçons dans le verre à mélange.

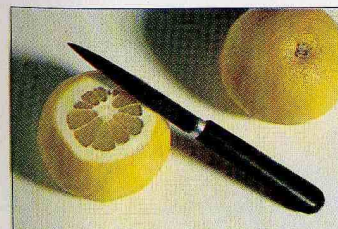


2 - Ajouter les composants indiqués. Remuer.

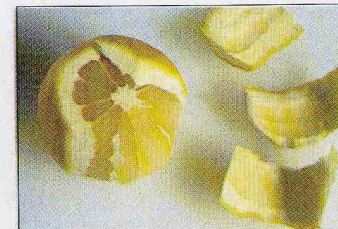


3 - Placer la passoire et verser le cocktail.

PELER A VIF :



1 - Couper les 2 extrémités du fruit.



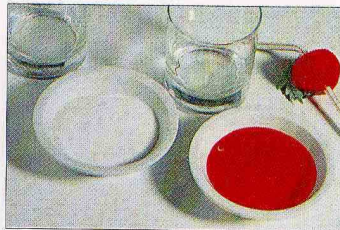
2 - Couper en suivant la forme du fruit. Enlever l'écorce et la peau blanche.

LES DECORS

LA DECORATION EST TRES IMPORTANTE
DANS L'ELABORATION D'UN COCKTAIL.
C'EST LE COMPLEMENT DU GOUT ET DE LA SAVEUR.

ELLE DOIT ETRE SIMPLE, COLOREE,
ET EN LIAISON DIRECTE AVEC LA COMPOSITION
DE LA BOISSON.

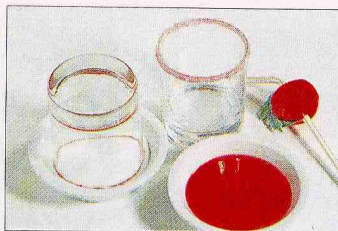
GIVRER :



1 - Préparer une soucoupe de sucre et une de sirop bien coloré.



2 - Tremper le haut du verre dans le sirop.



3 - Le laisser égoutter quelques instants puis le tremper dans le sucre.



4 - On peut également tremper le verre dans du blanc d'œuf.



5 - puis dans de la coco râpée



6 - ou dans du café en poudre, suivant la composition du cocktail.

PRESENTATION DE PAILLE :

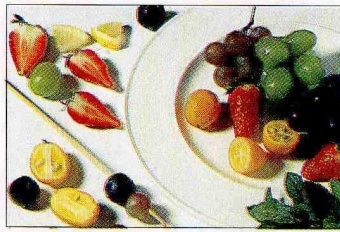


1 - Couper la paille en biseau.

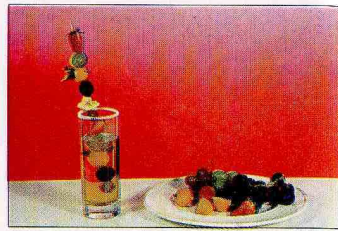


2 - Enfiler un bigarreau et une tranche d'orange. Poser sur le cocktail.

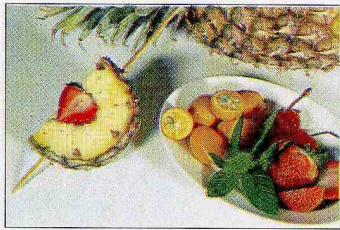
BROCHETTES SUCREES ET SALEES :



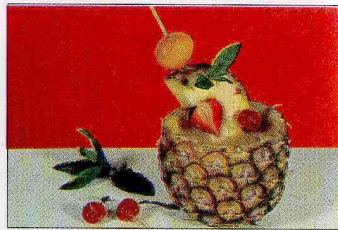
1 - Laver et préparer les fruits. Commencer par les plus fermes.



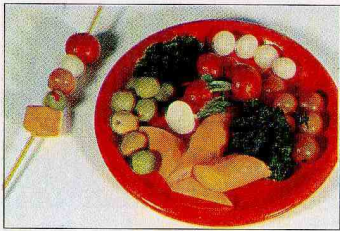
2 - Continuer en alternant les couleurs. Disposer dans une coupe ou un grand verre.



3 - Découper les fruits. Les enfiler sur la brochette.



4 - Fixer, à l'aide de petites piques en bois, le reste de la décoration.



5 - Rassembler les ingrédients.



6 - Alternner les couleurs et les saveurs.

MARBRE AVEC DU SIROP, DU COULIS :



1 - Remplir les verres de glaçons. Verser le cocktail.



2 - Ajouter doucement et en tournant, un mince filet de sirop ou de coulis. Ne pas remuer.



3 - On peut également obtenir un dégradé de couleurs : verser le jus de fruit et quelques glaçons,



4 - puis ajouter un filet de sirop. Attendre quelques instants. Ne pas remuer.

RAPER DU CHOCOLAT :

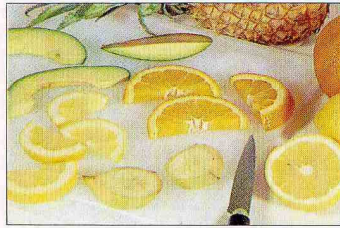


1 - Râper le chocolat bien froid au-dessus du verre.

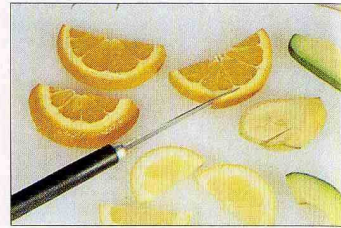


2 - On peut également utiliser un couteau économe.

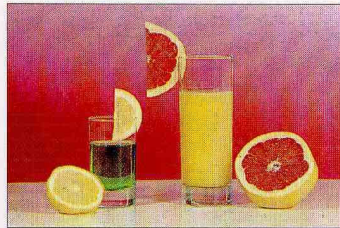
ACCROCHER DES FRUITS :



1 - Découper des tranches d'ananas, de citron, d'avocat.



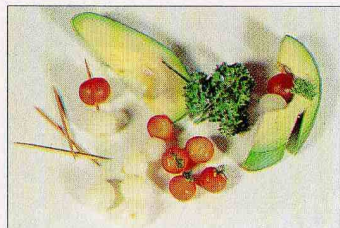
2 - Entailler l'écorce sur 1 à 2 cm.



3 - Accrocher le fruit au bord du verre.



4 - Pour les fruits fragiles, découper une entaille de l'épaisseur du verre.

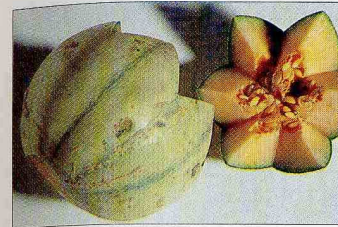


5 - On peut orner la tranche d'une petite brochette de légumes

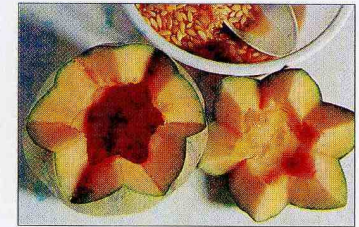


6 - ou de fruits frais.

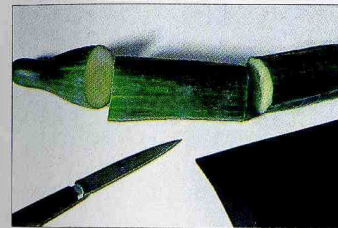
PRESENTATION DANS UN FRUIT :



1 - Le melon : découper le melon aux 2/3 et couper légèrement le fond.



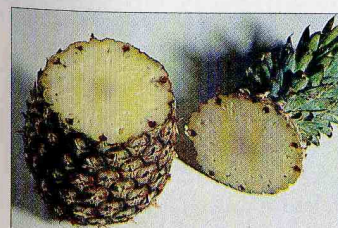
2 - Enlever les pépins à l'aide d'une cuillère à soupe.



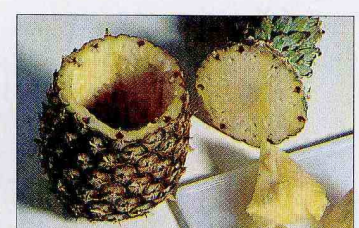
1 - Le concombre : couper un tronçon de concombre de la longueur voulue.



2 - Le creuser sans percer le fond.



1 - L'ananas : couper le sommet.



2 - Enlever la chair avec précaution, sans percer l'écorce.

LES PUNCHS

PREPARES EN GENERAL POUR 6 A 8 PERSONNES
ET LAISSANT UNE LARGE PLACE AUX FRUITS,
LES PUNCHS SONT DES BOISSONS RAFRAICHISSANTES
ET CONVIVIALES.

IL EST IMPORTANT DE LES PREPARER SEUL,
DE LES GOUTER A LA FIN
ET DE NE PAS TENIR COMPTE DES "AVIS".
LES PUNCHS, TANT QUE L'ON N'A PAS RAJOUTE LE SODA,
LE CIDRE OU LE JUS DE FRUIT,
PEUVENT ATTENDRE QUELQUES HEURES AU FRAIS.

ON LES SERT TRADITIONNELLEMENT
DANS DES VERRES A PUNCH PEU OU PAS DECORES
MAIS N'IMPORTE QUEL GRAND VERRE
(BALLON, TULIPE, A DEGUSTATION OU TUMBLER)
FERA L'AFFAIRE.

CUCUMBER SPECIAL



6 pers.
Repos : 2 à 3 h.



1 concombre
5 cl. de jus de citron
1 cuil. à soupe de
sucre
1 l. de bitter lemon
1/2 l. d'eau gazeuse.

Eplucher le concombre. Le couper en rondelles. Le mettre avec le sucre et le citron dans une coupe à punch.

Laisser macérer 2 à 3 heures au réfrigérateur.

Au moment de servir, ajouter le bitter lemon et l'eau gazeuse.

RED CUCUMBER



6 pers.
Repos : 2 à 3 h.

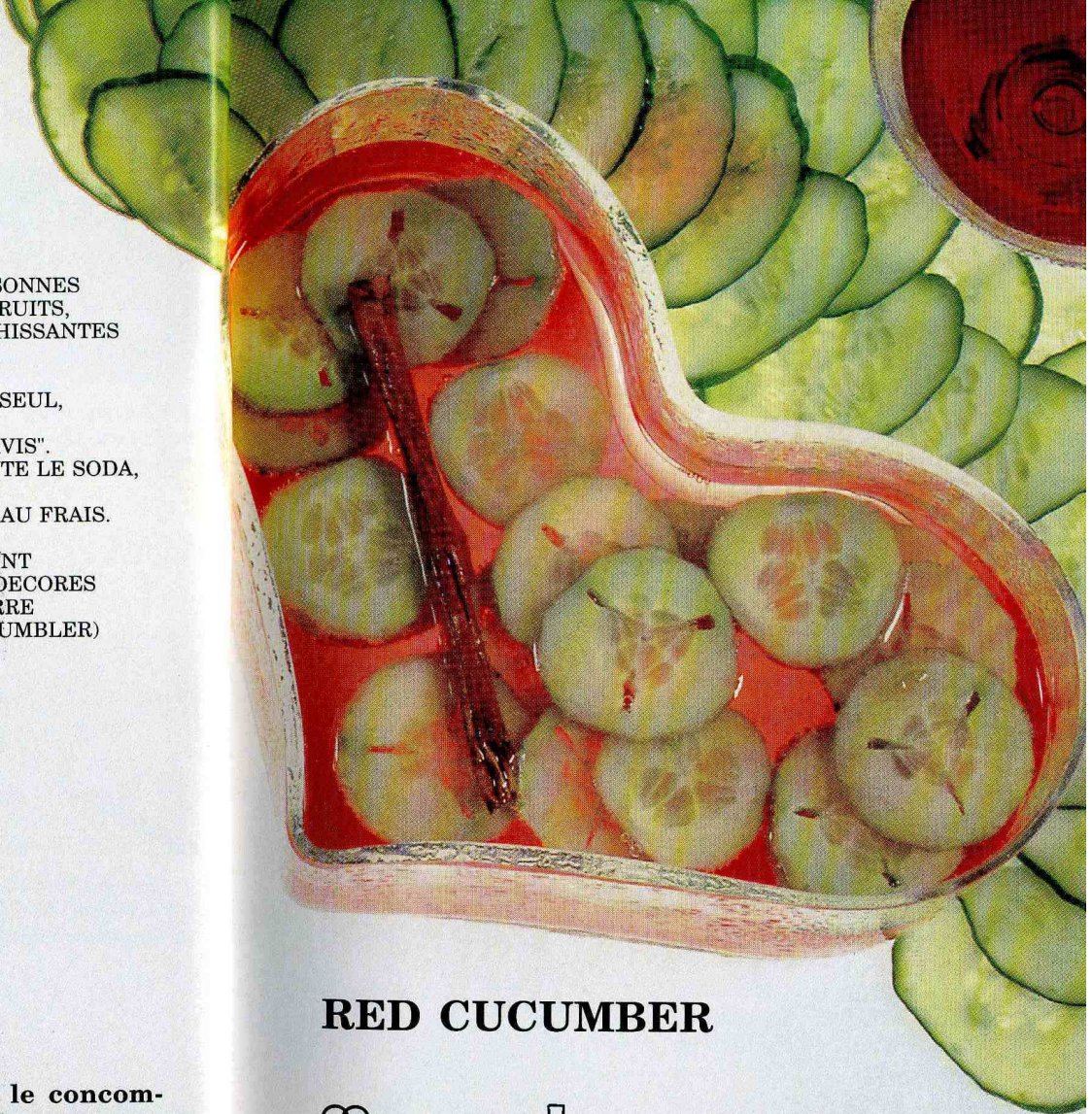


1 concombre
40 g. de sucre
Cannelle
1 l. de jus de raisin
1/2 l. d'eau gazeuse.

Mettre le concombre coupé en rondelles, le sucre, la cannelle et le jus de raisin dans une coupe à punch.

Laisser 3 heures au frais.

Ajouter l'eau gazeuse avant de servir.



PUNCH A L'ANANAS



6 pers.
Repos : 3 h.



*1 ananas
1 l. de jus d'ananas
1 l. de limonade à l'orange
2 oranges
1/4 l. d'eau.*

Réunir dans une casserole le zeste et le jus des 2 oranges et l'eau. Porter à ébullition et laisser bouillir 2 minutes.

Disposer l'ananas en morceaux dans une coupe à punch. Ajouter le zeste et le jus des oranges. Laisser 3 heures au réfrigérateur.

Au moment de servir, ajouter de la glace, le jus d'ananas et la limonade.

Si l'on utilise un ananas frais, on peut le creuser délicatement sans percer la peau et l'utiliser comme "coupe". Il faudra bien entendu le remplir plusieurs fois.

PUNCH A LA FRAISE



8 pers.
Repos : 2 h.



*500 g. de fraises
5 cl. de sirop de fraise
1/2 l. de jus d'orange
2 l. de limonade au citron.*

Réunir dans une coupe à punch les fraises, le sirop et le jus d'orange. Laisser au réfrigérateur pendant 2 heures.

Ajouter quelques glaçons et la limonade au moment de servir.



PUNCH AU MELON



4 pers.
Repos : 2 h.



2 melons
10 cl. de jus de citron
1 cuil. à soupe de sucre
4 boules de sorbet au melon
1 l. de limonade.

Couper les melons en morceaux. Les disposer dans la coupe de service.

Saupoudrer de sucre et arroser de jus de citron. Laisser refroidir 2 heures au réfrigérateur.

Ajouter la limonade et le sorbet au moment de servir.

Utiliser de petits melons et y servir le punch.



PUNCH A LA PECHE



8 pers.
Repos : 3 h.



4 pêches
200 g. de sucre
1/4 l. de jus de citron
1/2 l. de jus d'orange
1 l. d'eau
1 l. d'eau gazeuse.

Mettre dans une casserole le sucre et 1 litre d'eau. Remuer pour le dissoudre. Chauffer et laisser bouillir 2 minutes.

Ajouter les pêches coupées en petits morceaux. Laisser refroidir. Ajouter le jus de citron et le jus d'orange. Réserver au réfrigérateur pendant quelques heures.

Ajouter quelques glaçons et l'eau gazeuse juste avant de servir.

Il est préférable d'utiliser des pêches fraîches. Dans ce cas, les éplucher après les avoir trempées quelques instants dans l'eau bouillante.

SANGRIA BLANCHE



6 pers.
Repos : 2 h.



250 g. de raisins blancs
1 citron
2 oranges
2 cuil. à soupe de sucre vanillé
1 l. de jus de raisin blanc
1/2 l. d'eau gazeuse
1/2 bâton de cannelle.

Couper tous les fruits en morceaux et les mettre dans une coupe à punch. Ajouter le sucre, la cannelle et le jus de raisin.

Laisser macérer 2 heures au réfrigérateur.

Au moment de servir, ajouter l'eau gazeuse.

Si on ne dispose pas de coupes à punch, on peut utiliser une grande carafe ou un saladier.

SANGRIA ROUGE



6 pers.
Repos : 2 ou 3 h.



2 pommes
2 bananes
2 oranges
2 citrons
2 pêches
2 l. de jus de raisin rouge.

Mettre les fruits coupés en morceaux dans une coupe à punch. Ajouter le jus de raisin.

Laisser macérer au réfrigérateur pendant 2 ou 3 heures.



AUX JUS DE FRUITS

LE CHOIX DES FRUITS EMPLOYES EST PRIMORDIAL. ILS DOIVENT ETRE FRAIS, SANS TACHE, ET JUSTE A POINT.

BIEN QUE LE COMMERCE PROPOSE DE NOMBREUX JUS DE FRUITS DEJA PRETS, IL FAUT RECONNAITRE QUE LA SAVEUR DES JUS FRAIS EST SANS EGAL.

CEPENDANT, POUR SIMPLIFIER L'ELABORATION DE CES BOISSONS TOUT EN OBTENANT UN BON RESULTAT, ON PEUT PRESSER LES FRUITS LES PLUS COURANTS (AGRUMES) ET UTILISER DES JUS TOUT PRETS POUR LES AUTRES.



AMAZONAS



1 pers.



*6 cl. de jus de
mangue
1 cl. de jus de citron
2 traits d'angostura
Quelques morceaux
de mangue.*

Couper la mangue en petits dés. Les disposer au fond du tumbler.

Mettre tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace. Agiter fortement.

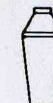
Verser le cocktail dans le verre avec la mangue.

Décorer avec des rondelles de citron piquées de clous de girofle, ou de quartiers de mangue et d'une cerise confite.

BLOODY ORANGE



1 pers.



*5 cl. de jus de
betterave
5 cl. de jus d'orange
5 cl. de jus de pomme.*

Verser les ingrédients dans un shaker rempli de glace. Agiter fortement.

Verser dans le verre.

Garnir le verre d'une rondelle d'orange ou de pomme.

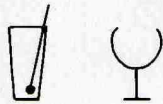
Ajouter une pincée de menthe hachée.

Les jus de légumes, mais aussi certains jus de fruits, se trouvent sans difficulté dans les rayons de diététique et les magasins spécialisés.

APPLE COBBLER



1 pers.



2 cl. de jus de citron
6 cl. de jus de pomme
2 cuil. à café de sucre
vanillé.

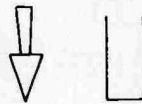
Dans un verre à mélange rempli de glace, verser le jus de citron et le jus de pomme. Ajouter le sucre. Mélanger à la cuillère.

Verser, en retenant la glace, dans un verre décoré avec une tranche de pomme et une cerise confite.

APPLE SHOT



1 pers.



6 cl. de jus de pomme
6 cl. de limonade
2 traits d'angostura.

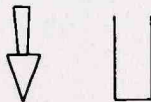
Verser les ingrédients dans un verre rempli de glace pilée. Remuer.

Servir décoré d'une tranche de pomme et d'un chalumeau.

APPLE ROSE



1 pers.



6 cl. de jus de pomme
6 cl. de bitter lemon
2 cl. de sirop de framboise.

Verser directement dans un verre rempli de quelques glaçons. Remuer.

Décor : une fraise et une feuille de menthe.

La granny-smith est la pomme qui convient le mieux pour le décor. Elle est bien ferme et s'oxyde moins rapidement.



BARBARELLA



1 pers.



5 traits d'angostura
1 cl. de sirop de fraise
20 cl. de jus de raisin
blanc.

Verser tous les ingrédients dans un grand verre ballon rempli de glace. Mélanger à l'aide d'une cuillère.

Garnir d'une fraise et de quelques raisins. Piquer un chalumeau.

Compléter le décor avec une brochette composée de demi-fraises et de grains de raisin blanc et rouge.



CATHERINE BLOSSOM



2 pers.



20 cl. de jus d'orange
1 cl. de sirop d'érable
2 boules de sorbet à l'orange
Eau gazeuse.

Passer le jus d'orange, le sirop d'érable et le sorbet à l'orange au mixer. Verser doucement l'eau gazeuse en remuant à la cuillère.

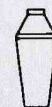
Verser dans les verres avec une demi-tranche d'orange, une cerise confite et un chalumeau.

On peut remplacer le sirop d'érable par 2 cl. de miel.

CENDRILLON



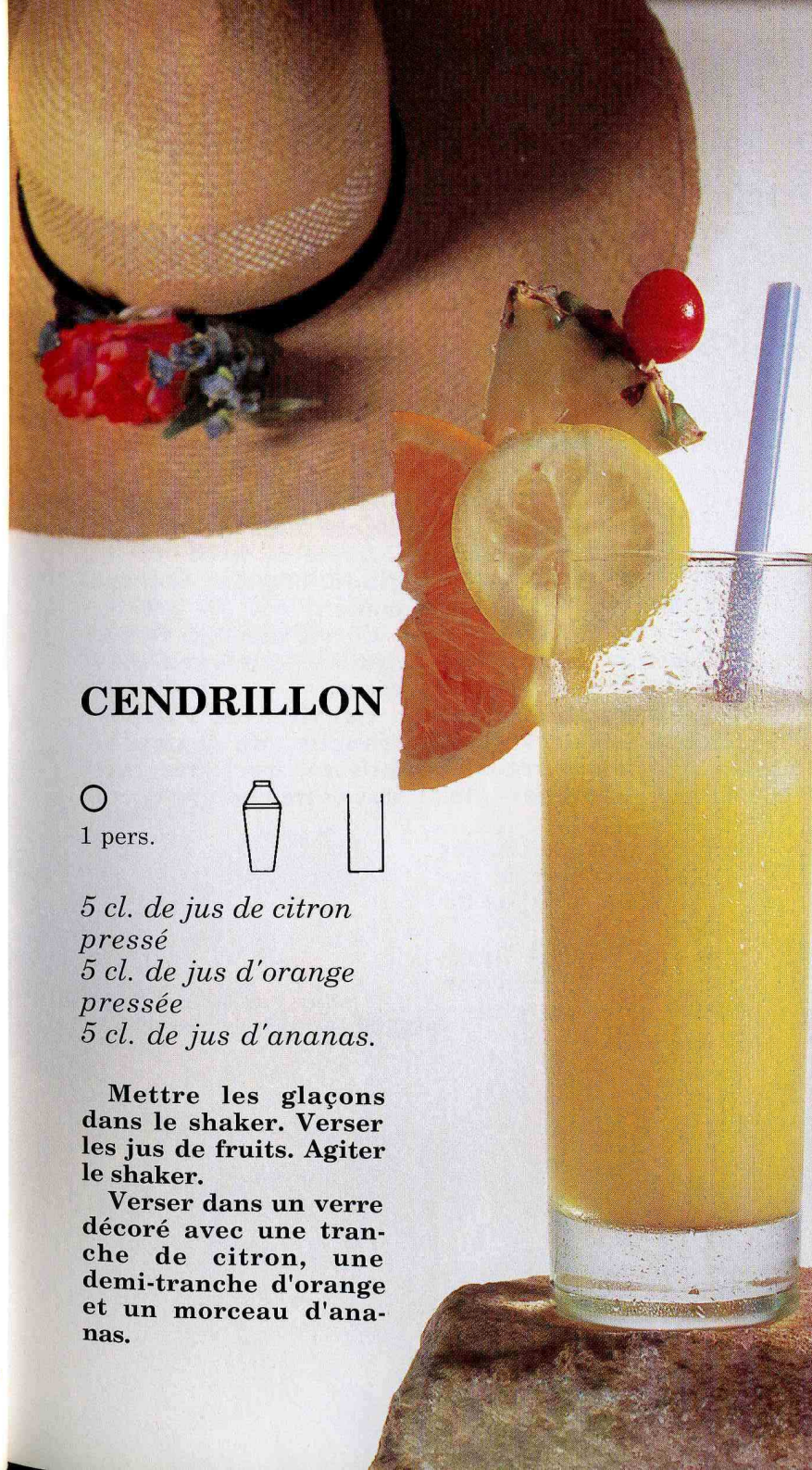
1 pers.



5 cl. de jus de citron pressé
5 cl. de jus d'orange pressée
5 cl. de jus d'ananas.

Mettre les glaçons dans le shaker. Verser les jus de fruits. Agiter le shaker.

Verser dans un verre décoré avec une tranche de citron, une demi-tranche d'orange et un morceau d'ananas.



FRUIT COBBLER



1 pers.



1/2 pêche
Quelques framboises
Quelques mûres
Quelques myrtilles
0,5 dl. de jus de cerise
0,5 dl. de jus de
pomme
2 traits de jus de
citron.

Poser la demi-pêche au fond d'un grand verre ballon. Ajouter les framboises, les mûres et les myrtilles. Mettre quelques glaçons.

Verser sans mélanger le jus de cerise, le jus de pomme et le jus de citron.

Décorer d'une branche de menthe, d'un fleur et d'un chalumeau.

GRAPEFRUIT SPECIAL



1 pers.



6 cl. de jus de
pamplemousse
6 cl. de jus de raisin
blanc.

Mettre les ingrédients dans un shaker. Compléter avec de la glace. Agiter fortement.

Servir dans un verre. Ajouter quelques glaçons.

Garnir avec 1 demi-tranche de pamplemousse, quelques raisins et un chalumeau.

JACK'S SPECIAL



2 pers.



40 cl. de jus
d'ananas
100 g. de fraises
4 cl. de jus de citron.

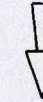
Mixer le jus d'ananas avec les fraises, le jus de citron et 2 cuillerées de glace pilée.

Répartir dans les verres agrémentés de fraises et de rondelles de citron.

GREEN LEAVES



1 pers.



1 cl. de jus de citron
2 cl. de sirop de
menthe
20 cl. de tonic.

Verser successivement, dans un verre rempli de glace pilée, le tonic, le jus de citron puis le sirop de menthe. Ne pas remuer.

Garnir d'une branche de menthe et d'une rondelle de citron.

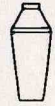
La menthe doit être bien fraîche et verte, surtout pour ce cocktail : Green leaves, "feuilles vertes".



HONEYMOON



1 pers.



3 cl. de miel
2 cl. de jus de citron vert
3 cl. de jus d'orange pressée
3 cl. de jus de pomme.

Mettre les glaçons dans le shaker. Ajouter dans l'ordre le jus de citron vert, le jus de pomme puis le miel. Agiter fortement. Verser dans le verre.

Servir avec une rondelle de pomme et un chalumeau.



LUNA ROSSA



1 pers.



6 cl. de Sanpellegrino
6 cl. de jus d'orange
2 traits d'angostura.

Verser dans un verre rempli de quelques glaçons le Sanpellegrino, le jus d'orange et l'angostura. Remuer.

Décorer d'une rondelle d'orange et d'une cerise confite.



KENTUMI COCKTAIL



1 pers.



4 cl. de sirop de fruits
de la passion
1 cl. de jus de citron
vert
2 boules de glace à la
vanille
Eau gazeuse.

Mixer le sirop de fruits de la passion, le jus de citron vert et la glace à la vanille. Arrêter et verser doucement l'eau gazeuse. Remuer à la cuillère.

Verser dans le verre.
Piquer une cerise confite.

Comment boire un cocktail ?

Rapidement !

Si l'on attend, le cocktail se réchauffe, les glaçons fondent, le cocktail se sépare et perd ainsi son goût et son aspect.

LEMON MINT



1 pers.



4 cl. de sirop de menthe
1 cl. de sirop de sucre de canne
3 cl. de jus de citron
2 cl. de jus de citron vert.

Mettre les ingrédients dans un shaker rempli de glace. Agiter fortement.

Verser dans le verre.
Décorer d'une rondelle de citron vert et d'une branche de menthe.

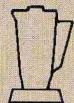
On peut également piquer la rondelle de citron de quelques feuilles de menthe.



PRUNE SHAKE



2 pers.



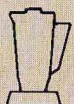
*15 cl. de jus de prune
10 cl. de jus d'orange
pressée
2 boules de glace à la
vanille.*

Mixer tous les ingrédients. Verser dans les verres. Servir avec un chalumeau.

PINK MELON



1 pers.

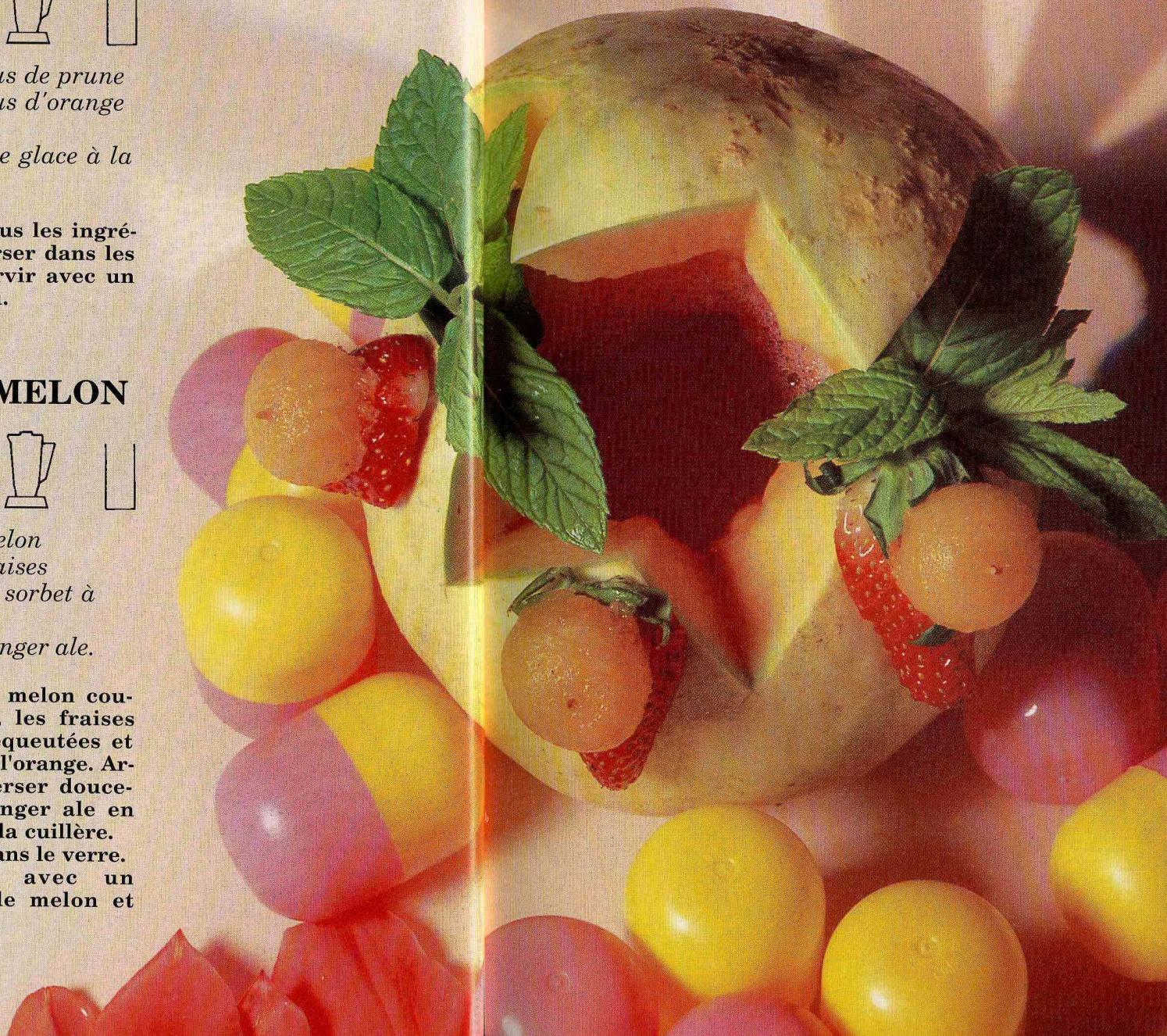


*50 g. de melon
50 g. de fraises
1 boule de sorbet à
l'orange
10 cl. de ginger ale.*

Mixer le melon coupé en dés, les fraises lavées et équeutées et le sorbet à l'orange. Arrêter et verser doucement le ginger ale en remuant à la cuillère.

Verser dans le verre.

Décorer avec un morceau de melon et une fraise.



PORT AU PRINCE



1 pers.



*1/2 tranche
d'ananas
3 cl. de jus d'ananas
1 cl. de jus de citron
vert
1 cl. de jus d'orange
2 cl. de jus de
mangue
1 cl. de sirop de
fraise.*

Mettre quelques glaçons dans un verre à mélange. Ajouter le jus d'ananas, de citron, d'orange, de mangue et le sirop de fraise. Remuer avec la cuillère.

Verser le tout dans un verre. Ajouter quelques morceaux de pulpe.

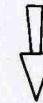
Décorer de fraises, de menthe, de tranches d'orange et d'un chalu-meau.



PIM CIDRE



1 pers.



*6 cl. de cidre doux
6 cl. d'indian tonic
3 traits d'angostura
30 g. de pommes
1 lanière de peau de
concombre
1/2 citron
1/2 orange.*

Verser les différents ingrédients dans un verre garni de quelques glaçons. Ajouter des morceaux de pomme, d'orange, de citron et un morceau de peau de concombre.

Décorer d'une branche de menthe, d'une demi-tranche d'orange, d'une demi-ron-delle de citron, d'une fraise et d'un chalu-meau.

PUSSYFOOT JOHNSON



1 pers.

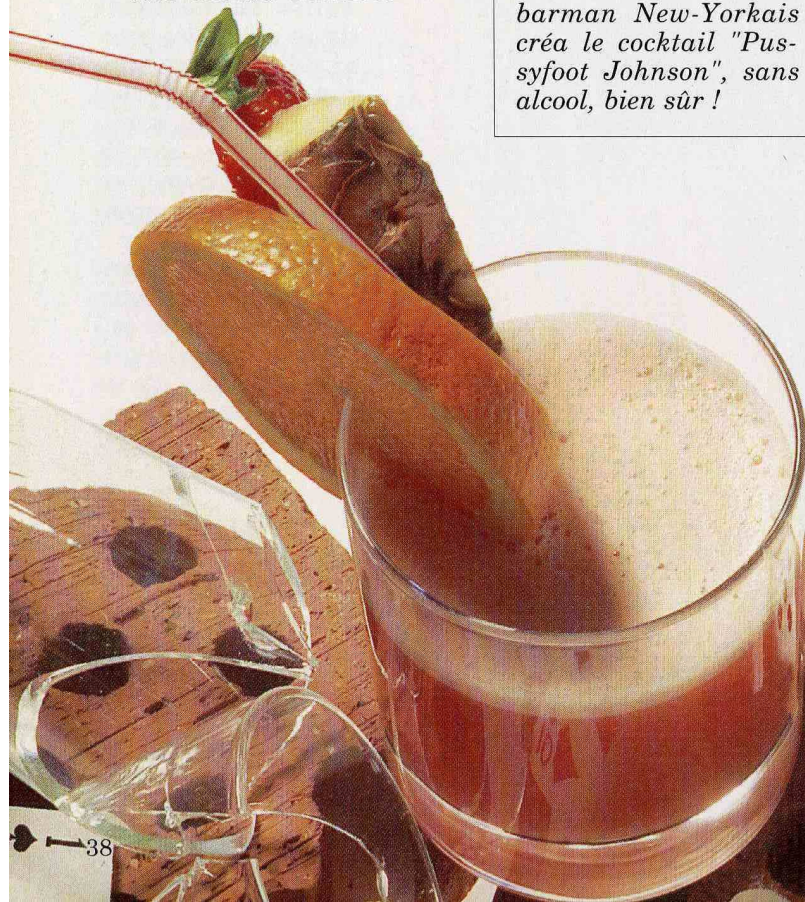


5 cl. de jus d'orange
3 cl. de jus de citron
3 cl. de jus d'ananas
1 cl. de grenadine
1 jaune d'œuf.

Au shaker. Décorer le verre avec une rondelle d'orange, un morceau d'ananas et une cerise confite.

Au temps de la prohibition, l'inspecteur Johnson, surnommé "Pussyfoot" (patte de velours) était célèbre pour le nombre de distilleries et de dépôts d'alcool clandestins découverts et détruits par ses soins.

En son honneur, un barman New-Yorkais créa le cocktail "Pussyfoot Johnson", sans alcool, bien sûr !



INCORRUPTIBLE



1 pers.



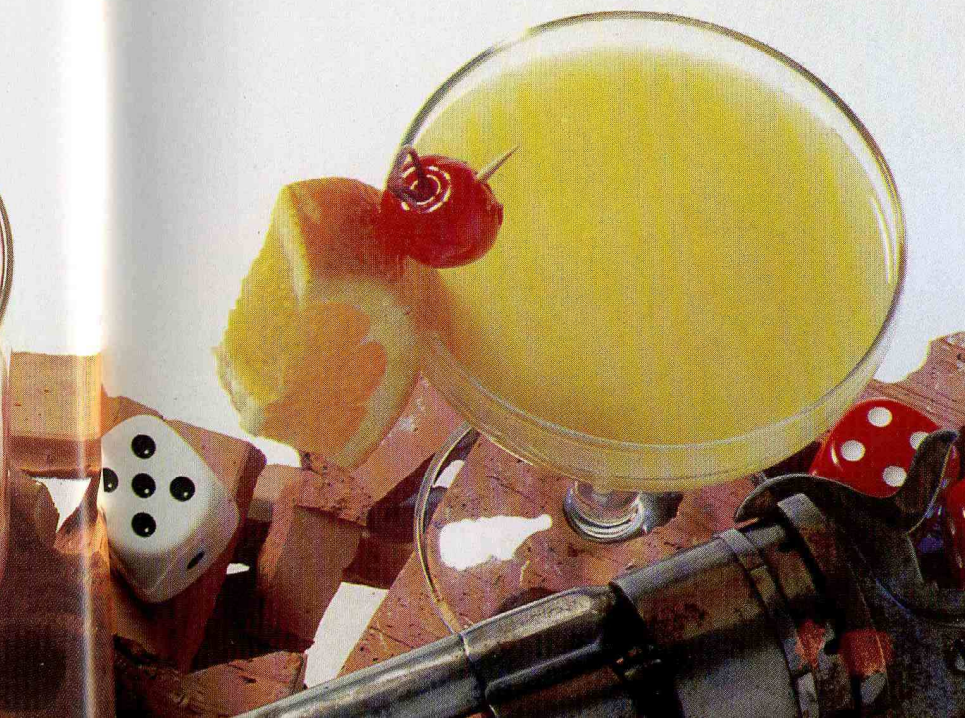
4 cl. de jus de pamplemousse
2 cl. de jus d'orange
1 dl. de limonade.

Mettre le jus de pamplemousse et le jus d'orange dans un shaker. Agiter fortement.

Verser dans le verre. Compléter avec la limonade.

Décorer d'une rondelle d'orange et d'une cerise confite.

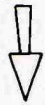
Ne pas oublier, après avoir ajouté la limonade ou le soda, de remuer légèrement à l'aide d'une cuillère à cocktail afin de mélanger les ingrédients tout en préservant les bulles.



C. AND C.



1 pers.



6 cl. de cidre doux
6 cl. de jus de cassis.

Verser le cidre et le jus de cassis dans un verre sur quelques glaçons. Remuer. Accrocher une grappe de cassis et piquer 1 chalumeau.



RED LIGHT



1 pers.



5 cl. de jus de fraise
5 cl. de jus d'ananas
5 cl. de jus d'orange
5 cl. de jus de citron.

Mettre les glaçons et les jus de fruits dans un shaker. Agiter.

Verser dans un tumbler garni d'une fleur et d'une rondelle d'orange.

P. AND P.



1 pers.



3 cl. de jus de fruits de la passion
3 cl. de jus de pêche
1 cl. de jus de citron
2 traits d'angostura.

Mettre les ingrédients dans le shaker. Agiter.

Verser dans un tumbler givré garni d'un chalumeau.



SHIRLEY TEMPLE



1 pers.



6 cl. de limonade
6 cl. de ginger ale
2 cl. de sirop de
grenadine.

Verser tous les ingrédients dans un verre rempli de quelques glaçons. Bien remuer avec la cuillère.

Servir dans un verre décoré d'une rondelle de citron, d'une cerise confite et d'un chalu-meau.

Ce cocktail est celui que préparaient tous les barmen du monde pour la jeune actrice Shirley Temple.

ROLLING PEACH



2 pers.



1 pêche
5 cl. de jus de pêche
2 cl. de sirop de
grenadine
50 cl. d'eau gazeuse.

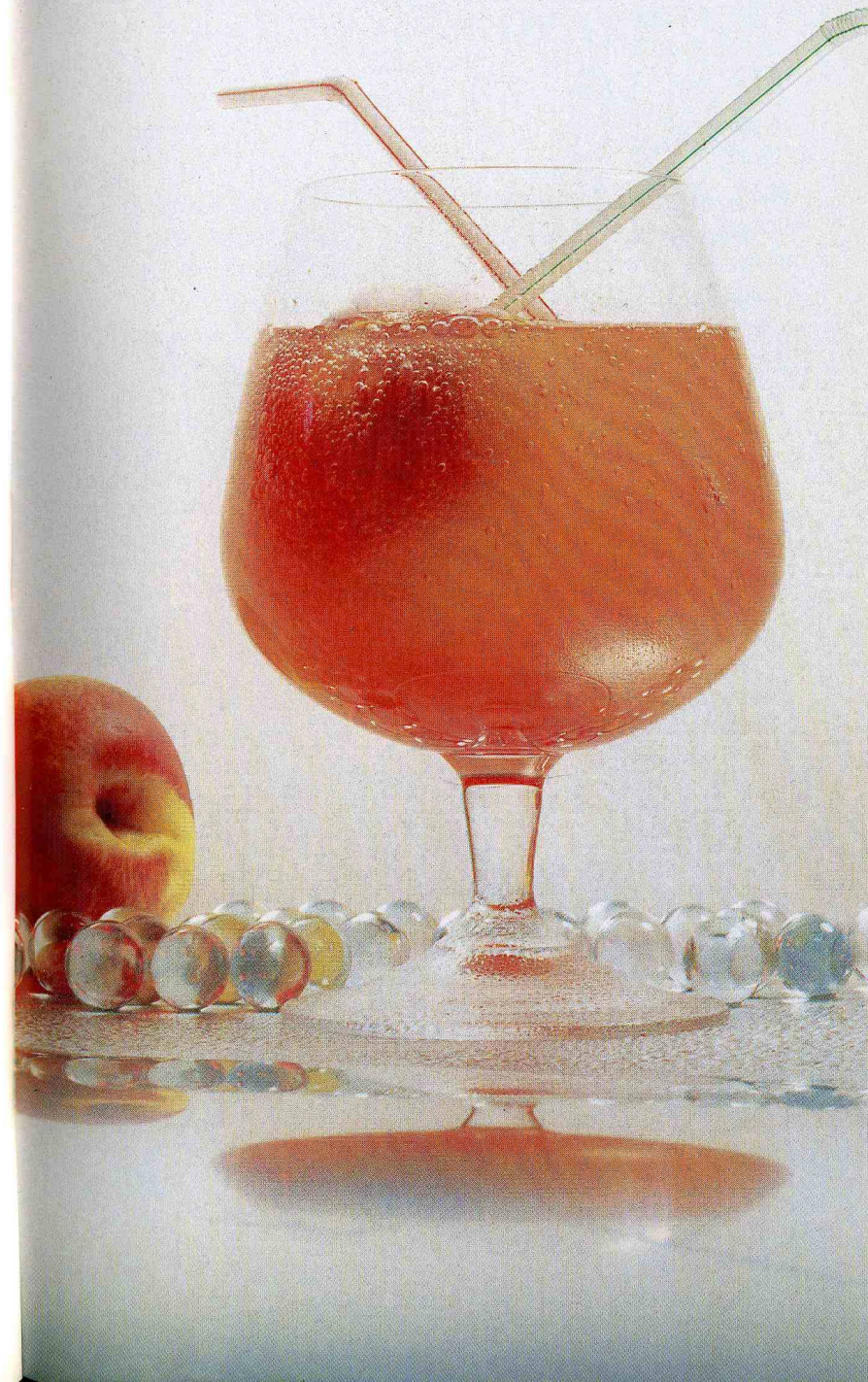
Peler la pêche sans l'abîmer. La piquer régulièrement avec une fourchette. Placer le fruit dans un grand verre.

Verser l'eau gazeuse, le jus de pêche et le sirop de grenadine.

Servir avec 2 chalu-meaux.

Le verre doit être assez large pour que la pêche ait de la place et puisse flotter. Au besoin, augmenter un peu les proportions.

Un verre à dégustation fera l'affaire.



SPRING FEVER



1 pers.



6 cl. de jus d'orange
(sanguine)
2 cl. de jus d'ananas
2 cl. de jus de fruits
de la passion
2 cl. de jus de cerise
2 cl. de jus de citron
2 cl. de sirop de
mangue.

Verser la glace dans
le shaker. Ajouter les
jus et le sirop. Se-
couer.

Servir dans le verre.

Décor : une cerise
confite, une branche
de menthe et un cha-
lumeau.



SWINGER



1 pers.



20 cl. de jus de
pamplemousse
2 cl. de jus d'ananas
2 cl. de sirop de sucre
de canne.

Verser le jus de pam-
plemousse, le jus
d'ananas et le sirop de
sucre dans un shaker
rempli de glace. Agiter
fortement.

Verser dans le verre.
Ajouter quelques mor-
ceaux de pamplemous-
se.

Décorer avec du
pamplemousse et de la
cerise confite.

TIPSY GOYAVE



1 pers.



20 cl. de jus de goyave
2 cl. de jus de citron
vert
2 cl. de sirop de cassis
1 cl. de sirop d'orgeat.

Mixer les jus, les si-
rops et 2 cuillerées à
soupe de glace pilée.

Verser dans le verre.
Décorer avec de pe-
tites boules de melon.



SUMMER COOLER



2 pers.



20 cl. de jus d'orange
2 cl. de sirop de
cassis
10 traits d'angostura.

Dans un shaker rempli de glace, verser le jus d'orange, le sirop de cassis et l'angostura. Secouer fortement.

Verser dans les verres. Servir très frais.

Décorer le verre avec une grappe de cassis.

Ce cocktail peut se faire au verre à mélange. Cependant, le shaker permet d'obtenir un cocktail plus "mousseux".

SUMMERTIME



1 pers.



4 cl. de jus d'orange
6 cl. de limonade
2 traits d'angostura.

Verser le jus d'orange, l'angostura puis la limonade dans un verre. Remuer doucement.

Accrocher une rondelle d'orange.

WATER SKI



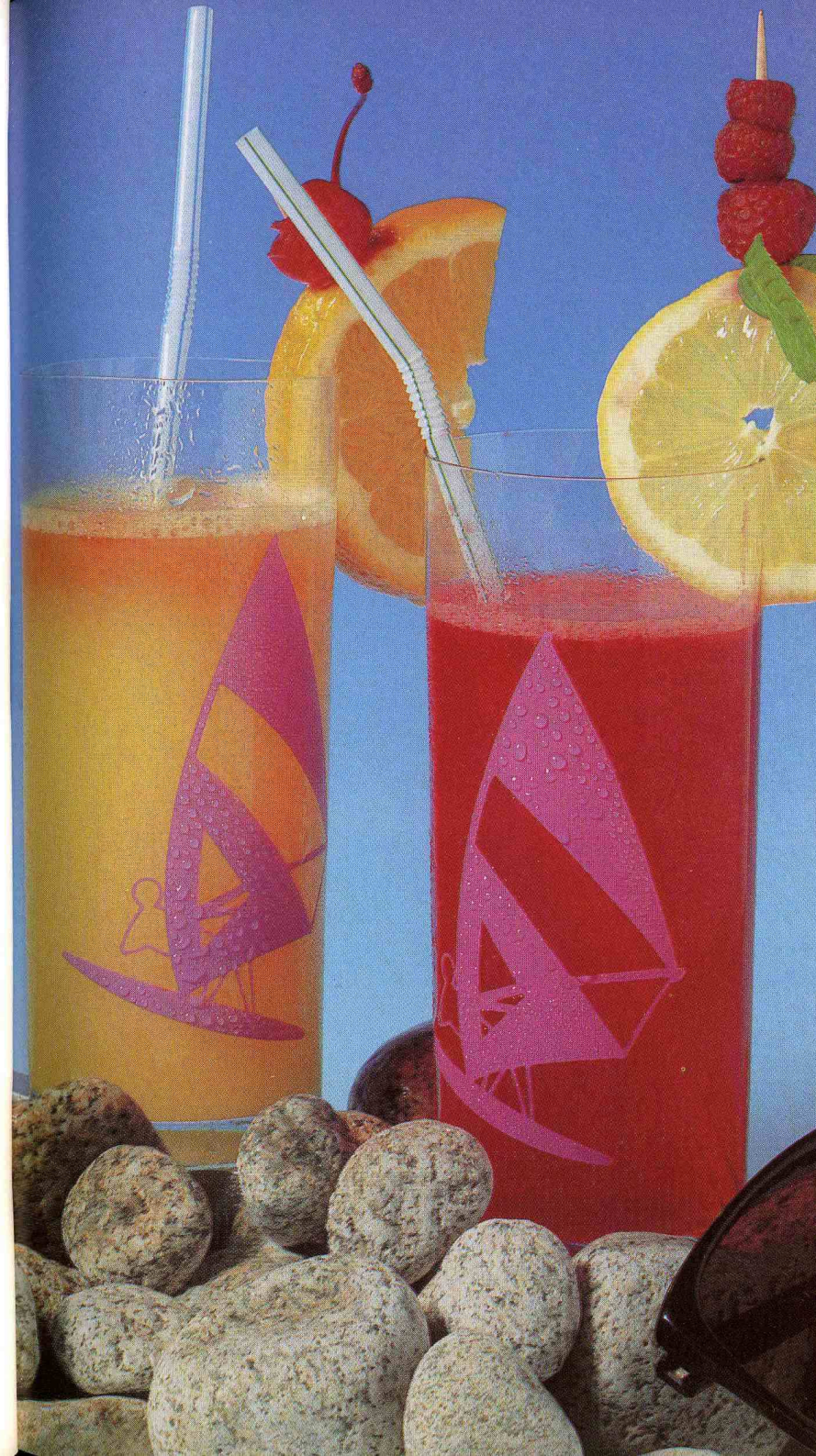
1 pers.



2 cl. de jus de citron
3 cl. de jus de
framboise
2 dl. d'eau gazeuse.

Verser les jus de fruits directement dans le verre. Ajouter quelques glaçons puis l'eau gazeuse.

Décorer de citron et de framboises.



COCO SAN JUAN



2 pers.



1 noix de coco verte
2 cl. de crème de noix
de coco
1 cl. de sirop de
grenadine.

Couper la noix de coco verte aux 2/3. Verser le lait dans un verre à mélange. Ajouter tous les ingrédients et des glaçons. Remuer.

Servir dans la noix de coco.

PINK COCO LOPEZ



1 pers.



5 cl. de crème de coco
5 cl. de jus d'orange
2 cl. de sirop de
cassis.

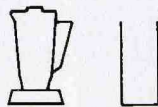
Au shaker.

Servir avec une demi-tranche d'orange.

PINA COLATA



1 pers.



4 cl. de crème de coco
3 cl. de jus d'ananas
1 cl. de sirop d'orgeat.

Verser la crème de coco, le jus d'ananas et le sirop d'orgeat dans un mélangeur électrique. Ajouter 2 cuillères à soupe de glace pilée. Mixer quelques secondes.

Verser dans le verre garni d'un morceau d'ananas, d'une cerise confite et d'une branche de menthe.

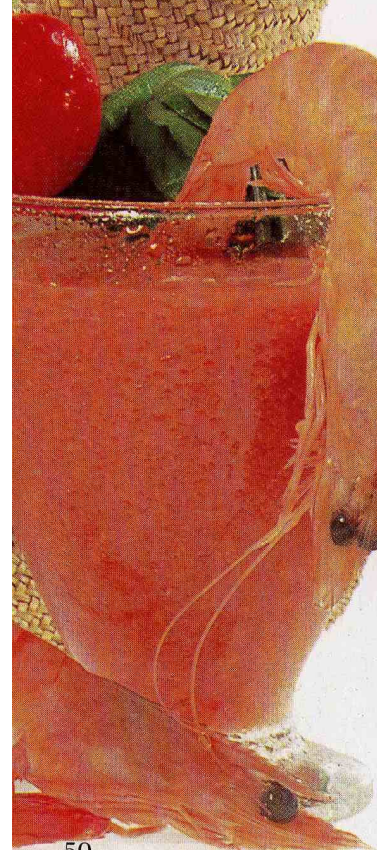
On peut servir ce cocktail dans une noix de coco posée sur de la glace pilée.



AUX JUS DE LEGUMES

LES COCKTAILS A BASE DE JUS DE LEGUMES SONT D'EXCELLENTS REMONTANTS, MEME DANS LE CAS OU L'ON AURAIT ABUSE DE COCKTAILS ALCOOLISES.

TOUS LES JUS DE LEGUMES PEUVENT ETRE PREPARES A LA CENTRIFUGEUSE. CEPENDANT, IL EN EXISTE D'EXCELLENTS, TOUT PRETS, DANS LES MAGASINS SPECIALISES ET DANS LES RAYONS DIETETIQUES DES GRANDES SURFACES.



Aux jus de légumes

CREVETTE COCKTAIL



1 pers.



6 crevettes
15 cl. de jus de tomate
2 cl. de jus de citron
Sel
Poivre
3 traits de Worcester-
shire sauce.

Mettre dans un mélangeur électrique 4 crevettes décortiquées, le jus de tomate, le jus de citron, le sel, le poivre et la Worcestershire sauce. Mixer.

Verser dans un tumbler décoré de 2 crevettes, d'une tranche de citron et d'un bouquet de cresson.

AVOCAT FLIP



2 pers.



1 avocat
15 cl. de jus de tomate
1 jaune d'œuf
2 cl. de jus de citron
Sel de céleri
Poivre
3 traits de Worcester-
shire sauce.

Mixer l'avocat épluché et coupé en morceaux avec tous les ingrédients et une cuillère à soupe de glace pilée.

Verser dans des verres décorés de tranches de tomate, de morceaux d'avocat et de cresson.

Ces 2 cocktails peuvent se servir comme entrée au début d'un repas.

BULLSHOT



1 pers.



12 cl. de jus de tomate
5 cl. de consommé de bœuf froid
2 cl. de jus de citron
4 traits de Tabasco
1 œuf
Sel de céleri.

Mettre les glaçons dans un shaker. Verser les ingrédients. Agiter le shaker.

Verser dans un verre décoré avec une branche de céleri et une rondelle de citron.

Le consommé de bœuf peut être remplacé par du bouillon instantané en tablettes.

COCKTAIL CAROTTE



1 pers.



10 cl. de jus de carotte
5 cl. de jus de tomate
2 cl. de jus de citron
Sel de céleri
Poivre.

Verser la glace dans un shaker. Ajouter le jus de carotte, le jus de tomate, le jus de citron, le sel de céleri et le poivre. Agiter fortement.

Verser dans un verre. Servir avec quelques rondelles de carotte et une tranche de citron.



C. AND T.



2 pers.



1/2 concombre
15 cl. de jus de tomate
Persil haché
Sel de céleri
Poivre.

Mettre le demi-concombre épluché, le jus de tomate, le sel, le poivre et le persil dans un mélangeur électrique. Ajouter une cuillerée à soupe de glace pilée. Mixer.

Verser dans des verres ou dans du concombre.

TOMATO U.S.



2 pers.



25 cl. de jus de tomate
5 cl. de tomato ketchup
Le jus d'1/2 citron
Le jus d'1/2 pamplemousse.

Verser le jus de tomate, le ketchup et le jus d'agrumes dans un shaker rempli de glace. Agiter fortement.

Verser dans les verres décorés d'un morceau de pamplemousse, d'une rondelle de citron et de tomates cerises.

Saupoudrer la surface de noix de muscade et de poivre.

Utiliser de préférence des pamplemousses roses de Floride, plus doux que les jaunes.

PRAIRIE OYSTER



1 pers.



5 cl. de tomato
ketchup
2 traits de Worcester-
shire sauce
2 traits de Tabasco
1 jaune d'œuf
Sel
Poivre
Paprika.

Verser le ketchup, le Tabasco, la Worcester-shire sauce, le sel et le poivre dans le verre. Mélanger à l'aide d'une cuillère.

Ajouter le jaune d'œuf sans le casser.

Saupoudrer de paprika.

Le boire d'un trait, sans le remuer, comme si l'on mangeait une huitre.

Faire glisser quelques gouttes d'huile d'olive sur les parois du verre vide avant d'ajouter les ingrédients. Le cocktail "glissera" mieux.

VIRGIN MARY



1 pers.



12 cl. de jus de tomate
2 cl. de jus de citron
2 traits de Tabasco
2 traits de Worcester-
shire sauce
Sel de céleri
Poivre.

Dans un verre avec des glaçons.

Décor : céleri et citron.



AUX ŒUFS, AU LAIT, A LA CREME

LES COCKTAILS AUX ŒUFS, A LA CREME OU AU LAIT,
PEUVENT ETRE SERVIS DANS L'APRES-MIDI
OU A LA FIN D'UN REPAS, EN GUISE DE DESSERT.

BIEN ENTENDU, LES INGREDIENTS DOIVENT ETRE FRAIS
ET LES COCKTAILS CONSOMMES RAPIDEMENT
APRES LEUR PREPARATION.
IL NE FAUT PAS MIXER TROP LONGTEMPS.
QUELQUES SECONDES SUFFISENT A MELANGER
TOUS LES INGREDIENTS.

APRICOT BEACH



1 pers.



*10 cl. de jus d'abricot
2 cl. de sirop d'orange
2 cl. de crème
1 jaune d'œuf.*

Verser les ingrédients dans un shaker rempli de glace. Agiter fortement.

**Verser dans le verre.
Garnir d'une demi-tranche d'orange, d'une cerise confite et d'un chalumeau.**

APPLE FIZZ



1 pers.



*8 cl. de jus de pomme
2 cl. de jus de citron
1 blanc d'œuf
2 cuil. à café de sucre vanillé.*

Mixer les jus de pomme et de citron, le blanc d'œuf, le sucre vanillé et 2 cuillerées à soupe de glace pilée.

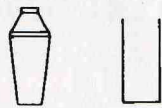
**Verser dans un verre.
Décorer avec une tranche de pomme et une demi-tranche de citron.**



DIRTY BANANA



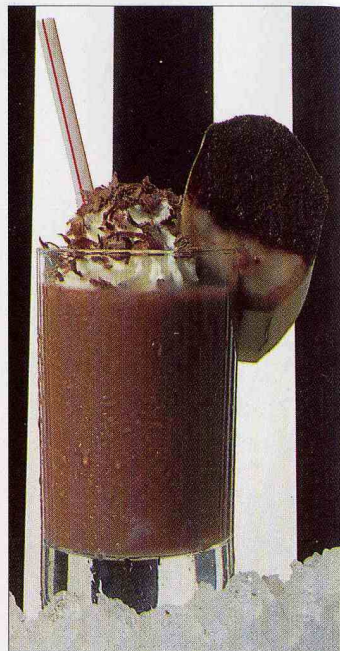
1 pers.



*3 cl. de sirop de
banane
3 cl. de crème de
chocolat
4 cl. de lait
2 cl. de crème.*

Remplir le shaker de glaçons. Verser tous les ingrédients. Fermer puis agiter fortement.

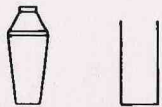
Servir dans un verre avec une rondelle de banane.



BANANA SPRINT



1 pers.



*10 cl. de jus de
banane
2 cl. de sirop de citron
1 œuf.*

Mettre la glace dans le shaker. Ajouter le jus de banane, le sirop et l'œuf. Secouer.

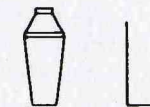
Verser dans un tumbler décoré d'une tranche de banane.



BANANA KISS



1 pers.

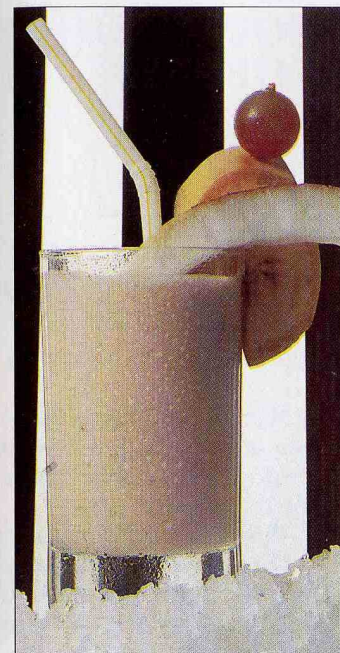


*6 cl. de lait
4 cl. de crème fraîche
3 cl. de sirop de
banane
2 cl. de crème de coco.*

Mettre le lait, la crème, le sirop de banane et la crème de coco dans un shaker rempli de glace. Agiter fortement.

Verser dans un tumbler.

Décorer avec des tranches de banane et des morceaux de noix de coco.



COFFEE FLIP



1 pers.



15 cl. de lait
1 jaune d'œuf
2 cuil. à café de sucre
vanillé
2 cuil. à café de café
soluble.

Verser la glace dans le shaker. Ajouter le lait, le jaune d'œufs, le sucre et le café. Agiter fortement.

Verser dans un verre. Saupoudrer de cannelle. Servir avec un chalumeau.

COOL COFFEE



1 pers.



10 cl. de café froid
5 cl. de crème fraîche
4 cl. de sirop de menthe.

Mettre le café, la crème et le sirop dans un shaker rempli de glace. Agiter fortement.

Verser dans un verre. Décorer avec une branche de menthe et quelques grains de café.

CHERRY COFFEE



1 pers.



20 cl. de café froid
30 g. de cerises noires
10 cl. de crème fraîche.

Mixer le café, les cerises dénoyautées et la crème.

Verser dans un verre rempli de quelques glaçons.

Disposer quelques cerises.

Il est préférable de faire un vrai café et de le laisser refroidir.

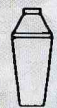




CHOCO LIPS



1 pers.



*2 cl. de crème de
chocolat
2 cl. de sirop de
menthe blanche
5 cl. de crème fraîche.*

**Frapper au shaker
rempli de glaçons et
servir dans un verre à
cocktail décoré d'une
branche de menthe.**

*On peut remplacer la
crème de chocolat par
du nappage pour des-
serts.*

COCO CHOCO



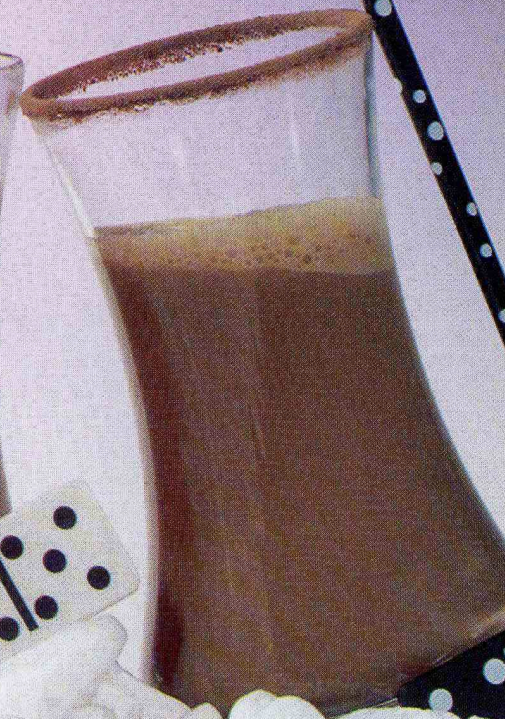
1 pers.



*4 cl. de crème de coco
2 cl. de crème de
chocolat
10 cl. de crème
fraîche.*

**Frapper fortement au
shaker.
Verser dans un verre.
Servir avec un mor-
ceau de noix de coco.**

*On peut également
râper un peu de noix
de coco ou de chocolat
au-dessus du verre.*



CHOCO COFFEE



1 pers.



*10 cl. de café froid
5 cl. de crème fraîche
5 cl. de crème de
chocolat.*

**Remplir le shaker de
glaçons. Verser tous les
ingrédients. Fermer
puis agiter.**

**Verser dans un verre
givré avec du chocolat
en poudre.**

CASSIS SHAKE



1 pers.



6 cl. de jus de cassis
2 cl. de jus de citron
1 jaune d'œuf.

Mettre les glaçons dans un shaker. Ajouter les ingrédients.

Verser dans un tumbler orné d'une tranche de citron et d'un chalumeau.

COCONUT KISS



1 pers.



3 cl. de crème fraîche
3 cl. de crème de coco
4 cl. de jus d'orange
2 cl. de jus d'ananas.

Remplir le shaker de glaçons. Verser les ingrédients. Fermer puis agiter fortement.

Servir dans un verre décoré d'une tranche d'orange et d'un morceau d'ananas.



GOLDEN EGG EGG ROSE



1 pers.



10 cl. de jus d'orange
2 boules de glace à la vanille
1 jaune d'œuf.

Mettre tous les ingrédients dans un mélangeur électrique. Mixer.

Verser dans un verre. Décorer d'une demi-rondelle d'orange et d'une cerise confite.

Au lieu de le servir avec des glaçons, on peut déposer une boule de glace au fond du verre avant de verser le cocktail.

Ceci est valable pour tous les cocktails où l'on utilise de la glace ou du sorbet.



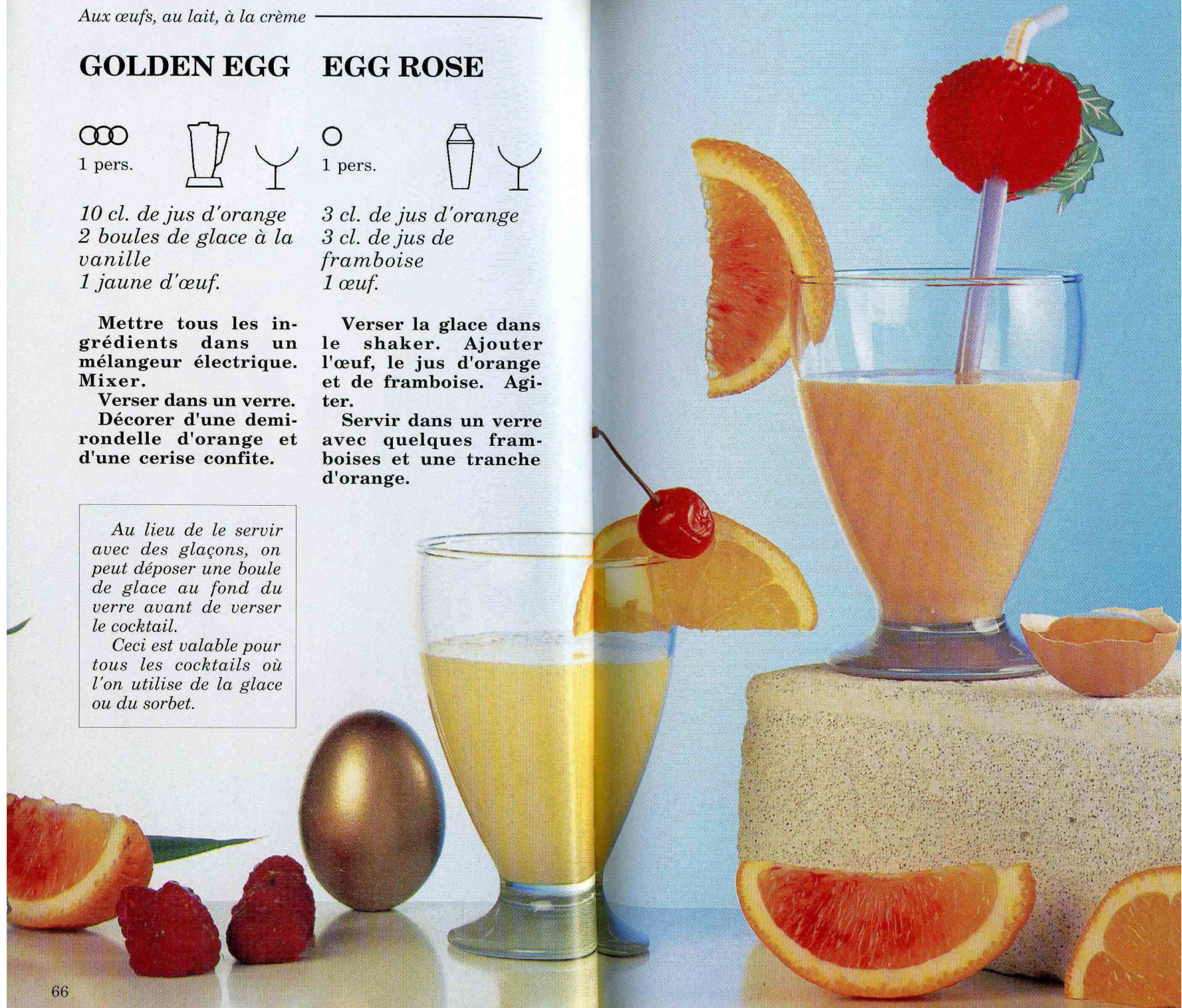
1 pers.



3 cl. de jus d'orange
3 cl. de jus de framboise
1 œuf.

Verser la glace dans le shaker. Ajouter l'œuf, le jus d'orange et de framboise. Agiter.

Servir dans un verre avec quelques framboises et une tranche d'orange.



EGG MINT



1 pers.



5 cl. de jus de citron
3 cl. de sirop de menthe
1 œuf.

Mettre le citron, la menthe et l'œuf dans un shaker rempli de glace. Agiter.

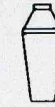
Verser dans une coupe à champagne.

Décorer d'une branche de menthe et d'une rondelle de citron.

EGG-NOG



1 pers.

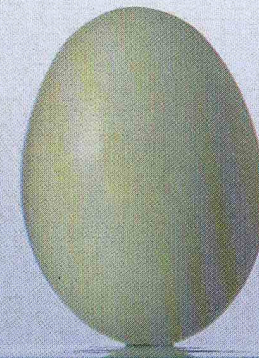


5 cl. de crème fraîche
2 cl. de sirop de sucre de canne
1 œuf
Noix de muscade.

Mettre des glaçons dans un shaker. Ajouter la crème, le sirop de sucre de canne, l'œuf et la muscade. Agiter fortement.

Verser dans un verre givré avec du chocolat en poudre.

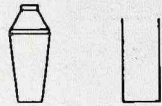
Saupoudrer de noix de muscade et servir avec un chalumeau.



GRAPE JACK



1 pers.



*10 cl. de jus de raisin
3 cl. de crème fraîche
1 jaune d'œuf.*

Mettre le jus de raisin, la crème fraîche et l'œuf dans un shaker rempli de glace. Agiter fortement.

Verser dans un tumbler décoré de quelques raisins et d'un chalumeau.

EXOTIC CREAM



1 pers.



*4 cl. de jus de fruits de la passion
2 cl. de sirop de mangue
4 cl. de lait
2 cl. de crème.*

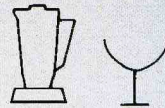
Frapper au shaker. Verser dans un verre.

Servir avec un morceau de mangue et un chalumeau.

FUNNY DAISY



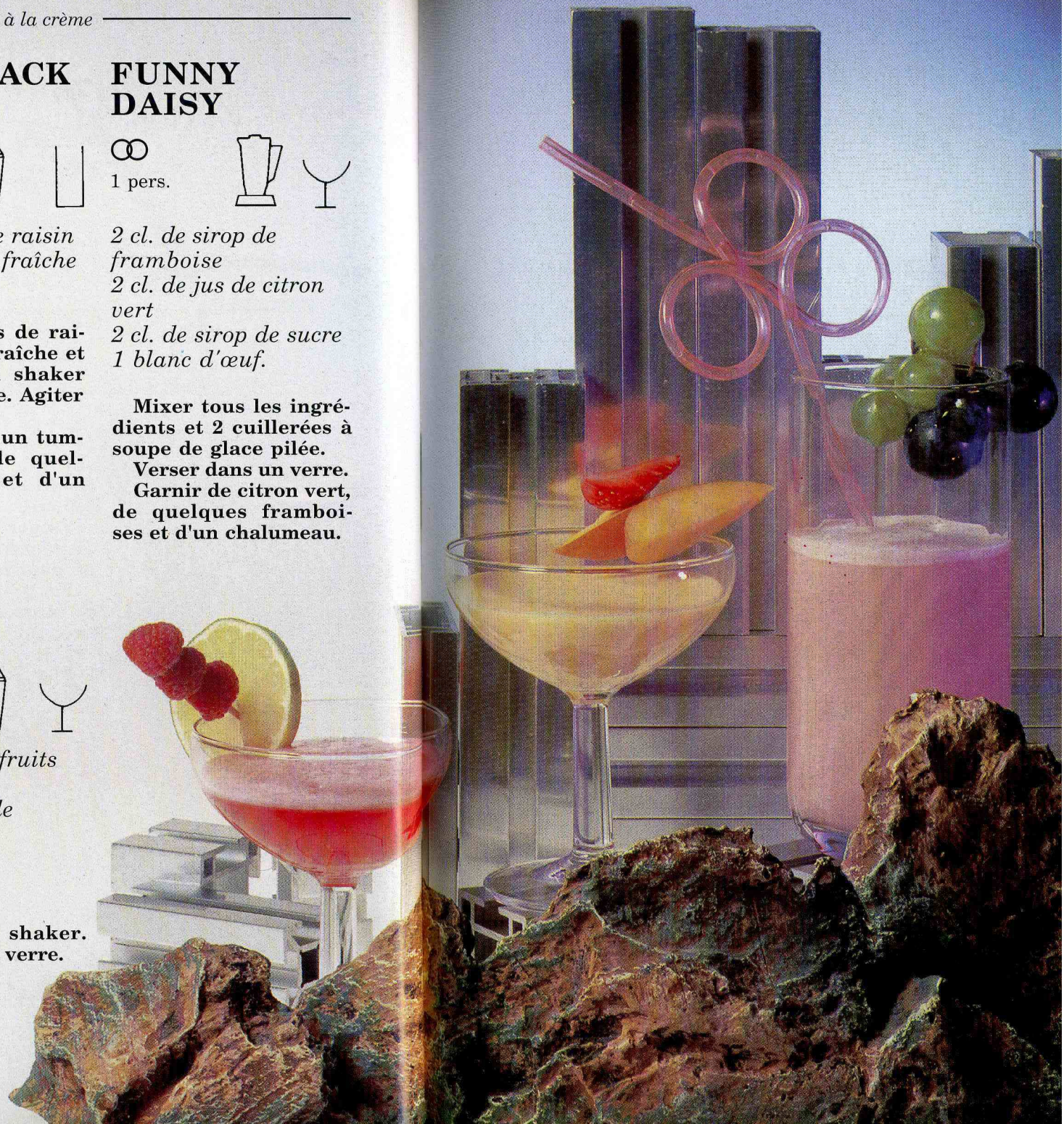
1 pers.



*2 cl. de sirop de framboise
2 cl. de jus de citron vert
2 cl. de sirop de sucre
1 blanc d'œuf.*

Mixer tous les ingrédients et 2 cuillerées à soupe de glace pilée.

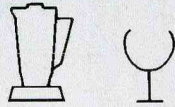
Verser dans un verre. Garnir de citron vert, de quelques framboises et d'un chalumeau.



GRENADINE SHAKE



1 pers.



3 cl. de sirop de
grenadine
2 cl. de jus d'ananas
2 cl. de jus de citron
1 blanc d'œuf.

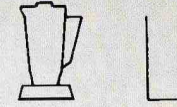
Mettre le sirop de grenadine, le jus d'ananas, le jus de citron, le blanc d'œuf et 2 cuillerées à soupe de glace pilée dans un mélangeur électrique. Mixer quelques secondes.

Verser dans un verre ballon garni d'ananas et de cerises confites.

ORANGE- PEPPERMINT SHAKE



1 pers.



15 cl. de jus d'orange
3 cl. de sirop de sucre
de canne
1 blanc d'œuf
2 branches de
menthe.

Mixer le blanc d'œuf, le jus d'orange, le sirop et 2 cuillerées à soupe de glace pilée.

Verser dans un verre décoré d'1 demi-rondelle d'orange et d'une branche de menthe.

Il est important d'utiliser de la glace pilée dans les proportions indiquées et non des glaçons. Le cocktail sera plus onctueux.

KIWI CREAM LEMON FLIP



2 pers.



10 cl. de crème fraîche
3 cl. de sirop de mangue
2 kiwis
10 cl. de lait.

Eplucher les kiwis. Les mettre avec tous les composants dans un mélangeur électrique. Ajouter 2 cuillerées à soupe de glace pilée. Mixer.

Verser dans un verre. Décorer de tranches de kiwi, de cerises confites et de chalu-meaux.



1 pers.

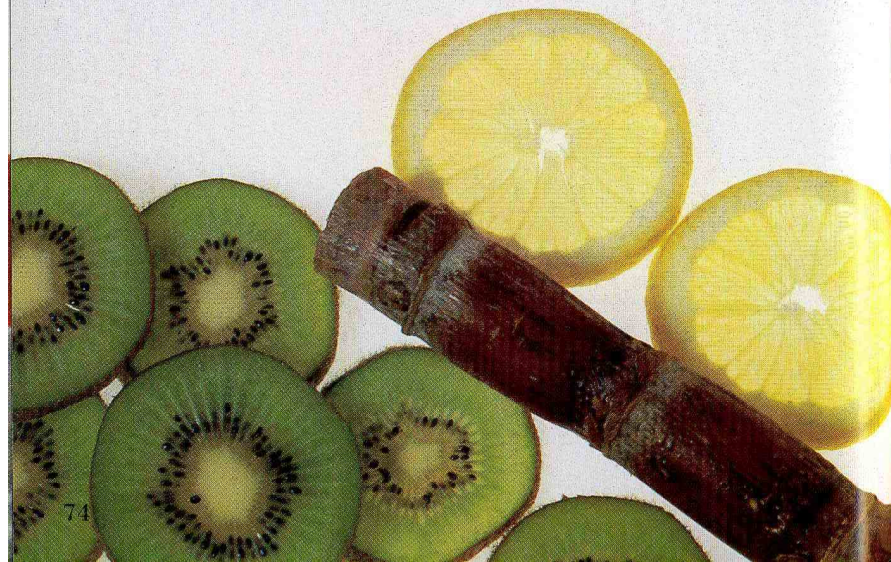


5 cl. de jus de citron
3 cl. de sirop de sucre de canne
1 œuf.

Mixer tous les ingrédients avec 2 cuillerées à soupe de glace pilée.

Servir dans un verre décoré avec une rondelle de citron et une cerise confite.

Le sirop de sucre de canne se dissout plus facilement mais on peut le remplacer par du sucre semoule.



MÛRE SPECIAL



1 pers.



4 cl. de sirop de mûre
2 boules de glace à la vanille
6 cl. de lait.

Mixer le sirop de mûre, la glace à la vanille et le lait.

Verser dans un verre décoré de quelques mûres et d'un chalu-meau.



ORANGE DREAM



1 pers.



3 cl. de crème de chocolat
5 cl. de jus d'orange
5 cl. de crème fraîche.

Dans le shaker rempli de glace, verser la crème de chocolat, le jus d'orange et la crème. Fermer puis agiter fortement.

Verser dans un verre décoré d'une rondelle d'orange et d'un chalu-meau.

PEACH FUN



1 pers.



6 cl. de jus de pêche
2 cl. de sirop de framboise
4 cl. de lait
2 cl. de crème.

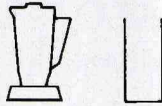
Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace. Agiter fortement.

Verser dans un verre. Garnir de 2 framboises et d'un morceau de pêche.

PEANUT CLOUD



1 pers.



4 cl. de crème fraîche
6 cl. de lait
4 cl. de miel
4 cuil. à soupe de
beurre de cacahuètes.

Mixer tous les ingrédients avec 2 cuillères à soupe de glace pilée.

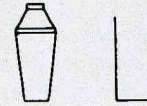
**Verser dans un verre.
Saupoudrer de cannelle et servir.**

Le beurre de cacahuètes se dissoudra mieux si vous pensez à le sortir du réfrigérateur un peu à l'avance.

PINEAPPLE ANGLE



1 pers.

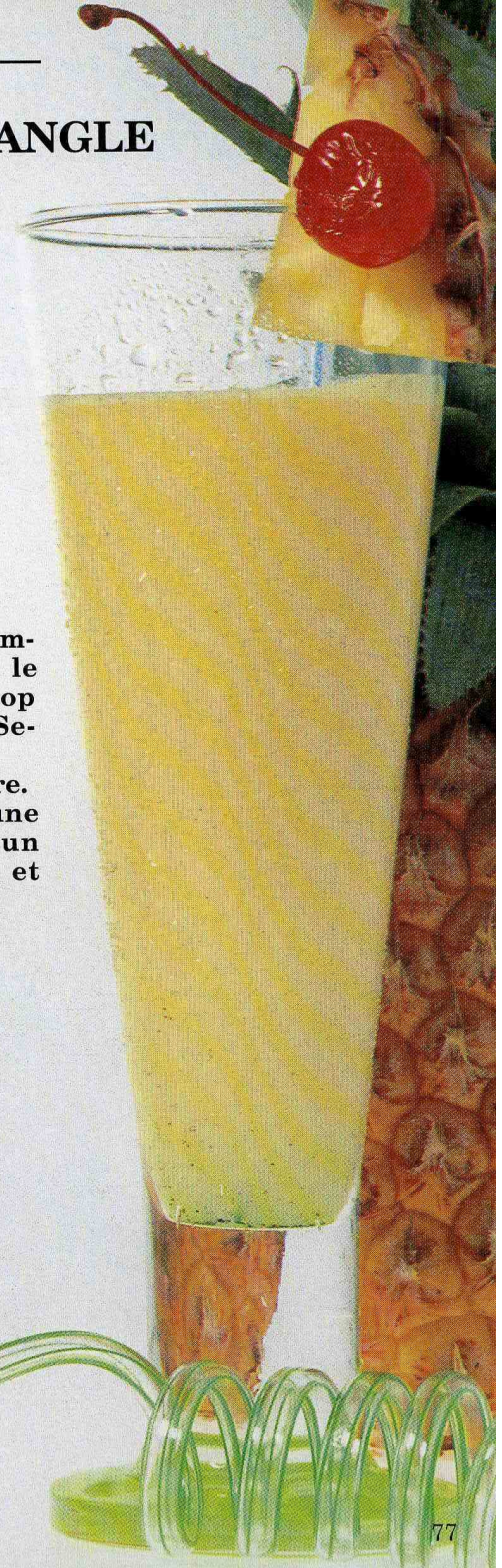


6 cl. de jus
d'ananas
2 cl. de sirop
d'orgeat
1 œuf
1 boule de glace
à la vanille.

Dans un shaker rempli de glace, verser le jus d'ananas, le sirop d'orgeat et l'œuf. Secouer fortement.

Verser dans le verre.

Servir décoré d'une cerise confite, d'un morceau d'ananas et d'un chalumeau.



PINK PANTHER



1 pers.



15 cl. de jus d'orange
2 cl. de sirop de
grenadine
1 jaune d'œuf
2 traits d'angostura.

Mixer tous les ingrédients et 2 cuillerées à soupe de glace pilée. Verser dans un tumbler.

Décorer avec une rondelle d'orange, une cerise confite et un chalumeau.



RAMOS



1 pers.



Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace. Secouer.

Servir dans le verre décoré d'une tranche de mangue.

Il est important de shaker énergiquement.

8 cl. de lait
4 cl. de sirop de
mangue
1 jaune d'œuf
2 cl. de jus de
citron.

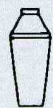


Aux œufs, au lait, à la crème

RED MOON



1 pers.



*6 cl. de jus de pêche
6 cl. de jus de cerise
1 œuf.*

Dans un shaker rempli de glace, verser le jus de pêche, le jus de cerise et l'œuf. Secouer fortement.

Verser dans le verre.

Décorer d'un morceau de pêche et d'une cerise confite.

RED LIPS



1 pers.



*6 cl. de jus de cerise
4 cl. de lait
2 cl. de crème.*

Mettre les glaçons dans un shaker. Ajouter le jus de cerise, le lait et la crème. Agiter.

Verser dans un verre décoré de cerises confites.

ROYAL PEAR



1 pers.



*10 cl. de jus de poire
2 cl. de sirop de fraise
1 œuf.*

Verser la glace dans un shaker. Ajouter tous les ingrédients.

Servir dans un verre décoré avec un morceau de poire et une fraise.



AUX INFUSIONS

NE PAS PRÉPARER LES INFUSIONS TROP LONGTEMPS À L'AVANCE, SINON ELLES DEVIENNENT TROUBLES. SI CELA DEVAIT SE PRODUIRE, IL VOUS SUFFIT DE RAJOUTER UN PEU D'EAU CHAUDE ET DE REMUER POUR QU'ELLES RETROUVENT LEUR LIMPIDITÉ.



FRUIT TEA



2 pers.



15 cl. de thé noir froid
5 cl. de jus d'orange
3 cl. de jus de citron
4 cl. de sirop de cassis.

Mettre les glaçons dans un verre à mélange. Ajouter le thé, les jus et le sirop. Frapper à l'aide d'une cuillère à mélange.

Verser dans un verre rempli de quelques glaçons, décoré d'orange, de citron et de cerise confite.

ICED MINT



1 pers.

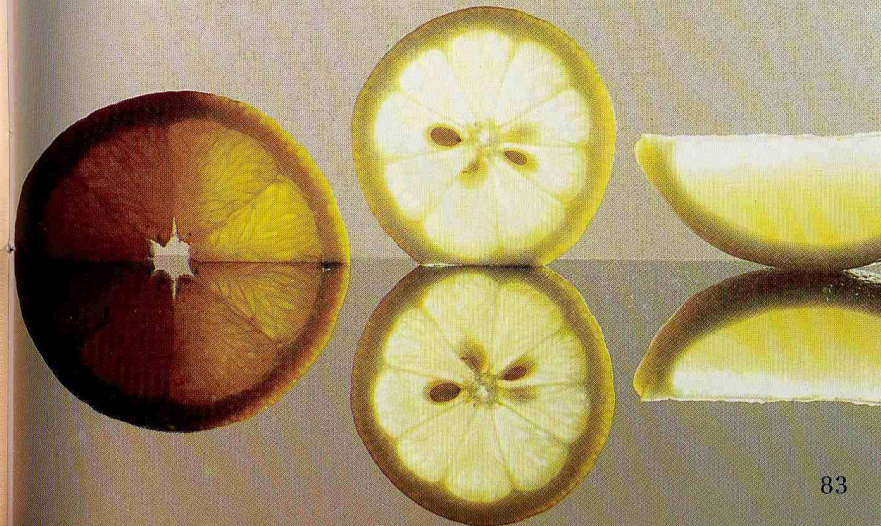


10 cl. de thé à la menthe froid
4 cl. de sirop de menthe
2 cl. de jus de citron vert.

Mettre le sirop et le jus dans un verre à mélange rempli de glace. Frapper à l'aide d'une cuillère à mélange.

Verser le tout dans un verre avec quelques glaçons.

Décorer avec une rondelle de citron et une branche de menthe.



VERVEINE ANGEL



1 pers.



10 cl. d'infusion de
verveine froide
3 cl. de sirop d'orange
1 boule de sorbet au
citron.

Verser directement
dans un tumbler l'in-
fusion et le sirop sur
quelques glaçons.
Remuer. Ajouter
le sorbet.
Décorer avec
la tranche de
citron et une
cerise confite.

MAUVE CHERRY

2 pers.



15 cl. d'infusion de
mauve froide
10 cl. de jus de cerise
4 cl. de sucre de
cane.

Frapper tous les in-
grédients dans un verre
à mélange rempli de
glace.

Verser dans un verre
avec quelques glaçons.
Décorer de fleurs
et de cerises.

LES COCKTAILS CHAUDS

LES COCKTAILS CHAUDS PEUVENT ETRE SERVIS
DANS DES VERRES A GROG OU A THE,
MAIS AUSSI DANS TOUT AUTRE VERRE SUPPORTANT LA CHALEUR.
MALGRE TOUT, IL EST PREFERABLE DE RECHAUFFER LE VERRE
AU PREALABLE OU D'Y DEPOSER UNE CUILLERE EN METAL
AVANT DE VERSER LE MELANGE CHAUD.

CES COCKTAILS NE DOIVENT PAS BOUILLIR
DURANT LEUR PREPARATION.
SAUF INDICATION SPECIALE, IL FAUT LES RETIRER DU FEU
DES QUE LE MELANGE FREMIT.

COFFEE SMILE



1 pers.



*1 tasse de café
3 cl. de crème de
chocolat
1 cuil. à café de sucre
roux
Crème Chantilly.*

Faire chauffer dans
une casserole à feu
doux le café, la crème
de chocolat et le sucre.

Verser dans un verre
à grog. Ajouter la crème
Chantilly.

Saupoudrer de cho-
colat râpé.

PEPPERMINT COFFEE



1 pers.



*1 tasse de café
4 cl. de sirop de
menthe
1 cuil. à café de sucre
Crème Chantilly.*

Faire chauffer dans
une casserole, à feu
doux, le café, le sirop
de menthe et le sucre.

Verser dans un verre
à grog.

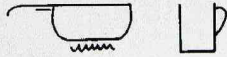
Napper de crème
Chantilly et piquer
quelques feuilles de
menthe.



APPLE TEA



1 pers.



8 cl. de thé
8 cl. de jus de pomme
1 cuil. à café de miel
1/2 bâton de
cannelle.

Faire chauffer à feu doux, dans une casserole, le thé, le jus de pomme, le miel et la cannelle.

Servir dans un verre épais.

Garnir d'une tranche de pomme.

HOT GOLDEN KISS



1 pers.



8 cl. de thé
5 cl. de crème
2 jaunes d'œufs
2 cuil. à café de sucre
roux.

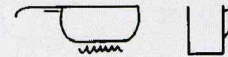
Réunir le thé, la crème et le sucre dans une casserole. Chauffer doucement. Ajouter le jaune d'œuf battu en remuant. Ne pas faire bouillir.

Verser dans un verre à grog.

RED LIMON TEA



1 pers.



8 cl. de thé
8 cl. de jus de cassis
2 cl. de jus de citron
1 cuil. à café de sucre
roux
2 clous de girofle
1/4 de bâton de
cannelle.

Réunir tous les ingrédients dans une casserole. Faire chauffer à feu doux.

Passer dans un verre à grog décoré d'une rondelle de citron.



HOT MILK SPECIAL



1 pers.



20 cl. de lait
2 cuil. à café de sucre
1 noix de beurre
1 gousse de vanille
Crème Chantilly.

Faire fondre le beurre dans une casserole. Verser le sucre. Laisser caraméliser.

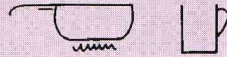
Ajouter le lait et la gousse de vanille. Faire chauffer à feu doux en remuant. Enlever la vanille. Verser dans un verre à grog.

Décorer avec une cuillerée de chantilly. Saupoudrer de noix de muscade.

TILLEUL SUNSET



1 pers.



10 cl. de tisane au tilleul
4 cl. de jus d'orange
2 cuil. à café de miel
Vanille.

Mettre le tilleul, le jus d'orange, le miel et la vanille à chauffer doucement dans une casserole.

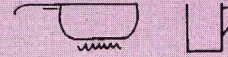
Servir dans un verre à grog.

Décorer avec un quartier de citron.

VERVEINE ROSE



1 pers.

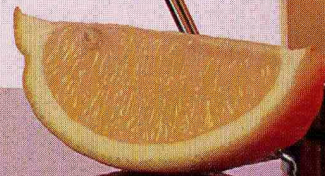


10 cl. de tisane à la verveine
3 cl. de sirop de framboise
2 cl. de jus de citron
1 cuil. à café de sucre.

Faire chauffer doucement la tisane, le sirop de framboise et le jus de citron dans une casserole.

Verser dans un verre épais garni d'un quartier de citron.

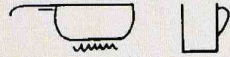
On peut remplacer la gousse de vanille par quelques gouttes d'extrait ou par un sachet de sucre vanillé.



GINGER ORANGE

○

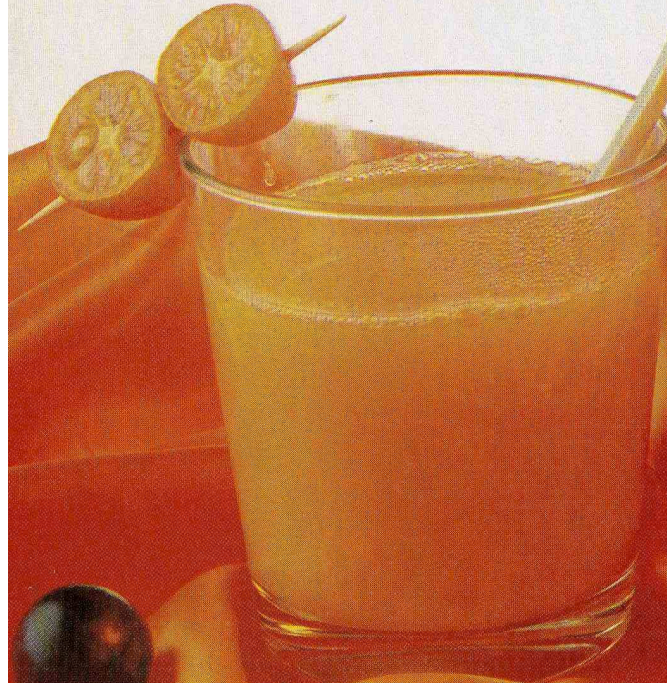
1 pers.



20 cl. de jus d'orange
1/2 cuil. à café de
gingembre en poudre
2 traits de Tabasco.

Chauffer les ingrédients.

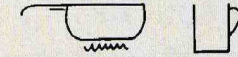
Servir avec des zests d'orange.



HOT GRAPEJUICE

∞

1 pers.



15 cl. de jus de raisin
2 cl. de jus d'orange
2 cl. de jus de citron
1 cuil. à café de miel
4 clous de girofle
1/4 de bâton de
cannelle.

Faire chauffer tous les ingrédients. Passer dans un verre décoré.



TABLE DES RECETTES

	Pages		
LES PUNCHS		PINK MELON	34
CUCUMBER SPECIAL	16	PORT AU PRINCE	36
PUNCH A L'ANANAS	18	PRUNE SHAKE	34
PUNCH A LA FRAISE	19	PUSSYFOOT JOHNSON	38
PUNCH A LA PECHE	20	RED LIGHT	40
PUNCH AU MELON	20	ROLLING PEACH	42
RED CUCUMBER	17	SHIRLEY TEMPLE	42
SANGRIA BLANCHE	21	SPRING FEVER	44
SANGRIA ROUGE	21	SUMMER COOLER	46
		SUMMERTIME	46
		SWINGER	45
		TIPSY GOYAVE	45
		WATER SKI	46
AUX JUS DE FRUITS		AUX JUS DE LEGUMES	
AMAZONAS	23	AVOCAT FLIP	51
APPLE COBBLER	24	BULLSHOT	52
APPLE ROSE	24	C. AND T.	53
APPLE SHOT	24	COCKTAIL CAROTTE	52
BARBARELLA	26	CREVETTE COCKTAIL	51
BLOODY ORANGE	23	PRAIRIE OYSTER	54
C. AND C.	40	TOMATO U.S.	53
CATHERINE BLOSSOM	26	VIRGIN MARY	55
CENDRILLON	27		
COCO SAN JUAN	48	AUX ŒUFS, AU LAIT, A LA CREME	
FRUIT COBBLER	28	APPLE FIZZ	56
GRAPEFRUIT SPECIAL	28	APRICOT BEACH	56
GREEN LEAVES	29	BANANA KISS	59
HONEYMOON	30	BANANA SPRINT	58
INCORRUPTIBLE	39	CASSIS SHAKE	64
JACK'S SPECIAL	29	CHERRY COFFEE	61
KENTUMI COCKTAIL	32	CHOCO COFFEE	63
LEMON MINT	32		
LUNA ROSSA	31		
P. AND. P.	40		
PIM CIDRE	37		
PINA COLATA	48		
PINK COCO LOPEZ	48		

CHOCO LIPS	62	RED MOON	80
COCO CHOCO	62	ROYAL PEAR	80
COCONUT KISS	64		
COFFEE FLIP	60	AUX INFUSIONS	
COOL COFFEE	60	FRUIT TEA	83
DIRTY BANANA	58	ICED MINT	83
EGG MINT	68	MAUVE CHERRY	85
EGG-NOG	69	VERVEINE ANGEL	84
EGG ROSE	66		
EXOTIC CREAM	70	LES COCKTAILS CHAUDS	
FUNNY DAISY	70	APPLE TEA	88
GOLDEN EGG	66	COFFEE SMILE	86
GRAPE JACK	70	GINGER ORANGE	92
GRENADINE SHAKE	72	HOT GOLDEN KISS	88
KIWI CREAM	74	HOT GRAPEJUICE	93
LEMON FLIP	74	HOT MILK SPECIAL	90
MURE SPECIAL	75	PEPPERMINT COFFEE	86
ORANGE DREAM	75	RED LIMON TEA	89
ORANGE-PEPPERMINT SHAKE	73	TILLEUL SUNSET	90
PEACH FUN	75	VERVEINE ROSE	91
PEANUT CLOUD	76		
PINEAPPLE ANGLE	77		
PINK PANTHER	78		
RAMOS	79		
RED LIPS	80		



