

Les Bêtes Noires

# Cocktails

•COM

Vin • Champagne • Spiritueux

# 2021

•COM



•COM

Vin • Champagne • Spiritueux

# Créole Champagne punch

*Pour environ 25 personnes*

- 2 bouteilles de champagne Ruinart blanc de blanc 75 cl
- 1 bouteille de vin blanc sec et frais
- 12 cl de cointreau
- 6 cl de cognac
- 50 cl de jus de citron
- 1 litre d'eau gazeuse glacée
- 25 cl de sucre de canne
- 1 ananas

Epluchez l'ananas et retirez -en le cœur .Hachez la moitié de la chair. Coupez l'autre moitié en tranches fines. Lavez , séchez et équeutez les fraises . Coupez-les en quatre.

Dans un bol à punch , faites fondre le sucre dans le jus de citron, le cointreau et le cognac .Ajoutez l'Ananas haché et le vin blanc et mêlez intimement.

Versez le champagne et l'eau gazeuse. Remuez doucement et mettez de la glace.

Garnissez avec les morceaux de fraise.

# Gin & Sin

- 6 cl de Gin
- 3 cl de jus d'orange
- 3 cl de jus de citron
- 1/2 cuillerée à café de grenadine.

Versez le gin ,les jus d'agrumes et la grenadine dans un shaker à demi rempli de glaçons.

Secouez jusqu'à la formation de buée sur la timbale, passez dans un verre à cocktails rafraîchi.



# Caipirinha

- 6 cl de Rhum Bocatheva Barbade 12 ans d'âge
- 2 cuillerées à café de sucre en poudre
- 1 citron vert

Coupez le citron vert en petits dés et déposez les morceaux au fond d'un verre old-fashioned rafraîchi.

Recouvrez avec le sucre et écrasez le tout .  
Versez le rhum et remuez bien. Ajoutez de la glace pilée.  
Remuez à nouveau et servez..



# French

- 4 cl de cognac
- 2 cl de jus de citron
- 1 cuillerée à café de sucre en poudre Champagne brut frappé

Versez le cognac , le jus de citron et le sucre dans un shaker à demi rempli de glace . Secouez jusqu'à l'apparition de buée sur la timbale.

Passez dans un verre à collins garni de glaçons et complétez avec du champagne.

# El Diablo

- 4,5 cl de tequila
- 1,5 cl de crème de cassis
- 2 quartier de citron vert
- canada dry glacé

Jetez 3 ou 4 glaçons dans un verre highball ou à collins. Pressez et laissez tomber les quartiers de citron vert , puis ajoutez la tequila et la crème de cassis.

Complétez avec du ginger ale en remuant doucement.



# Godfather

•COM

- 6 cl de Scotch
- 2 cl d'Amaretto

Versez le whisky , puis la liqueur dans un verre old-fashioned rempli de glaçons. Remuez et servez .

# Goldfinger

•COM



- 4,5 cl de Vodka
- 2 cl de Galliano
- 3 cl de jus d'ananas



Versez la vodka, le Galliano et le jus d'ananas dans un shaker garni de glaçons et secouez jusqu'à l'apparition de buée sur la timbale. Passez dans un verre à cocktails rafraîchi.

•COM



# Huntsman

- 
- 
- 4,5 cl de vodka
  - 1,5 cl de rhum vieux
  - 1,5 cl de jus de citron vert
  - 1/2 cuillerée à café de sirop de sucre de canne





Versez les ingrédients dans un shaker à demi rempli de glaçons et secouez jusqu'à la formation de buée sur la timbale.  
Passez dans un verre à cocktails rafraîchi.





# Imperial

- 
- 4,5 cl de bourbon
  - 1,5 cl de rhum blanc
  - 2 cl de jus de citron
  - 1 cuillerée à café de sucre en poudre
  - eau gazeuse



Versez le bourbon , le rhum blanc , le jus de citron et le sucre dans un shaker à demi rempli de glace et secouez jusqu'à la formation de buée sur la timbale.

Passez dans un verre à highball garni de glaçons.

Allongez d'eau gazeuse

# Irish Coffee

- 6 cl d'irish whiskey
- 10 cl de café noir et chaud
- 1 cuillerée à café de sucre

Sucrez le café dans un verre à anse ,  
ajoutez le whisky et mélangez.

