

COCKTAILS

avec et sans alcool





Shaker



Verre à
mélange



Directement
dans le verre



Préparation peu coûteuse



Préparation raisonnable



Préparation chère

Plus que jamais en vogue, les cocktails permettent de proposer des boissons originales, variées, mariant harmonieusement saveurs et couleurs.

Choisissez vos cocktails en fonction du moment où vous souhaitez les servir : apéritif, digestif, après-midi, soirée...

Choisissez vos cocktails en fonction de vos goûts ou de ceux de vos invités. Hormis les cocktails classiques, ils sont regroupés par ingrédient principal. Que vous les préfériez forts, doux, sucrés ou rafraîchissants, de par leur variété, chacun trouvera dans cet ouvrage celui qui lui convient et, avec un peu d'audace et d'imagination, pourquoi ne pas en composer de nouveaux ?

Choisissez vos cocktails en fonction du nombre de vos invités. Pour ce faire, chaque recette comporte le dosage individuel, sans oublier bien entendu le coût.

Les cocktails doivent être agréables au palais par leur équilibre, mais tout aussi agréables à regarder. Aidez-vous des photos et des conseils pour apporter le plus grand soin aux décors de vos verres.

Loin d'être exhaustif, ce livre, que nous avons voulu pratique, est sans prétention. Mais par sa présentation et sa clarté, il vous permettra de vous initier aux joies de l'apprentissage de barman. Alors, munissez-vous d'un minimum de matériel et, avec un peu d'imagination... Osez et vous étonnerez vos amis !

À l'avance, bonne dégustation.

LES VERRES ET



① Verre résistant à la chaleur

② Tumbler

③ Verre à cocktail

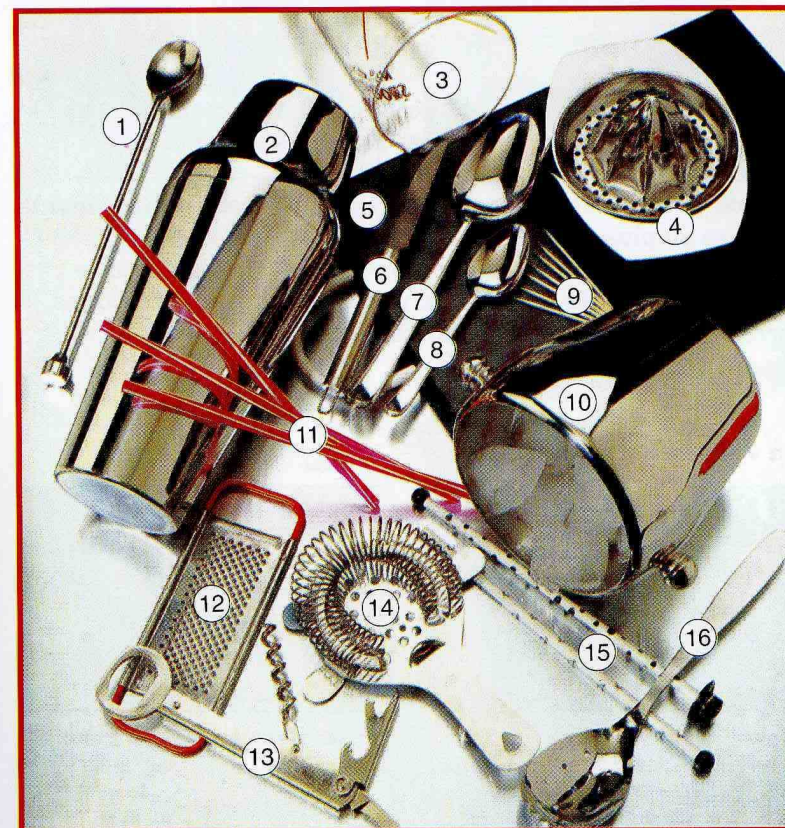
④ Verre à champagne

⑤ Verre ballon

⑥ Coupe

⑦ Verre old-fashioned

LE MATÉRIEL DU BARMAN



① Cuillère à mélange

② Shaker à 2 timbales

③ Verre à mélange

④ Presse-fruits

⑤ Planche à découper

⑥ Couteau

⑦ Cuillère à soupe

⑧ Cuillère à café

⑨ Cure-dents

⑩ Seau à glace

⑪ Pailles ou chalumeaux

⑫ Râpe à muscade

⑬ Sommelier

⑭ Passoire

⑮ Bâtonnets mélangeurs

⑯ Cuillère à glace

LES TECHNIQUES DE BAR

COMMENT CONFECTIONNER UN COCKTAIL ?

Quelle belle alchimie que la confection d'un cocktail ! Pour la mener à bien, il faut respecter les principes suivants :

- ne pas utiliser plus de 5 produits ;
- respecter l'ordre de versement des produits (du moins alcoolisé au plus alcoolisé) ;
- les œufs, la crème fraîche, doivent toujours être shakés ;
- les vins et les spiritueux peuvent être préparés dans le verre à mélange ou directement dans le verre.

Au verre à mélange :



Mettre les glaçons dans le verre à mélange. Verser les produits dans l'ordre. Mélanger.



Passer dans le verre. Décorer et servir.

En direct dans le verre :

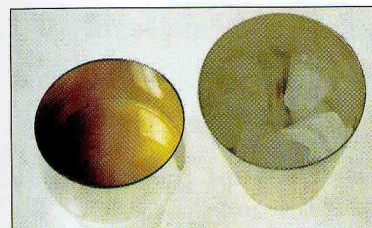


Mettre quelques glaçons dans le verre. Verser les produits dans l'ordre de la recette.



Remuer à l'aide d'une cuillère à mélange. Compléter avec le soda si besoin. Décorer et servir.

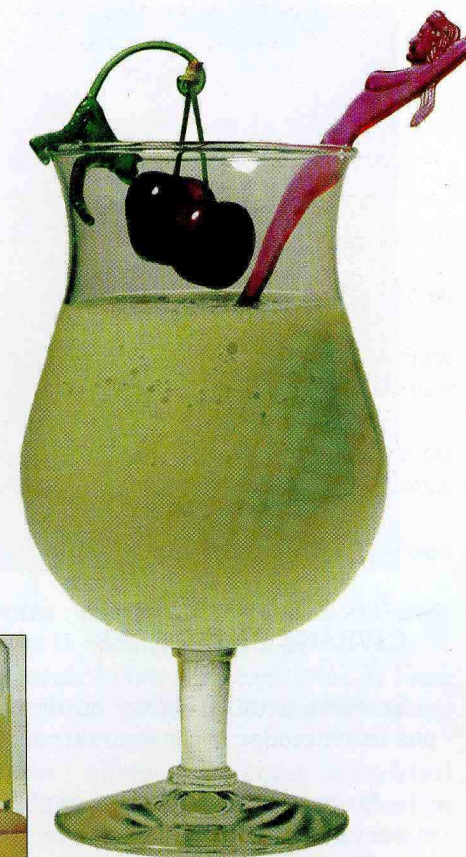
Au shaker :



Mettre quelques glaçons dans le shaker puis les ingrédients.



Frapper. Verser dans le verre. Décorer et servir.



Au mixer :



Mettre quelques glaçons, les fruits ou les légumes coupés en dés (préalablement lavés) et mixer.

Verser dans le verre choisi. Décorer.

LES DÉCORS DE VERRE

Il n'existe pas de règles précises pour la décoration d'un cocktail, elle se doit d'être simple, de bon goût, et de rappeler le produit de base.

Les cocktails classiques ne comportent que très peu d'éléments de décoration. Nous détaillerons ci-dessous les décorations correspondant à quelques cocktails.

Quant aux autres cocktails et aux sans alcool, les décors résultent de l'imagination et du sens artistique de chacun.



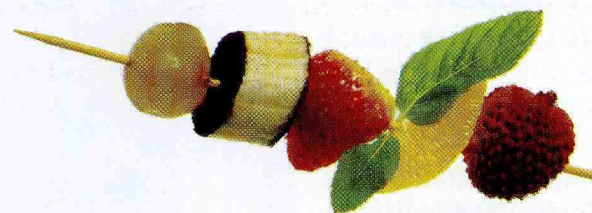
GIVRAGE DES VERRES

Le verre peut être givré entièrement ou sur la moitié pour ne pas incommoder le consommateur.

- **Au sucre ou au sel** : tremper le verre dans du jus de citron et ensuite dans le sel ou le sucre.
- **Givrage coloré** : tremper le verre dans un sirop ou une liqueur colorée, puis ensuite dans le sucre.
- **Givrage au cacao, café, noix de coco** : utiliser du blanc d'œuf à la place d'un sirop.

SAUPOUDRAGE D'UN COCKTAIL

- **Muscade** : utiliser une râpe à muscade et saupoudrer au-dessus du cocktail.
- **Copeaux de chocolat** : râper à l'aide d'un couteau la plaque de chocolat ou utiliser des copeaux tout prêts.



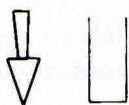
DÉCORS AUX FRUITS FRAIS

- **Les zestes** : prélever le zeste d'une orange ou d'un citron à l'aide d'un couteau économe (épluche légumes).
- **Les spirales** : prélever une lanière avec un cannelure et découper la tranche pour la placer en bord du verre.
- **Les tranches** : le fruit (orange ou citron) préalablement cannelé sera découpé en tranches de 5 mm. Le kiwi en tranches est un bel élément de décor également.
- **Les fruits rouges** : la cerise (à l'eau-de-vie ou confite ou au sirop), la framboise, la fraise (de préférence coupée en deux), le grain de raisin...
- **L'ananas** : en quartier, entouré de 2 cerises à l'aide d'une pique en bois.
- **Les brochettes de fruits** : en respectant l'harmonie avec la saveur de base du cocktail et la couleur de celui-ci.
- **Les glaçons colorés** : garnir le bac à glaçons avec de l'eau colorée avec un sirop, ou mettre des petits fruits couverts d'eau et placer au congélateur.
- **Les cocktails dégradés** : après avoir versé le cocktail dans le verre, verser un trait de sirop suivant la couleur que l'on veut obtenir.
- **Les cocktails à étages** : les ingrédients seront versés dans l'ordre de la recette, en les faisant couler doucement sur le dos d'une grosse cuillère et sur la paroi du verre. La boisson ayant la plus forte densité doit toujours être versée en premier.

AMERICANO



1 pers.



4 cl de campari
2 cl de vermouth
rouge
Soda.

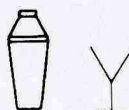
Remplir un tumbler de glace. Verser directement les ingrédients et ajouter le soda.

Décorer avec une demi-tranche d'orange et une demi-tranche de citron.

ALEXANDRA



1 pers.



2 cl de crème fraîche
2 cl de crème de cacao
brun
5 cl de cognac.

Dans un shaker à demi rempli de glace, verser les composants ci-dessus. Frapper.

Servir dans un verre à cocktail.



ALASKA



1 pers.



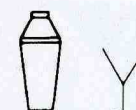
2 cl de Chartreuse
jaune
4 cl de gin.

Remplir le shaker de glaçons jusqu'à mi-hauteur. Ajouter les ingrédients. Frapper énergiquement.

Servir dans un verre à cocktail.

BACARDI
COCKTAIL

1 pers.



0,5 cl de sirop de
grenadine
2 cl de jus de citron
4 cl de rhum Bacardi.

Remplir le shaker de glaçons jusqu'à mi-hauteur. Ajouter les ingrédients. Frapper énergiquement.

Servir dans un verre à cocktail.

BLOODY MARY



1 pers.



1 trait de Tabasco
1 trait de sauce
anglaise
0,5 cl de jus de citron
2 à 3 cl de vodka
6 à 7 cl de jus de
tomate
Sel de céleri.

Remplir un tumbler de glace. Verser directement les ingrédients et remuer.

Ajouter selon convenance une tranche de citron et des glaçons.



BARBOTAGE



1 pers.



0,5 cl de sirop de
grenadine
2 cl de jus de citron
4 cl de jus d'orange
Champagne.

Dans un shaker à demi rempli de glace, verser le sirop de grenadine, le jus de citron et le jus d'orange. Frapper et verser dans une flûte.

Compléter avec le champagne.

BLACK RUSSIAN



1 pers.



2 cl de liqueur de café
4 cl de vodka russe.

Verser les ingrédients dans un tumbler rempli de glace. Remuer avec la cuillère à mélange.

Puissant, aromatique, au goût de moka.



BLUE LAGOON



1 pers.



2 cl de jus de citron
1 cl de curaçao bleu
4 cl de vodka.

Dans un shaker à demi rempli de glace, verser le jus de citron, le curaçao bleu et la vodka. Frapper.

Verser dans un verre à cocktail.

Décorer d'un zeste de citron.



BOURBON SOUR



1 pers.



1 cuil. à café de sucre
2 cl de jus de citron
5 cl de bourbon.

Dans un shaker à demi rempli de glace, verser le sucre, le jus de citron et le bourbon.

Remuer et verser dans un verre à cocktail.

Décorer d'une grappe de groseilles.

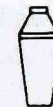
Puissant avec une pointe acidulée.



BRONX



1 pers.



0,5 cl de jus d'orange
1,5 cl de vermouth dry
1,5 cl de vermouth doux
3 cl de gin.

Dans un shaker rempli de glaçons, verser les ingrédients ci-dessus. Frapper.

Servir dans un verre à cocktail décoré d'un zeste d'orange.

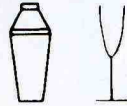
Beaucoup de fraîcheur, de puissance, et un rien d'amertume.



CHAMPAGNE PICK ME UP



1 pers.



1 cl de grenadine
3 cl de jus d'orange
3 cl de cognac
5 cl de champagne.

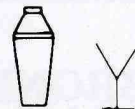
Remplir le shaker de glace jusqu'aux deux tiers. Verser la grenadine, le jus d'orange et le cognac. Frapper.

Verser dans une flûte et compléter avec le champagne.

DAÏQUIRI



1 pers.



0,5 cl de sirop de sucre
2 cl de jus de citron
4 cl de rhum blanc.

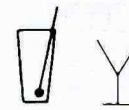
Remplir le shaker de glaçons jusqu'à mi-hauteur. Ajouter les ingrédients. Frapper énergiquement.

Servir dans un verre à cocktail.

GIBSON



1 pers.



1,5 cl de vermouth dry
5,5 cl de gin.

Dans un verre à mélange à demi-rempli de glace, verser les ingrédients. Remuer avec la cuillère à mélange.

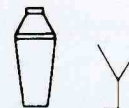
Verser dans un verre à cocktail.

Décorer avec un ou deux oignons blancs.

GIMBLET



1 pers.



2 cl de lime juice
Cordial
5 cl de gin.

Dans un shaker à demi rempli de glace, verser le lime juice Cordial et le gin.

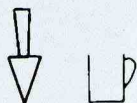
Verser dans un verre à cocktail.



IRISH COFFEE



1 pers.



*Douceur et force
pour ce cocktail de ca-
ractère.*

*3 cl d'irish whiskey
Café noir brûlant
2 morceaux de sucre
Crème double.*

Verser le whiskey et le café très chaud dans le verre jusqu'à environ 1,5 cm du bord. Sucrez et mélanger.

Ajouter la crème battue en la faisant couler sur le dos de la cuillère.

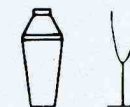
Boire le café brûlant sans mélanger, c'est-à-dire au travers de la crème.



GIN FIZZ



1 pers.



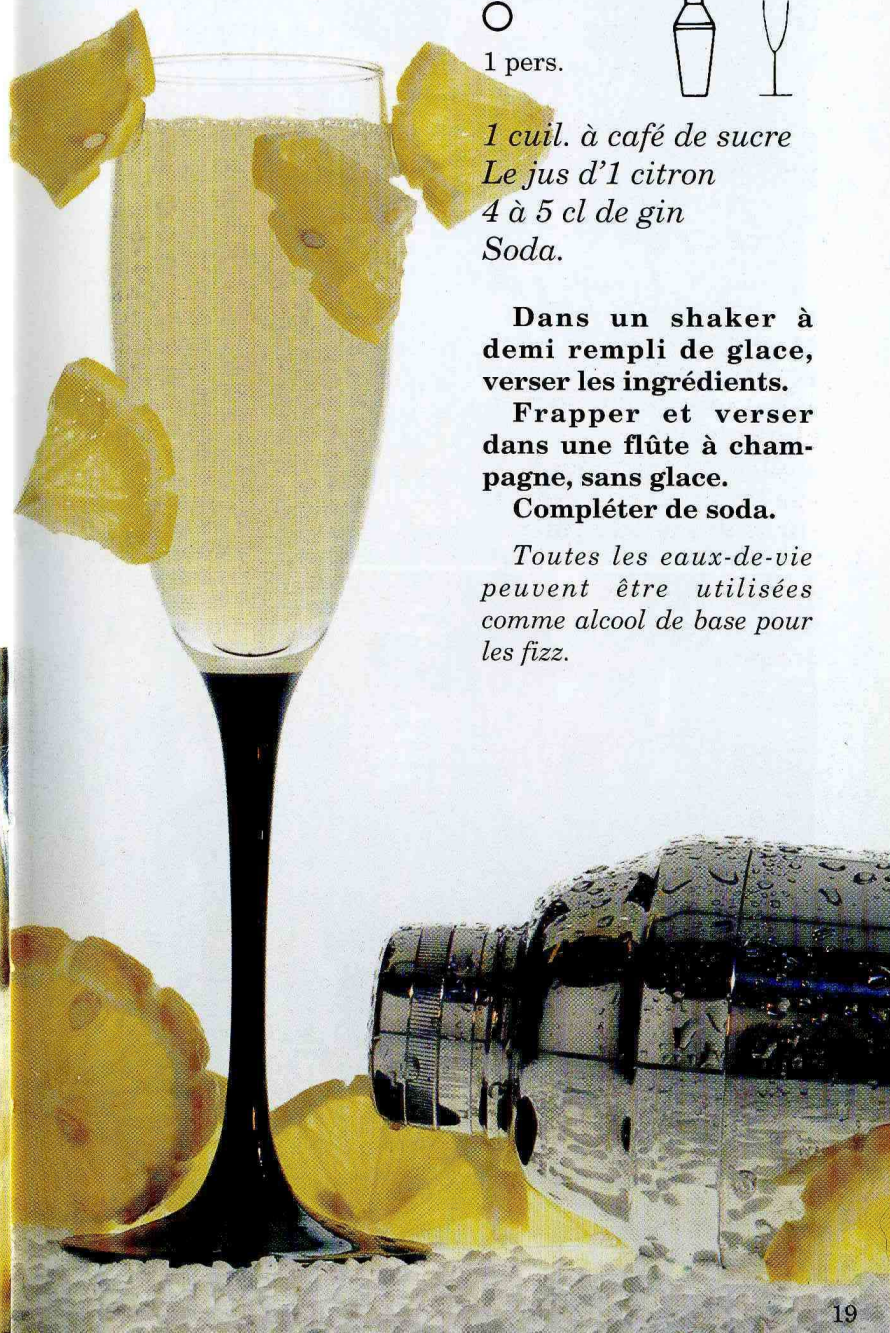
*1 cuil. à café de sucre
Le jus d'1 citron
4 à 5 cl de gin
Soda.*

Dans un shaker à demi rempli de glace, verser les ingrédients.

Frapper et verser dans une flûte à champagne, sans glace.

Compléter de soda.

Toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées comme alcool de base pour les fizz.



JACK ROSE



1 pers.



0,5 cl de grenadine
2 cl de jus de citron
4 cl de calvados.

Remplir le shaker de glaçons jusqu'à mi-hauteur. Ajouter les ingrédients. Frapper énergiquement.

Servir dans un verre à cocktail.

MANHATTAN



1 pers.



1 trait d'angostura
2 cl de vermouth italien (dry ou doux)
4 cl de rye whiskey.

Remplir un verre à mélange de glace. Verser les ingrédients et remuer.

Servir dans un verre à cocktail.

Décorer d'une cerise.



KIR



1 pers.



2 cl de crème de cassis
10 cl de bourgogne aligoté.

Verser la crème de cassis et le bourgogne aligoté directement dans un verre à vin, sans glace.

KIR ROYAL



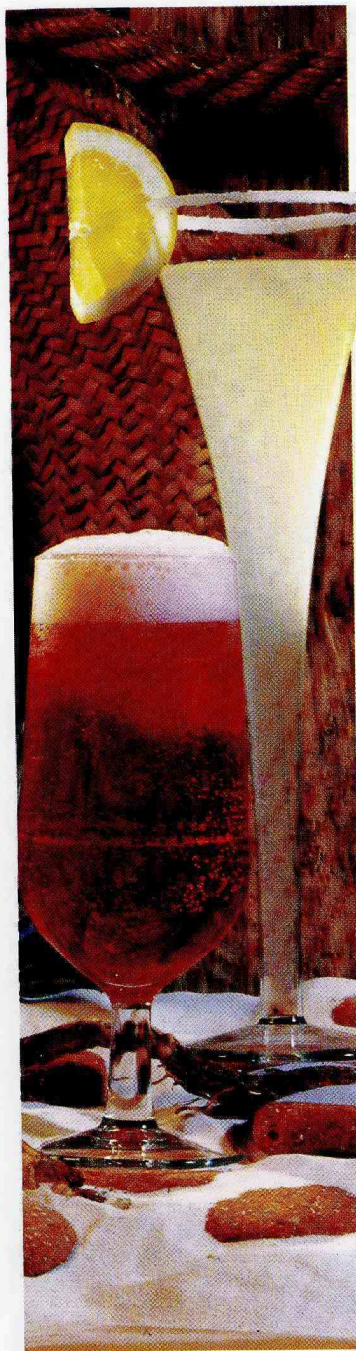
1 pers.



2 cl de crème de cassis
10 cl de champagne.

Verser directement dans une flûte à champagne la crème de cassis et le champagne.

Les yeux d'une femme qui pétillent dans votre verre...



MARGARITA



1 pers.



1 cl de jus de citron
2 cl de Cointreau
4 cl de tequila.

Remplir le shaker de glaçons jusqu'à mi-hauteur. Ajouter les ingrédients. Frapper énergiquement.

Servir dans un verre à cocktail préalablement givré au sel.

MONACO



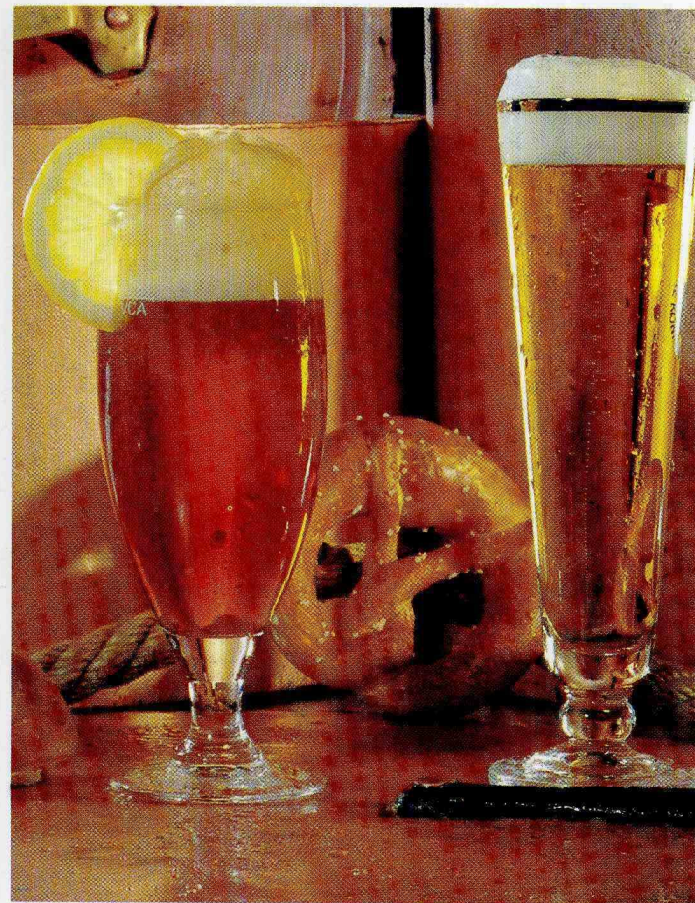
1 pers.



2 cl de grenadine
Bière blonde.

Verser la grenadine directement dans un verre à bière.

Compléter avec de la bière blonde.



Bière et cocktails

À part le Monaco ou le Tango Classique, il existe d'autres possibilités de réaliser des cocktails avec la bière, que vous pouvez doser à votre façon :

- bière brune et fraise
- bière brune et cidre
- bière brune, limonade et menthe
- bière blanche et Campari
- bière blonde, Picon et grenadine
- bière blonde et Malibu.



NEGRONI



1 pers.



2 cl de vermouth
italien
2 cl de Campari
3 cl de gin
Soda.

Verser directement
les ingrédients dans un
tumbler et remuer avec
la cuillère. Compléter
éventuellement avec du
soda.

Décorer d'une demi-
tranche d'orange.

ORANGE BLOSSOM



1 pers.

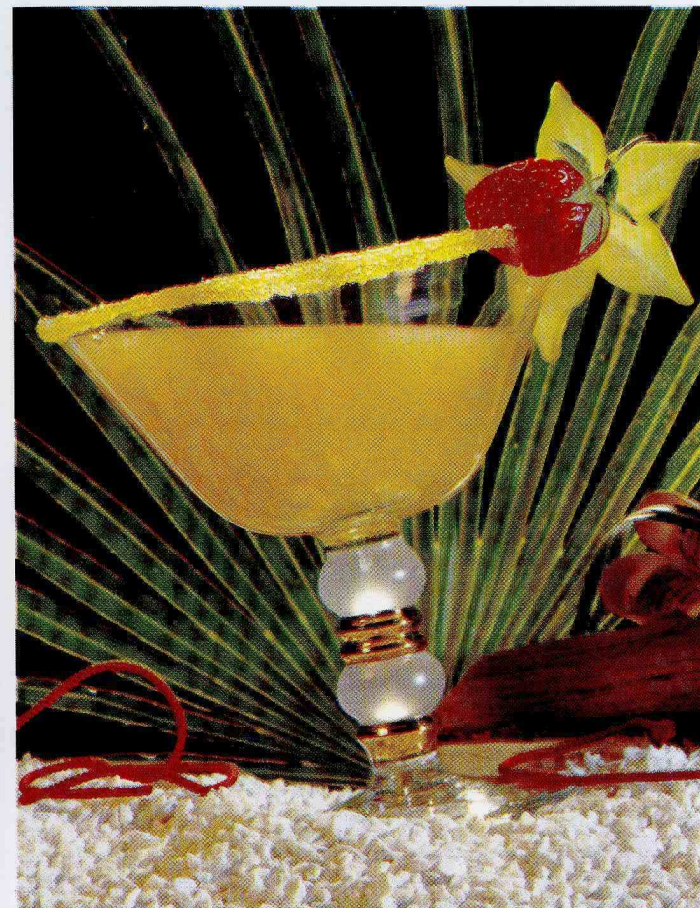


4 cl de jus d'orange
3 cl de gin.

Remplir le shaker de
glaçons jusqu'à mi-hau-
teur. Ajouter les ingréd-
ients. Frapper énergi-
quement.

Servir dans un verre
à cocktail.

Décorer avec une spi-
rale d'orange.



PARADISE



1 pers.



0,5 cl de jus d'orange
2 cl de liqueur
d'abricot
3 cl de gin.

Remplir le shaker de
glaçons jusqu'à mi-hau-
teur. Ajouter les ingréd-
ients. Frapper énergi-
quement.

Servir dans un verre
à cocktail.

Un régal de fraî-
cheur.



PINK LADY



1 pers.



0,5 cl de sirop de grenadine
2 cl de jus de citron
4 cl de gin.

Dans un shaker rempli de glace, verser les ingrédients. Frapper.

Servir dans un verre à cocktail.

Frais, doux, acidulé.

PORTO FLIP



1 pers.



1 cuil. à café de sucre en poudre
1 jaune d'œuf
2 cl de cognac
4 cl de porto rouge.

Remplir le shaker de glaçons jusqu'à mi-hauteur. Incorporer les ingrédients. Frapper énergiquement.

Servir dans un double verre à cocktail.

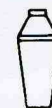
Saupoudrer de noix de muscade râpée.

Un apéritif épicé, plein de douceur.

PLANTER'S PUNCH



1 pers.



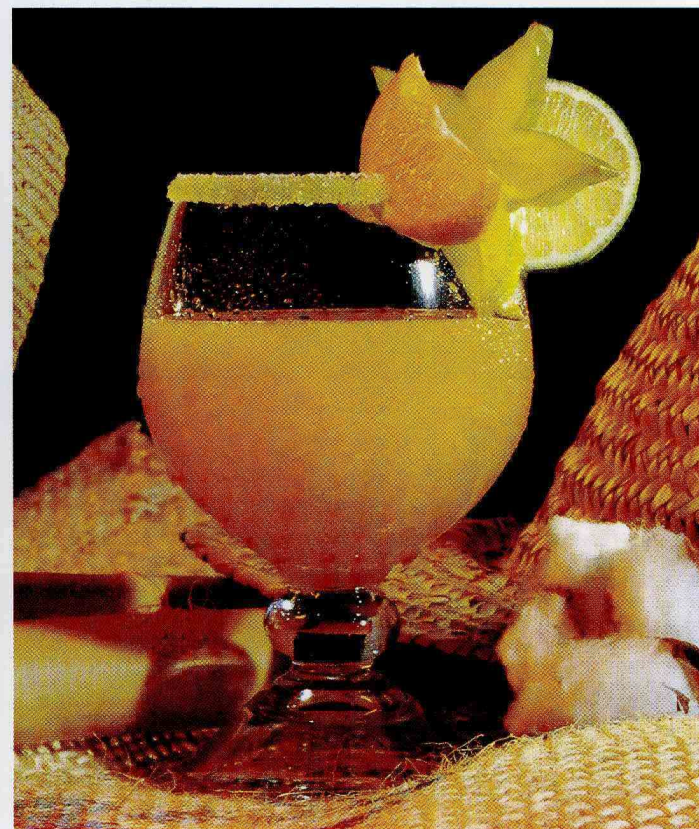
1 trait de sirop de sucre de canne
1 cl de citron vert
2 cl de jus d'orange frais
4 cl de rhum blanc
1 trait d'angostura.

Remplir le shaker de glaçons jusqu'à mi-hauteur. Incorporer les ingrédients. Frapper énergiquement.

Servir dans un verre à cocktail. Saupoudrer de noix de muscade râpée. Décorer de quelques fruits des îles.

Recette typiquement martiniquaise.

Un excellent rafraîchissement.





RED LION



1 pers.



Remplir le shaker de glaçons jusqu'à mi-hauteur. Incorporer les ingrédients. Frapper énergiquement.

Servir dans un verre à cocktail.

1 cl de jus d'orange
1 cl de jus de citron
3 cl de Grand Marnier
2 cl de gin.

Force, fraîcheur et douceur.



ROSE COCKTAIL



1 pers.



Dans un verre à mélange, verser les ingrédients. Remuer avec la cuillère à mélange.

Servir dans un verre à cocktail garni d'un morceau de melon.

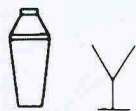
1 trait de cherry
4 cl de Martini dry
2 cl de kirsch.

Aussi agréable à la vue qu'en dégustation.

SCOTCH SOUR



1 pers.



1 cuil. à café de sucre
en poudre
2 cl de jus de citron
5 cl de scotch whisky.

Remplir le shaker de glaçons jusqu'à mi-hauteur. Incorporer les ingrédients. Frapper énergiquement.

Servir dans un verre à cocktail.

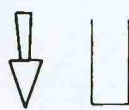
Décorer de deux cerises à l'eau-de-vie.



SCREWDRIVER



1 pers.



3 à 4 cl de vodka
6 cl de jus d'orange.

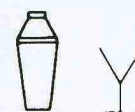
Remplir un tumbler de glace. Verser directement la vodka et le jus d'orange. Remuer. Servir bien frais.

Il allie la force à la fraîcheur.

SIDE-CAR



1 pers.



0,5 cl de jus de citron
2 cl de Cointreau
4 cl de cognac.

Dans un shaker rempli de glace, verser les ingrédients. Frapper.

Servir dans un verre à cocktail.

Puissant, parfumé.

SHERRY FLIP



1 pers.



1 cuil. de sucre
1 jaune d'œuf
2 cl de cognac
4 cl de sherry dry.

Dans un shaker à demi rempli de glace, verser les ingrédients. Frapper.

Verser dans un verre à cocktail.

Saupoudrer de noix de muscade râpée.

Un apéritif épicé, plein de douceur.

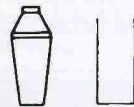




SINGAPORE SLING



1 pers.



1 cl de jus de citron
3 cl de gin
3 cl de cherry brandy
Soda ou eau plate.

Remplir le shaker de glaçons jusqu'à mi-hauteur. Ajouter les ingrédients. Frapper énergiquement.

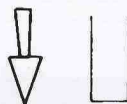
Verser dans un tumbler et compléter avec du soda ou de l'eau plate.

Il est très rafraîchissant.

TAMPICO



1 pers.



2 cl de Campari
2 cl de Cointreau
2 cl de jus de citron
Tonic.

Remplir un tumbler de glace. Verser directement le Campari, le Cointreau et le jus de citron.

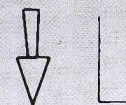
Compléter avec le tonic.

*Plein d'amertume
et de fraîcheur.*

TEQUILA SUNRISE



1 pers.

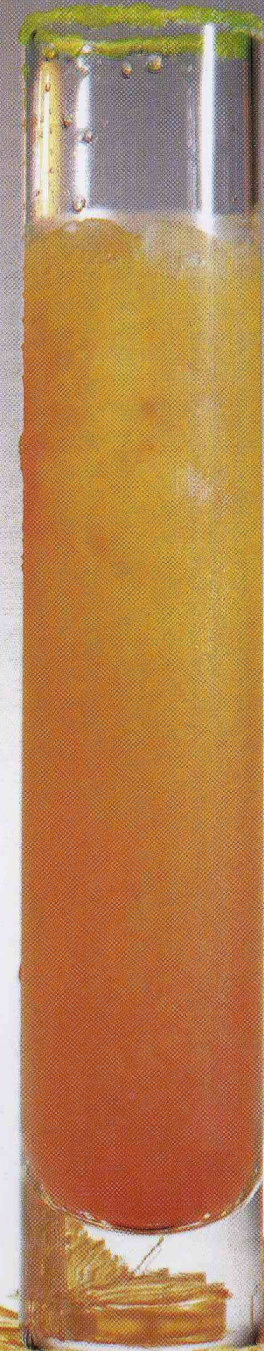


7 cl de jus d'orange
4 cl de tequila
1 trait de sirop de grenadine.

Remplir un tumbler de glace. Verser directement, et dans l'ordre : le jus d'orange et la tequila. Remuer et terminer avec un trait de sirop de grenadine. Vous obtiendrez ainsi un dégradé.

Servir bien frais.

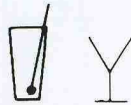
*Un long drink plein
de force, de fraîcheur
et de douceur.*



TRINITY



1 pers.



2 cl de vermouth dry
2 cl de vermouth
italien
3 cl de gin.

Dans un verre à mélange à demi rempli de glace, verser les ingrédients. Remuer avec la cuillère à mélange.

Verser dans un verre à cocktail.

Ajouter un zeste de citron.

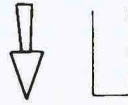
Puissant, légèrement acidulé.



TOM COLLINS



1 pers.



1 à 2 cl de sucre de
canne
5 cl de gin
Soda.

Remplir un tumbler de glace. Verser directement le sucre de canne et le gin et mélanger.

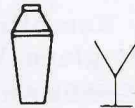
Compléter avec le soda.

Servir très frais.

WHITE LADY



1 pers.



0,5 cl de jus de citron
2 cl de Cointreau
3,5 cl de gin.

Remplir le shaker de glaçons jusqu'à mi-hauteur. Incorporer les ingrédients. Frapper énergiquement.

Servir dans un verre à cocktail.



BAGARRE COCKTAIL



1 pers.

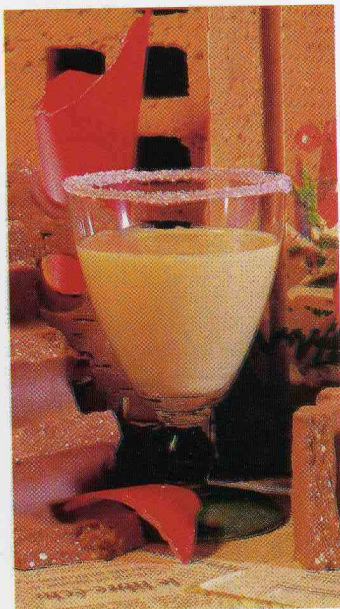


2 cl d'anisette
2 cl de cognac
2 cl de gin
1 jaune d'œuf.

Remplir le shaker de glace jusqu'à mi-hauteur. Verser les composants et frapper.

Verser dans un verre à cocktail.

*Alliance de la force
et de la fraîcheur.*



CANEBIÈRE



1 pers.



4,5 cl de pastis
3 cl de cherry.

Remplir le shaker de glace jusqu'à mi-hauteur. Verser les composants et frapper.

Verser dans un verre à cocktail et décorer de fruits de saison.

GLAD EYE



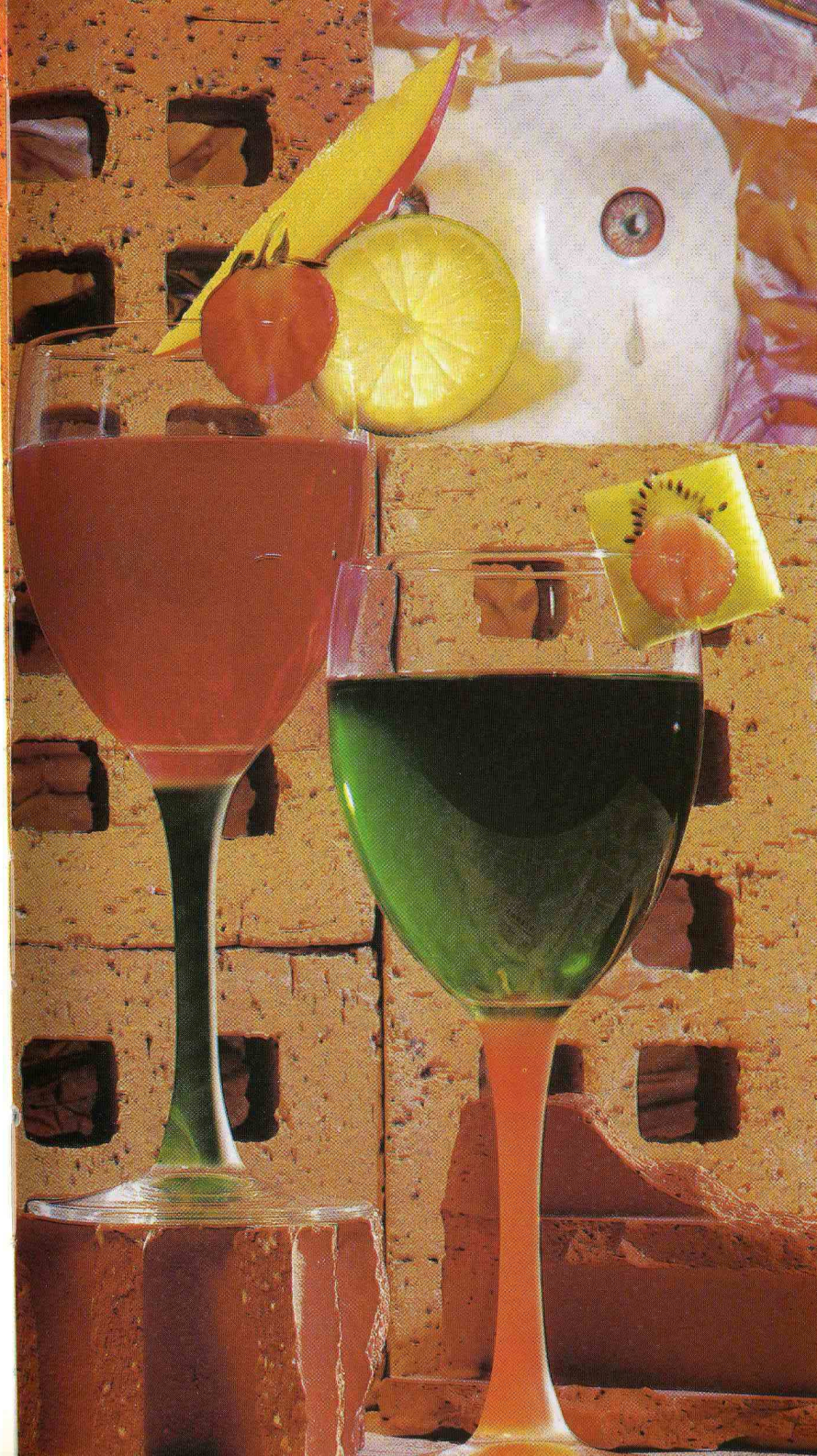
1 pers.



3 cl de Get 27
3 cl de pastis.

Remplir le shaker de glace en cubes jusqu'à mi-hauteur. Verser les composants. Frapper.

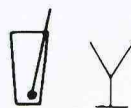
Servir dans un verre à cocktail.



ARMAGNAC COCKTAIL



1 pers.



6 cl d'armagnac
1 trait de bitter orange
1 cuil. à soupe de
sirop de citron
2 cl de Grand Marnier.

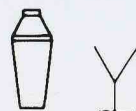
Remplir le verre à mélange de glace en cubes jusqu'aux deux tiers. Verser les composants et remuer avec la cuillère pendant quelques secondes.

Servir dans un verre à cocktail.

CÔTE D'ÉMERAUDE



1 pers.



3 cl d'armagnac
1 trait de jus de citron
3 cl d'Izarra verte
3 cl de gin.

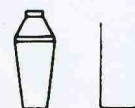
Remplir le shaker de glace jusqu'à mi-hauteur. Verser les composants et frapper.

Verser dans un verre à cocktail.

PLAISANCE



1 pers.



2 cl d'armagnac
1,5 cl de Grand Marnier
3 cl de jus d'ananas
1 cl de curaçao rouge.

Remplir le shaker de glace aux deux tiers. Verser les ingrédients. Frapper.

Servir dans un tumbler.

Décorer d'ananas et de prune.

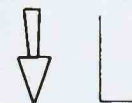
Un régal de force et de saveur.



MARQUIS



1 pers.



3 cl d'armagnac
2 cl de Grande Passion
2 cl de jus d'ananas
1 tombée de sirop de fraise.

Dans un tumbler rempli de glace, verser les ingrédients. Mélanger.

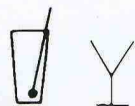
Décorer avec des feuilles de menthe et une fraise.

Doux, parfumé, moyennement puissant.

BORA BORA



1 pers.



2 cl d'amer Picon

2 cl de kirsch

2 cl de vodka

2 cl de cognac.

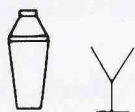
Remplir le verre à mélange de glace en cubes jusqu'aux deux tiers. Verser les composants.

Remuer et servir dans un verre à cocktail.

CARDINAL



1 pers.



3 cl de Campari

3 cl de Noilly Prat dry

3 cl de gin.

Dans un shaker à demi rempli de glace, verser les composants et frapper.

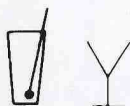
Servir dans un verre à cocktail.

Ajouter un zeste de citron.

BRACCO-BALDO



1 pers.



4 cl de Campari

4 cl de jus d'orange

4 cl de jus d'ananas.

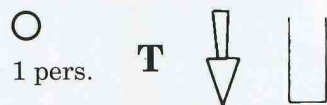
Remplir le verre à mélange de glace en cubes jusqu'aux deux tiers. Verser les composants et remuer avec la cuillère pendant quelques secondes.

Servir dans un verre à cocktail.

Décorer avec un quart de tranche d'ananas et un autre d'orange.



CAFÉ FRAPPÉ FLEUR D'ORANGER



1 sachet dose de fleur d'oranger

1 cuil. à soupe de café soluble

1 cuil. à soupe de sucre en poudre

1 cuil. à soupe de liqueur d'orange.

Dans une théière, laisser infuser le sachet dose de fleur d'oranger pendant 5 minutes. Laisser refroidir.

Délayer à froid dans l'infusion le café soluble et le sucre. Ajouter la liqueur d'orange.

Servir dans un tumbler, avec de la glace pilée.

Tonique et parfumé.

CAFÉ MARIE- THÉRÈSE



4 cl de chocolat chaud

4 cl de café noir chaud

4 cl de crème Chantilly

Le zeste râpé d'1 orange.

Verser dans la tasse les composants dans l'ordre indiqué.

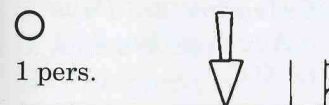
Parsemer du zeste d'orange râpé et présenter avec des chalumeaux.

Les chalumeaux sont de grandes pailles.

Onctuosité, douceur : un mélange gourmand de café et de chocolat.



CAFÉ ROYAL



Café noir
1 morceau de sucre
Cognac.

Verser le café très chaud dans une tasse.

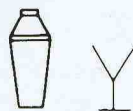
Déposer le morceau de sucre dans une petite cuillère et l'arroser de cognac. Le flamber et, dès que la flamme s'éteint, le plonger dans le café.



CLUB COCKTAIL



1 pers.



4 cl de calvados
1,5 cl de Dubonnet
1,5 cl de Cointreau.

Verser les composants dans le shaker rempli à moitié de glace. Frapper.

Servir dans un verre à cocktail décoré d'une cerise et d'une demi-tranche d'orange.

Le calvados

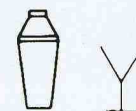
Eau-de-vie de cidre issue de la double distillation du cidre, elle tire son nom d'un bateau de la marine espagnole qui s'échoua sur les côtes normandes en 1588.

Seule l'appellation Calvados du Pays d'Auge a droit à l'A.O.C.

NORMANDY GOLDEN



1 pers.



2 cl de calvados
2 cl de jus d'orange
2 cl de jus d'abricot
2 cl de gin
1 trait de sirop de grenadine.

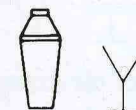
Remplir le shaker de glace jusqu'à mi-hauteur. Verser les composants et frapper.

Servir dans un verre à cocktail. Décorer d'un quartier de pomme.

PORTO FLIP NORMAND



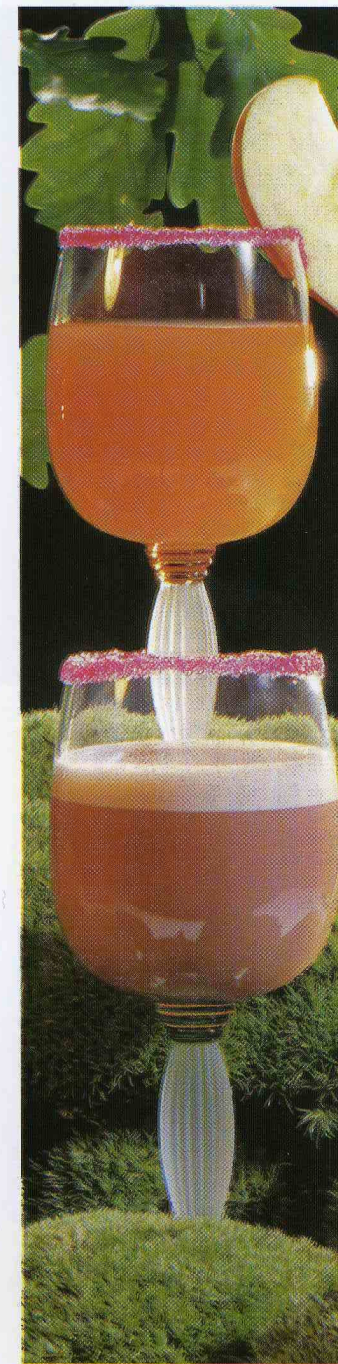
1 pers.



3 cl de calvados
1 cuil. à café de sucre
1 jaune d'œuf
6 cl de porto.

Verser les composants et frapper.

Servir dans un verre à cocktail et poudrer de noix de muscade râpée.

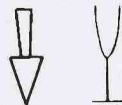




CHAMP'S COIN



1 pers.



*1 cuil. à soupe de
Cointreau
10 cl de champagne.*

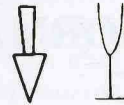
**Verser le Cointreau
directement dans la
coupe à champagne.**

**Compléter avec le
champagne.**

FEMME DU MONDE



1 pers.



*3 cl de kirsch
3 cl de prunelle
6 cl de champagne
1 trait de sirop de
sucre de canne.*

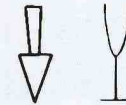
**Verser les compo-
sants bien frais dans
l'ordre, dans une flûte à
champagne.**

**Ajouter une cerise en
décor.**

TIZIANO



1 pers.



*4 cl de jus de raisin
8 cl de champagne.*

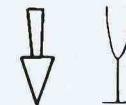
**Dans une flûte à
champagne, verser di-
rectement le jus de rai-
sin.**

**Compléter avec le
champagne.**

TRAIN BLEU



1 pers.



*4 cl de jus d'ananas
2 cl de cognac
6 cl de champagne.*

**Préparer directe-
ment dans une flûte en
versant le champagne
en dernier.**

**Servir avec un dé
d'ananas.**

DRY CHARTREUSE



1 pers.



1,5 cl de Chartreuse
verte
6,5 cl de gin
Le zeste d'1 citron.

Remplir le shaker de
glace en cubes jusqu'à
la moitié. Verser les
composants. Frapper.

Servir dans un verre
à cocktail.

SAINT- GERMAIN



1 pers.



4 cl de Chartreuse
verte
1 cuil. à soupe de
sucre
2 cl de jus de
pamplemousse
2 cl de jus d'ananas.

Remplir le shaker de
glace jusqu'à mi-hau-
teur. Verser les compo-
sants et frapper.

Servir dans un verre
à cocktail.

PALLADIUM



1 pers.



3 cl de Chartreuse
verte
Indian tonic.

Verser la Chartreuse
directement dans un
tumbler contenant des
glaçons.

Compléter par l'In-
dian tonic et décorer
avec une tranche de ci-
tron.

YELLOW FEVER



1 pers.



6 cl de Chartreuse
3 cl de jus de citron.

Remplir le shaker de
glace en cubes jusqu'à
mi-hauteur. Verser les
composants. Frapper.

Servir dans un verre
à cocktail.





APPLE COCKTAIL



1 pers.



3 cl de cidre doux
3 cl de calvados
1,5 cl de gin
1,5 cl de cognac.

Remplir le shaker de glace jusqu'à mi-hauteur. Verser les composants et frapper.

Servir dans un verre à cocktail.

CIDRIA AUX FRUITS



8/10 pers.



2 l de cidre doux
1 boîte de griottes au naturel
1 kg de fraises
1 kg de pêches
3 mesures de calvados
190 g de sucre vanillé.

Verser le cidre dans une grande coupe. Ajouter les fruits lavés, épluchés si nécessaire et émincés.

Mettre à rafraîchir et servir très froid.

DEVONIA



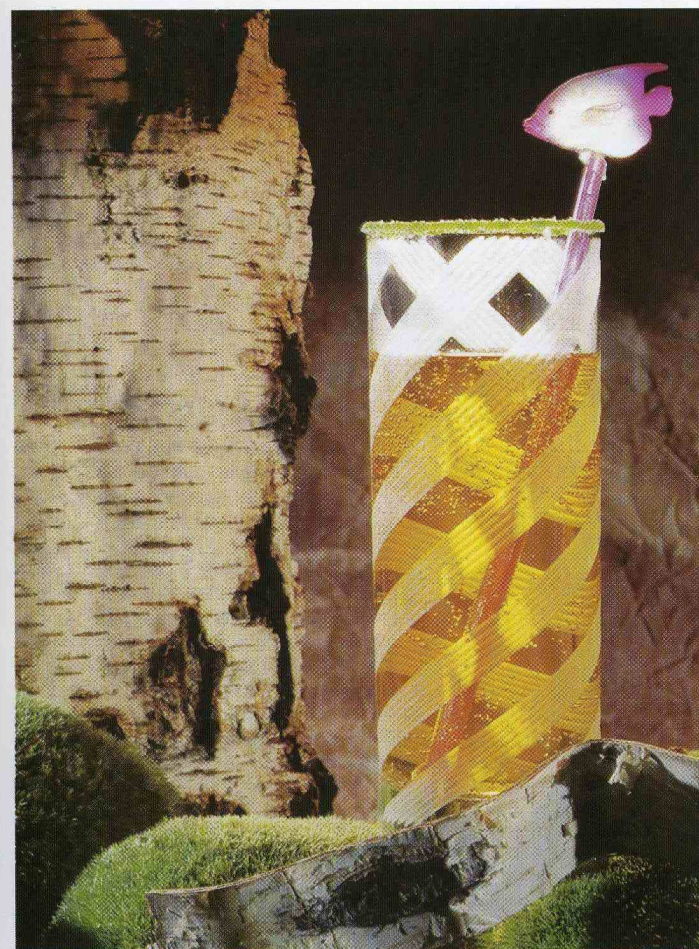
1 pers.



9 cl de cidre
3 cl de gin
1 trait de curaçao orange.

Remplir le verre à mélange de glace jusqu'aux deux tiers. Verser les ingrédients et remuer avec la cuillère pendant quelques secondes.

Servir dans un tumbler en retenant la glace avec la passoire.



CALURA



1 pers.



4 cl de cognac
2 cl de Martini rouge
2 cl de cherry brandy
1 trait de sirop de
groseille
1 trait de Bénédictine.

Remplir le shaker de
glace jusqu'à mi-hau-
teur. Verser les ingréd-
ients et frapper.

Verser dans un verre
à cocktail décoré.



CARESSE



1 pers.



6 cl de cognac
1,5 cl de cherry
1,5 cl de crème de
cacao
1 jaune d'œuf.

Remplir le shaker de
glace jusqu'à mi-hau-
teur. Verser les compo-
sants et frapper.

Servir dans un verre
à cocktail.

Saupoudrer avec un
peu de cacao.

DONALD DUCK

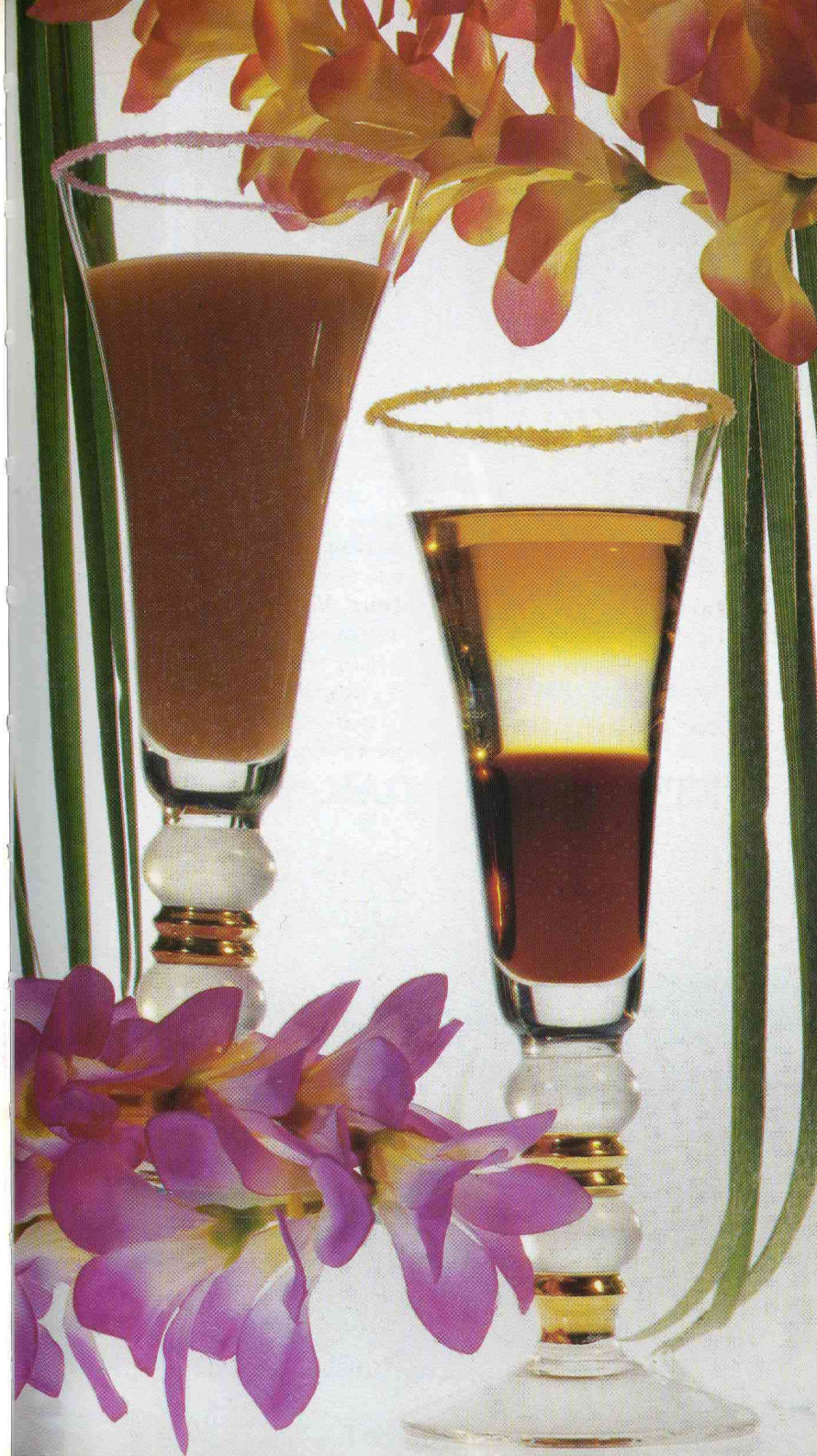


1 pers.



3 cl de crème de cacao
3 cl de Cointreau
3 cl de cognac.

Verser les compo-
sants doucement et
dans l'ordre dans un
verre à cocktail en
veillant à ne pas les mé-
langer.





BETTY



1 pers.



2,5 cl de Cointreau
2,5 cl de kirsch
2,5 cl de jus d'orange.

Dans un shaker à demi rempli de glace, verser les composants et frapper.

Servir dans un verre à cocktail en ajoutant un zeste de citron et une cerise.

DAKAR



1 pers.



2 cl de Cointreau
4 cl de jus d'ananas
2 cl de gin
Une pointe de kirsch.

Remplir le shaker de glace jusqu'à mi-hauteur. Verser les ingrédients et frapper.

Servir dans un verre à cocktail.

Accompagner de petits dés d'ananas.

SOIR DE GALA



1 pers.

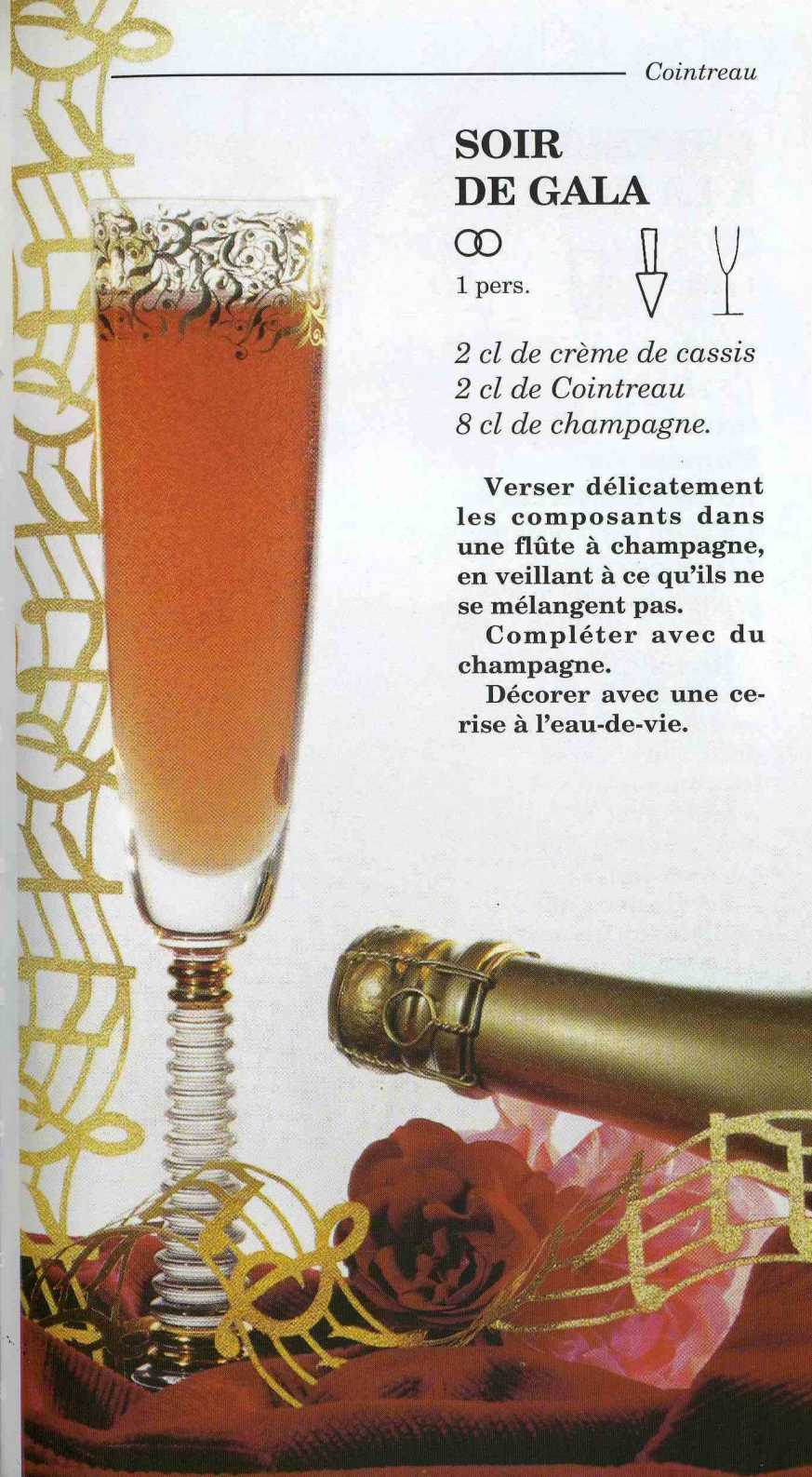


2 cl de crème de cassis
2 cl de Cointreau
8 cl de champagne.

Verser délicatement les composants dans une flûte à champagne, en veillant à ce qu'ils ne se mélangent pas.

Compléter avec du champagne.

Décorer avec une cerise à l'eau-de-vie.



CHEVALIER À LA ROSE



1 pers.



3 cl de gin
1,5 cl de
Grand
Marnier
1,5 cl de Martini dry
1,5 cl de jus d'orange
1 trait de sirop de
grenadine.

Remplir le verre
à mélange de glace
en cubes jusqu'aux
deux tiers. Verser
les composants et
remuer avec la cuil-
lère pendant quel-
ques secondes.

Servir avec une
paille dans un verre
à cocktail.



CONCORDE



1 pers.



4 cl de gin
2,5 cl de jus
de framboise
2,5 cl de vermouth
dry.

Verser les compo-
sants dans un verre à
mélange rempli de
glace en cubes aux
deux tiers et remuer
avec la cuillère pendant
quelques secondes.

Servir dans un verre
à cocktail, avec quel-
ques framboises.

*Cocktail sec légè-
rement acidulé.*





ÉQUILIBRE



1 pers.



3 cl de Campari
3 cl de kirsch
3 cl de Grand
Marnier.

Remplir le shaker à
moitié de glaçons. Ver-
ser les composants.
Frapper.

Servir dans un verre
à cocktail.



CHRISTINA



1 pers.



2 cl de Grand Marnier
3 cl de gin
1 cl de grenadine
1,5 cl de jus d'orange.

Remplir le verre à
mélange de glace jus-
qu'aux deux tiers. Ver-
ser les composants et
remuer avec la cuillère.

Servir dans un verre
à cocktail.



PLEASE LOVE ME, ME



1 pers.

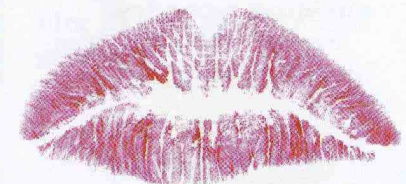


1,5 cl de Grand
Marnier
3,5 cl de whisky
1,5 cl de Martini
1 cl de Campari.

Remplir le shaker de
glace jusqu'à mi-hau-
teur. Verser les ingréd-
ients et frapper.

Servir dans un verre
à cocktail.

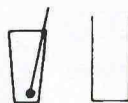
Décorer d'une cerise
et d'une tranche
d'orange.



DÉLICE LORRAIN



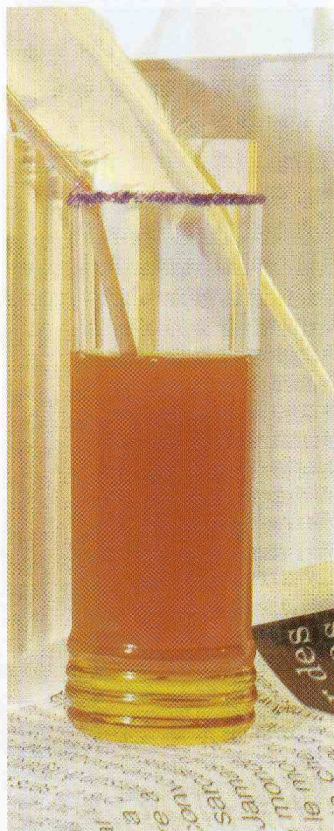
1 pers.



2 cl de sirop de
mirabelle
2 cl de liqueur de
mirabelle
2 cl d'alcool de
mirabelle
6 cl de jus d'orange
1 cuil. à soupe de
crème de cassis.

Verser les compo-
sants dans un verre à
mélange avec deux
tiers de glace. Remuer
avec la cuillère pendant
quelques secondes.

Servir dans un tum-
bler, avec une paille.



Alcools blancs : nature ou en cocktail ?

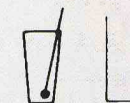
Très appréciés nature dans un verre à dégusta-
tion rafraîchi à la glace. Une fois les glaçons élimi-
nés, on verse doucement l'eau-de-vie et on la déguste
à petites gorgées.

Ils entrent également dans la composition de
nombreux cocktails ou encore additionnés de jus de
fruits, de soda, d'eau et de glaçons.

LORRAIN



1 pers.



2,5 cl de sirop de sucre
de canne
2,5 cl de jus de citron
2,5 cl d'alcool de
mirabelle
Eau gazeuse.

Verser le sirop de
sucre de canne, le jus
de citron et l'alcool de
mirabelle dans un verre
à mélange avec deux
tiers de glace. Remuer
quelques secondes avec
la cuillère.

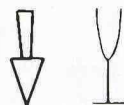
Servir dans un tum-
bler et compléter d'eau
gazeuse.



BRIGITTE



1 pers.

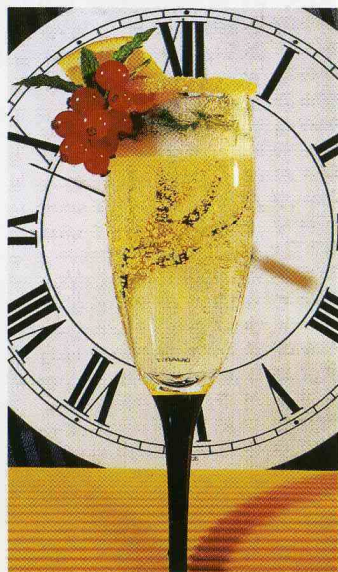


1 cuil. à café de sucre
en poudre
2 feuilles de menthe
fraîche
Crémant d'Alsace.

Dans une flûte à
champagne, mettre le
sucre, 1 cuillerée à café
d'eau et les feuilles de
menthe écrasées.

Compléter avec du
crémant d'Alsace.

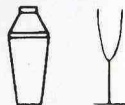
Décorer avec une
tranche d'orange et une
grappe de groseille.



MIRABELLE COCKTAIL



1 pers.



1,5 cl de mirabelle
2,5 cl de jus d'orange
2 cl d'alcool de
mirabelle
6 cl de vin mousseux
des Côtes de Meuse.

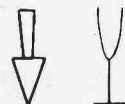
Remplir le shaker de
glace jusqu'à mi-hau-
teur. Verser le jus de
mirabelle, le jus
d'orange et l'alcool de
mirabelle. Frapper.

Verser dans une flûte
et compléter avec le vin
mousseux.

PÊCHER MIGNON



1 pers.



4 cl de jus de pêche
frais
2 cl de crème de
pêches
6 cl de mousseux.

Verser directement
dans une flûte le jus et
la crème de pêches.

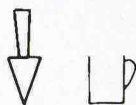
Compléter avec le
mousseux.



HOT PORT WINE



1 pers.



1/2 cuil. à café de
sucre en poudre
9 cl de porto
1/4 de cuil. à café
d'épices mélangées
(poivre, cannelle)
Le zeste d'1 citron.

Mettre le sucre dans
une casserole. Ajouter
3 cl d'eau, le porto, les
épices et le zeste de ci-
tron. Amener au frémis-
sement.

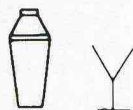
Servir dans un verre
à grog.

Agréable
après une
sortie hiver-
nale ou en
grog.

EXIT



1 pers.



6 cl de porto
1,5 cl de curaçao
orange
1 cuil. de sirop de
fraise
1 cuil. de jus de citron.

Remplir le shaker de
glace jusqu'à mi-hau-
teur. Verser les compo-
sants et frapper.

Servir dans un verre
à cocktail, avec une
fraise.

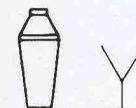
Fraîcheur, dou-
ceur, fruité, acidulé.



LADY LOVE



1 pers.



4 cl de porto
4 cl de curaçao orange
2 traits de sirop de
framboise
1 trait de crème de
menthe blanche.

Remplir le shaker de
glace jusqu'à mi-hau-
teur. Verser les ingréd-
ients et frapper.

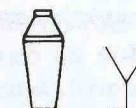
Servir dans un verre
à cocktail.

Ajouter un zeste de
citron.

PRINCESSE



1 pers.



4 cl de porto
4 cl de vermouth dry
1 cuil. à café de jus de
citron.

Dans un shaker rem-
pli de glace jusqu'aux
deux tiers, ajouter les
ingrédients. Frapper.

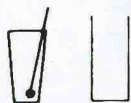
Servir dans un verre
à cocktail.

Sec et frais, légè-
rement acidulé.

PLANTEUR



1 pers.



1 cl de sirop de sucre
de canne
2 cl de jus de citron
pressé
2 cl de jus d'orange
pressé
2 cl de jus d'ananas
4 cl de rhum blanc.

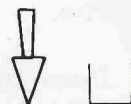
Remplir le verre à
mélange de glace jus-
qu'aux deux tiers. Ver-
ser les composants et
remuer.

Servir dans un tum-
bler et décorer d'une
demi-tranche d'ananas
ou d'orange.

ORCHIDÉE NOIRE



1 pers.



5 cl de rhum blanc
2 cl de liqueur de café.

Verser directement
les ingrédients dans un
verre old-fashioned
rempli de glace.

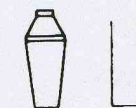
Décorer avec une
tranche de kiwi.



ZOMBIE



1 pers.



2 cl de rhum brun
2 cl de rhum blanc
2 cl de jus d'ananas
2 cl de jus de papaye
2 cl de jus de citron
1 trait de liqueur
d'abricot.

Remplir le shaker de
glace jusqu'à mi-hau-
teur. Verser les ingréd-
ients et frapper.

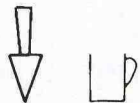
Servir dans un tum-
bler et décorer avec des
cerises et une tranche
d'ananas.



GROG CLASSIQUE



1 pers.



Sucre à volonté
4 cl de rhum
3 cl d'eau bouillante.

Verser le sucre, le rhum et l'eau bouillante dans un verre à grog.

Servir avec une rondelle de citron.

À consommer en grog ou en fin d'après-midi hivernale.



Le grog et ses variantes

Boisson généralement à base de rhum additionnée d'eau chaude, de citron et de sucre, servie très chaude dans un verre épais.

D'autres recettes existent où le cognac, le calvados, remplacent le rhum et où le jus d'orange remplace le jus de citron.

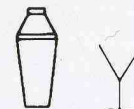
Quelques épices peuvent être ajoutées, telles que le clou de girofle ou la cannelle.



SANTA-BRIDGE



1 pers.



5 cl de rhum blanc
3 cl de jus de pêche
1 cuil. à soupe de sirop de framboise.

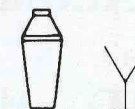
Verser les ingrédients dans un shaker à demi rempli de glace et frapper.

Servir dans un verre à cocktail.

PANORAMIX



1 pers.



3 cl de rhum blanc
2 cl de Cointreau
1,5 cl de citron pressé
1 cl de sirop de grenadine.

Remplir le shaker de glace jusqu'à mi-hauteur. Verser les composants et frapper.

Servir dans un verre à cocktail.

ACAPULCO



1 pers.



4 cl de tequila
1,5 cl de jus d'ananas
1,5 cl de jus de citron
1,5 cl de Cointreau.

Verser les composants dans un shaker rempli jusqu'à mi-hauteur de glace et frapper.

Servir dans un verre à cocktail.

SALOMÉ



1 pers.



3 cl de tequila
3 cl de vermouth
3 cl de Dubonnet.

Dans un shaker rempli de glace aux deux tiers, ajouter les ingrédients. Frapper.

Servir dans un verre à cocktail.

MATADOR



1 pers.



5 cl de tequila
2,5 cl de jus d'ananas
1 cuil. de jus de citron
1 trait de sirop de framboise.

Remplir le verre à mélange de glace jusqu'aux deux tiers. Verser les ingrédients et remuer avec la cuillère.

MEXICAN



1 pers.



6 cl de tequila
4 cl de jus d'ananas
1 trait de gin
1 trait de sirop de grenadine.

Remplir le shaker de glace aux deux tiers. Verser les ingrédients. Frapper.

Servir dans un tumbler avec de la glace et un zeste de citron.



CHÊNE



1 pers.



4 cl de Noilly Prat
1,5 cl de cognac
1,5 cl de liqueur de mandarine.

Verser les ingrédients dans un shaker rempli de glace aux deux tiers. Frapper.

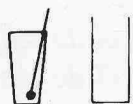
Servir dans un verre à cocktail.

Moyennement puissant et délicatement parfumé.

FORMULE 2



1 pers.



8 cl de Martini rouge
4 à 5 cl de Martini dry
Le jus
d'1/2 pamplemousse
1 trait de tonic
1 tranche d'orange
1/2 tranche de pamplemousse
1 trait de citron.

Remplir le verre à mélange de glace jusqu'aux deux tiers. Verser les composants et remuer avec la cuillère.

Servir dans un tumbler.

Décorer avec deux cerises.



WALDORF



1 pers.



3 cl de vermouth rouge
3 cl de vermouth sec
1,5 cl de jus d'ananas
1,5 cl de jus d'orange.

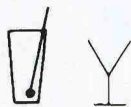
Remplir le verre à mélange de glace en cubes jusqu'aux deux tiers. Verser les composants et remuer.

Servir dans un verre à cocktail.

BLANC PORTO



1 pers.



*4 cl de vin blanc sec
4 cl de porto
1 cuil. à café de
liqueur de mandarine.*

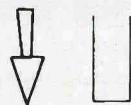
Verser les éléments dans un verre à mélange, avec deux tiers de glace.

Servir dans un verre à cocktail, avec une rondelle de citron.

ROTOTO



1 pers.



*2 traits de cognac
2 traits de curaçao
2 traits de Bénédictine
2 traits de marasquin
Vin blanc sec.*

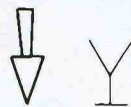
Verser les composants directement dans un tumbler. Compléter avec un vin blanc sec très frais.

Ajouter des fruits coupés en dés.

BOWL AUX PÊCHES



8/10 pers.



*1 kg de pêches au sirop
20 g de sucre
1/2 l de vin blanc doux
1 l de vin mousseux sec.*

Découper les pêches en dés. Verser dessus le sucre et le vin blanc. Laisser macérer au frais pendant 1 heure.

Au moment de servir, ajouter à l'ensemble le vin mousseux bien frais.

Servir dans un verre à cocktail.

Le bowl

Grande coupe dans laquelle on peut préparer des cocktails à base de fruits additionnés de vin, de mousseux, de cidre, de champagne.

Ces cocktails sont servis à la louche dans des verres à pied au cours de buffets ou de réunions.

La sangria et certains punchs entrent dans cette catégorie.



BARBARA



1 pers.



3 cl de vodka
3 cl de crème de cacao
3 cl de crème fraîche
liquide.

Dans un shaker rempli de glace jusqu'aux deux tiers, ajouter les ingrédients. Frapper.

Servir dans un verre à cocktail.

Poudrer d'une pincée de cacao.



PALM BAY



1 pers.



6 cl de vodka
1,5 cl de jus d'ananas
1,5 cl de jus de citron
1 trait de sirop de framboise.

Remplir le verre à mélange de glace en cubes jusqu'aux deux tiers. Verser les composants et remuer quelques secondes.

Servir dans un verre à cocktail et ajouter un zeste de citron.

VOLGA

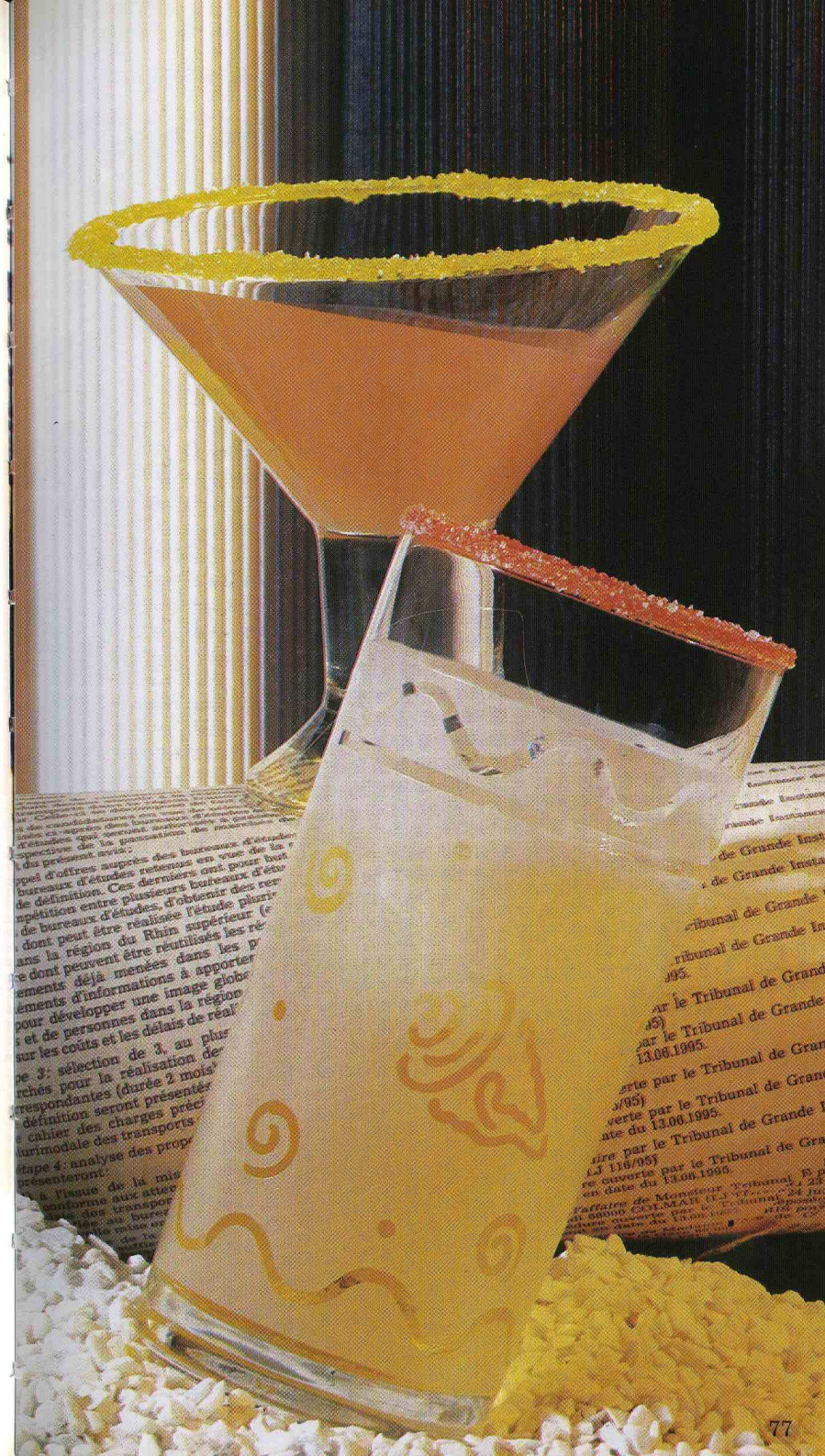


1 pers.



3 cl de vodka
2 traits de cognac
2 traits de curaçao
2 traits de Bénédictine
2 traits de marasquin.

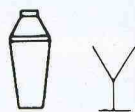
Verser les composants directement dans un tumbler. Ajouter quelques glaçons.



BLACK BIRD



1 pers.



1 blanc d'œuf
3 cl de crème de café
6 cl de whisky
américain.

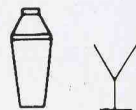
Dans un shaker rempli de glace jusqu'aux deux tiers, ajouter les ingrédients. Frapper.

Servir dans un verre à cocktail.

COMMANDO



1 pers.



4,5 cl de whisky
américain
1,5 cl de curaçao
1,5 cl de pastis
1,5 cl de jus de citron.

Remplir le shaker de glace jusqu'à mi-hauteur. Verser les composants et frapper.

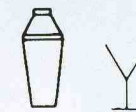
Servir dans un verre à cocktail.



OURAGAN



1 pers.

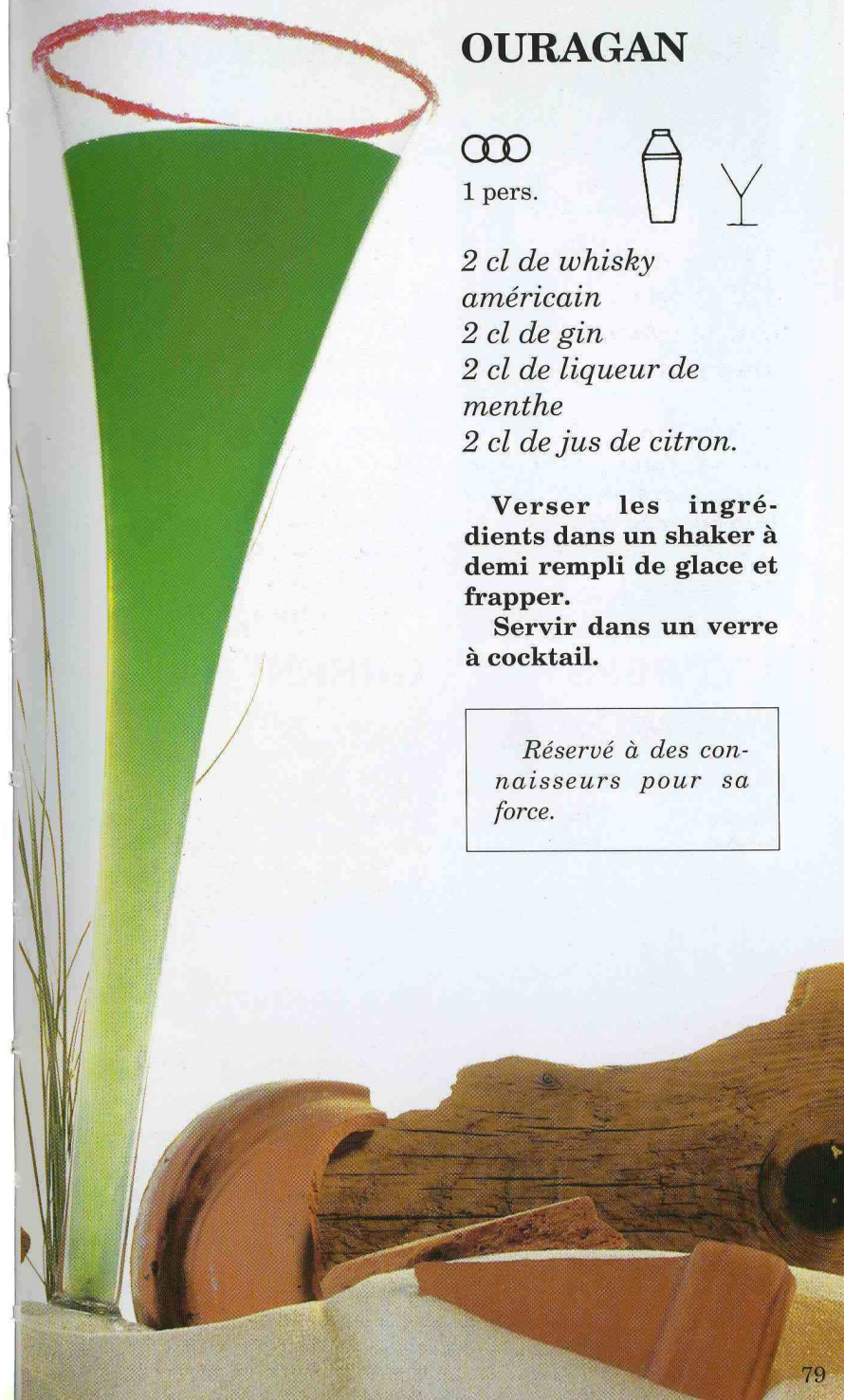


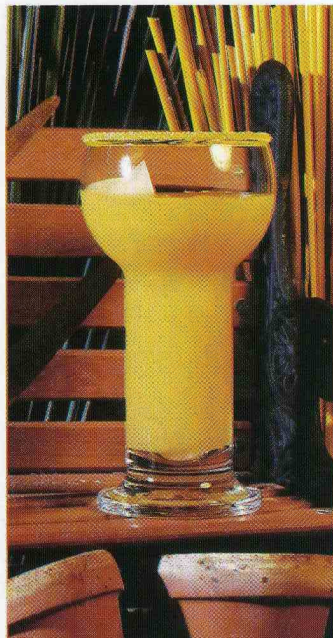
2 cl de whisky
américain
2 cl de gin
2 cl de liqueur de
menthe
2 cl de jus de citron.

Verser les ingrédients dans un shaker à demi rempli de glace et frapper.

Servir dans un verre à cocktail.

Réservé à des connaisseurs pour sa force.

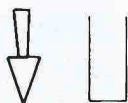




FARMER JOY



1 pers.



*12 cl de jus de tomate
1 jaune d'œuf
1 trait de jus de citron
Sauce anglaise
Sel de céleri
Poivre.*

Verser les composants avec de la glace et mélanger énergiquement.

Servir bien frais.

CYPRESS GARDEN



1 pers.



*5 cl de jus de citron
3 cl de jus d'orange
3 cl de jus de pêche.*

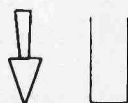
Verser directement les ingrédients dans le tumbler, avec de la glace.

Une cascade de douceur et de fraîcheur.

GREEN



1 pers.



*3 cl de jus d'ananas
3 cl de jus de pamplemousse
1,5 cl de sirop de menthe
5 cl de tonic.*

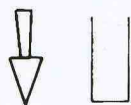
Verser directement dans le verre le jus d'ananas, de pamplemousse, et le sirop de menthe, avec de la glace, puis compléter avec le tonic.



SANGRIA DES ENFANTS



8 pers.



3 bananes
3 oranges
2 ou 3 pêches (fraîches
ou au sirop)
Le jus de 3 citrons
2 bouteilles de jus de
raisin rouge
1 bouteille de
limonade.

Éplucher les fruits, découper les bananes et les oranges en rondelles fines, les pêches en petits dés. Déposer les fruits dans un grand saladier. Y ajouter le jus de citron, le zeste des citrons et le jus de raisin. Laisser macérer au frais pendant au moins 1 heure.

Au moment de servir, ajouter une bouteille de limonade fraîche et des glaçons.

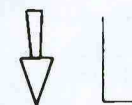
*Pour petits et
grands, sans modéra-
tion.*



SOLEIL DES TROPIQUES



1 pers.



1,5 cl de jus d'ananas
2 cl de nectar de
goyave
3 cl de nectar de
mangue
1 cl de sirop de
menthe.

Verser directement dans le verre le jus d'ananas, le nectar de goyave et le nectar de mangue, avec de la glace. Terminer avec le sirop de menthe.

Décorer avec un quartier de pamplemousse et une spirale d'écorce d'orange.

*Un océan de fraî-
cheur dans la journée
ou dans la soirée.*



AUORE COCKTAIL



1 pers.



4 cl de jus d'abricot
4 cl de jus de pomme
2 cl de jus de citron
2 cuil. à soupe de sucre.

Remplir le shaker de glace jusqu'aux deux tiers. Verser les composants et frapper.

Servir dans un verre à cocktail.

Agréable comme la fraîcheur de l'aurore.

GABY RELAX



1 pers.



2 cl de nectar de banane
5 cl de jus d'orange
4 cl de jus de pamplemousse
1 cl de sirop de cerise.

Remplir le shaker de glace jusqu'aux deux tiers. Verser le nectar de banane, le jus d'orange et le jus de pamplemousse. Frapper.

Verser dans un tumbler et terminer avec le sirop de cerise.

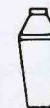
Décorer avec une tranche d'ananas et des cerises confites.



PIEM DRINK



1 pers.



2,5 cl de jus de framboise
2,5 cl de jus d'ananas
5 cl de jus de pamplemousse
1 cuil. à soupe de sucre
Eau minérale.

Remplir le shaker de glace jusqu'aux deux tiers. Verser les composants dans le shaker et frapper.

Verser dans un tumbler et compléter avec de l'eau minérale plate ou gazeuse.

Un torrent de fraîcheur.



MÉLODIE



1 pers.



2,5 cl de jus de cerise
2,5 cl de jus d'ananas
2,5 cl de jus d'abricot
1 cl de sirop de fraise.

Remplir le shaker de glace jusqu'aux deux tiers. Verser les ingrédients dans le shaker et frapper.

Verser dans un verre à cocktail.

Décorer avec un zeste d'orange, un bigarreau et une feuille de menthe.

CINDERELLA



1 pers.



3 cl de jus de citron
3 cl de jus d'orange
3 cl de jus d'ananas
1 cl de sirop de fraise.

Verser directement dans le verre les composants avec de la glace.

VIRGINIE



1 pers.



2,5 cl de jus de pêche
2,5 cl de jus de fruit de la passion
4 cl de lemon tonic
1 cl de sirop de fraise.

Verser les ingrédients dans le shaker rempli de glace aux deux tiers et frapper.

Verser dans un tumbler.

Décorer avec une cerise et une tranche de citron vert.

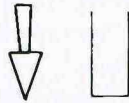
*Fruité, acidulé :
l'exotisme dans la
fraîcheur.*



FORT-DE-FRANCE



1 pers.



1,5 cl de nectar de kiwi
3 cl de nectar de fruit de la passion
3 cl de nectar de banane.

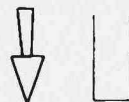
Verser directement dans le verre avec de la glace.

Décorer avec une tranche d'orange et une feuille de menthe.

LE RIVAGE DES ÎLES



1 pers.



2,5 cl de nectar de mangue
2,5 cl de jus de cassis
5 cl de tonic.

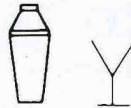
Verser directement dans le verre, avec de la glace, le nectar et le jus. Compléter avec le tonic.

Décorer avec une tranche de citron et une feuille de menthe.

PASSION DES LAGONS



1 pers.



2 cl de nectar de banane
2 cl de nectar d'abricot
3 cl de nectar de fruit de la passion.

Verser les ingrédients dans le shaker rempli aux deux tiers de glace et frapper.

Verser dans un verre à cocktail et décorer avec une tranche de banane, une cerise confite et une feuille de menthe.

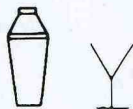
Onctuosité de fraîcheur dans ce cocktail de soirée.



PUSSY CAT



1 pers.



3 cl de jus de citron
 3 cl de jus d'orange
 1 cuil. à soupe de
 sirop d'orgeat
 1 cuil. à soupe de
 sucre en poudre.

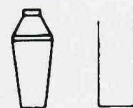
Frapper les ingrédients au shaker.

Servir dans un verre à cocktail.

PUSSY FOOT



1 pers.



1 jaune d'œuf
 3 cl de jus de citron
 8 cl de jus d'orange
 Un trait de grenadine.

Frapper le jaune d'œuf, le jus de citron et le jus d'orange dans un shaker.

Verser dans un tumbler rempli de glace.

Terminer par un trait de grenadine.



N'oubliez pas les légumes !

Comme les jus de fruits, les jus de légumes sont aussi très appréciés dans la composition de cocktails dits diététiques.

La base de ces cocktails sera soit le jus de tomate, soit le jus de carotte.

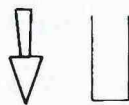
Ces jus de légumes peuvent être agrémentés de jus de citron, de Tabasco, de sel de céleri ou autres. Une centrifugeuse vous sera bien utile pour les réaliser.



ICE COFFEE



1 pers.



12 cl de café bien froid
sucré

4 cuil. à soupe de
crème Chantilly

2 cuil. à café de
confiture de groseilles.

Remplir le verre à
moitié de café froid, dé-
poser dessus 2 cuille-
rées à café de crème
Chantilly. Verser sur
cette dernière la confi-
ture de groseilles et
napper le tout d'une
deuxième couche de
crème Chantilly.

Présenter avec un
chalumeau.

TIE BREAK



1 pers.



1,5 cl de sirop d'orgeat
3 cl de jus d'orange
3 cl de jus d'ananas
2 traits d'extrait de
vanille.



Remplir le shaker
aux deux tiers de glace.
Verser les composants
et frapper.

Décorer d'un quar-
tier d'ananas, d'une ce-
rise confite et d'une
feuille de menthe.

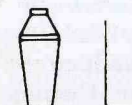
Doux, frais et par-
fumé.

À consommer sans
modération.

TUTTI FRUTTI



1 pers.



4 cl de jus d'ananas
4 cl de jus de
pamplemousse
4 cl de nectar de kiwi
2 cl de sirop de fraise.

Remplir le shaker de
glace jusqu'aux deux
tiers. Verser les compo-
sants dans le shaker et
frapper.

Verser dans un tum-
bler.

Décorer avec une
tranche de kiwi et des
raisins.

Douceur, fruité et
fraîcheur.

TABLE DES RECETTES

Les classiques

Americano	10
Alexandra	10
Alaska	11
Bacardi Cocktail	11
Bloody Mary	12
Barbotage	12
Black Russian	12
Blue Lagoon	14
Bourbon sour	14
Bronx	15
Champagne Pick me Up	16
Daiquiri	16
Gibson	17
Gimblet	17
Irish Coffee	18
Gin Fizz	19
Jack Rose	20
Manhattan	20
Kir	21
Kir royal	21
Margarita	22
Monaco	22
Negroni	24
Orange Blossom	24
Paradise	25
Pink Lady	26
Porto Flip	26
Planter's Punch	27
Red Lion	28
Rose Cocktail	29
Scotch sour	30
Screwdriver	30
Side-car	31
Sherry Flip	31
Singapore Sling	32
Tampico	32
Tequila Sunrise	33
Trinity	34
Tom Collins	34
White Lady	34

Anis

Bagarre Cocktail	36
Canebière	36
Glad Eye	36

Armagnac

Armagnac Cocktail	38
Côte d'Émeraude	38
Plaisance	38
Marquis	39

Bitter

Bora Bora	40
Cardinal	40
Bracco-Baldo	40

Café

Café frappé Fleur d'Oranger	42
Café Marie-Thérèse	42
Café royal	43

Calvados

Club Cocktail	44
Normandy Golden	45
Porto Flip normand	45

Champagne

Champ's Coin	46
Femme du Monde	46
Tiziano	47
Train Bleu	47

Chartreuse

Dry Chartreuse	48
Palladium	48
Saint-Germain	48
Yellow Fever	48

Cidre

Apple Cocktail	50
Cidria aux Fruits	50
Devonia	51

Cognac

Calura	52
Caresse	52
Donald Duck	52

Cointreau

Betty	54
Dakar	54
Soir de Gala	55

Gin

Chevalier à la Rose	56
Concorde	57

Grand Marnier

Équilibre	58
Christina	58
Please love me, me	59

Mirabelle

Délice lorrain	60
Lorrain	61

Mousseux

Brigitte	62
Mirabelle Cocktail	62
Pêcher Mignon	62

Porto

Hot Port Wine	64
Exit	64
Lady Love	65
Princesse	65

Punch

Planteur	66
Orchidée noire	66
Zombie	67

Rhum

Grog Classique	68
Santa-Bridge	69
Panoramix	69

Tequila

Acapulco	70
Salomé	70
Matador	71
Mexican	71

Vermouth

Chêne	72
Formule 2	72
Waldorf	73
Blanc Porto	74
Rototo	74
Bowl aux Pêches	74

Vodka

Barbara	76
Palm Bay	76
Volga	76

Whisky

Black Bird	78
Commando	78
Ouragan	79

Les sans alcool

Cypress Garden	80
Farmer Joy	80
Green	80
Sangria des Enfants	82
Soleil des Tropiques	83
Aurore Cocktail	84
Gaby Relax	84
Piem Drink	85
Mélodie	86
Cinderella	86
Virginie	87
Fort-de-France	88
Le Rivage des Îles	88
Passion des Lagons	88
Pussy Cat	90
Pussy Foot	90
Ice Coffee	92
Tie Break	92
Tutti Frutti	93

LEXIQUE

After-dinners : il s'agit de cocktails digestifs généralement servis après le repas.

Bitters : ce terme désigne les mélanges aromatiques de saveur amère. Il existe des bitters d'apéritif (Amer Picon, Campari, Fernet-Branca) et des bitters concentrés (angostura, Underberg).

Cup : ce cocktail, servi dans le verre approprié, est confectionné dans un grand récipient : le cup.

Fizz : préparé au shaker, ce cocktail est servi dans un tumbler, rallongé avec de l'eau pétillante ou du soda.

Flip : c'est un terme désignant un cocktail, frappé au shaker, à base de jaune d'œuf et d'un spiritueux.

Floater : un spiritueux est versé dans un verre old-fashioned ou un tumbler rempli aux deux tiers d'eau pétillante bien glacée.

Julep : cocktail à base d'eau et de sucre aromatisé avec de la menthe fraîche écrasée. Il est accompagné de glace pilée.

Old-fashioned : verser un trait d'angostura et de l'eau gazeuse sur un morceau de sucre déposé au fond d'un verre old-fashioned. Une fois le tout dissous, ajouter un spiritueux et de la glace pilée.

On the rocks : le spiritueux est directement versé sur des glaçons. Ce genre de cocktail est dégusté lentement pendant que la glace fond.

Punch : boisson à base de rhum et de fruits servie dans un « bowl », grand récipient pouvant contenir l'équivalent de plusieurs verres.

Soft-drink : c'est un terme générique regroupant toutes les boissons ou les cocktails sans alcool.

Sour : cocktail préparé au shaker, à base de lime ou de citron vert et de sucre.

**Plus que jamais en vogue,
les cocktails permettent de proposer
des boissons originales, variées,
mariant harmonieusement saveurs
et couleurs, à choisir en fonction
du moment où vous souhaitez les servir.**

**Vous trouverez 150 recettes claires
et de réalisation facile, des conseils
de réalisation et des suggestions
de présentation afin de vous initier
aux joies de l'apprentissage de barman.**

**Classés en fonction de l'ingrédient
principal utilisé, ces cocktails existent
avec ou sans alcool, chauds ou froids,
classiques ou originaux.**