

LA VERTUEUSE

ARTISAN DEPUIS 2016

Recettes cocktails

COCKTAILS

Liqueurs



LA VERTUEUSE

ARTISAN DEPUIS 2016

NOTRE PHILOSOPHIE

Depuis 10 ans, notre quotidien est simple : travailler les plantes avec respect pour vous offrir le meilleur de notre terroir.



L'ART DU COCKTAIL

Des recettes simples, créatives et gourmandes pour faire découvrir autrement nos liqueurs et offrir à vos clients une expérience cocktail unique.

SIMPLEMENT ET PASSIONNÉMENT



GENTIANE TONIC

Pour 1 verre ⌚ 1 minute

Découvrez la fraîcheur amère du Gentiane Tonic, l'équilibre parfait entre caractère et fraîcheur pétillante.



Ingrédients

- 7cl de liqueur de gentiane 16°
- Tonic
- Rondelle de citron ou zeste d'agrumes (optionnel)

Préparation

Remplissez un verre de glaçons, versez la liqueur de gentiane puis complétez avec du tonic bien frais.

Mélangez délicatement pour conserver les bulles. Servez avec une rondelle de citron ou un zeste d'agrumes si vous souhaitez ajouter une touche de fraîcheur.

SPRITZ FRAMBOISE

Pour 1 verre ⌚ 1 minute

Le Spritz framboise, une alliance pétillante entre la douceur du fruit et la fraîcheur des bulles.



Ingrédients

- 6 cl de liqueur de framboise 30°
- 5 cl de prosecco
- 10 cl de limonade ou d'eau pétillante
- Quelques framboises (optionnel)

Préparation

Dans un verre rempli de glaçons, versez la liqueur de framboise, ajoutez le prosecco bien frais puis complétez avec de la limonade ou de l'eau pétillante.

Mélangez doucement et décorez avec des framboises fraîches.

CASSIS COCO

Pour 1 verre ⌚ 1 minute

L'alliance parfaite entre la richesse du cassis, la douceur du coco et la fraîcheur acidulée du citron vert.



Ingrédients

- 4 cl de crème de cassis 16°
- 6 cl de lait de coco
- 5 cl d'eau pétillante
- Jus de citron vert

Préparation

Remplissez un verre de glaçons, versez la crème de cassis et le lait de coco, puis ajoutez un trait de jus de citron vert.

Complétez avec l'eau pétillante et mélangez délicatement.

CASSIS FIZZ

Pour 1 verre ⌚ 1 minute

Le twist pétillant où la puissance du gin rencontre la douceur du cassis, et la fraîcheur du citron.



Ingrédients

- 5cl de crème de cassis 16°
- 2 cl de gin
- 2cl de pulco
- 10cl d'eau pétillante
- Rondelle de citron (optionnel)

Préparation

Remplissez un verre de glaçons, versez la crème de cassis, le gin et le citron pulco, puis complétez avec l'eau pétillante bien fraîche.

Mélangez délicatement et servez aussitôt avec une rondelle de citron.

SPRITZ CITRON

Pour 1 verre ⌚ 1 minute

Spritz citron, l'éclat acidulé du citron sublimé par des bulles légères et rafraîchissantes.



Ingrédients

- 6cl de liqueur de citron 25°
- 5cl de prosecco
- 10cl de limonade ou eau pétillante
- Rondelle de citron

Préparation

Remplissez un verre de glaçons, versez la liqueur de citron puis ajoutez le prosecco bien frais.

Complétez avec de la limonade ou de l'eau pétillante, mélangez délicatement et servez aussitôt avec une tranche de citron.

VERVEINE TONIC

Pour 1 verre ⌚ 1 minute

La fraîcheur de la verveine mêlée à l'amertume du tonic pour un cocktail aromatique et de caractère.



Ingrédients

- 4 cl de liqueur de verveine 35°
- Tonic
- Zeste de citron (optionnel)

Préparation

Remplissez un verre de glaçons, versez la liqueur de verveine puis complétez avec du tonic bien frais.

Mélangez délicatement pour conserver les bulles et servez avec un zeste de citron.

*Photo non contractuelle

LA VERTUEUSE
ARTISAN DEPUIS 2016

CITRON VODKA

Pour 1 verre ⌚ 1 minute

L'intensité de la vodka adoucie par la fraîcheur du citron et des bulles légères, pour un cocktail vif et désaltérant.



Ingrédients

- 4 cl de liqueur de citron 25°
- 2 cl de vodka
- 10 cl de limonade
- Rondelle de citron

Préparation

Remplissez un verre de glaçons, versez la liqueur de citron et la vodka, puis complétez avec de la limonade bien fraîche.

Mélangez délicatement et servez aussitôt avec une tranche de citron.

COCKTAIL SIGNATURE

Pour 1 verre ⌚ 1 minute

La fraîcheur herbacée de la verveine relevée par l'éclat du citron vert et la légèreté des bulles.



Ingrédients

- 6cl de verveine apéritive 16°
- 2cl du jus de citron vert
- 10 cl d'eau pétillante
- Rondelle de citron vert (optionnel)

Préparation

Remplissez un verre de glaçons, versez la verveine apéritive et le jus de citron vert, puis complétez avec l'eau pétillante bien fraîche.

Mélangez délicatement et servez avec une rondelle de citron vert pour une touche de fraîcheur.

POIRE TONIC

Pour 1 verre ⌚ 1 minute

Une alliance parfaite entre douceur fruitée et amertume, pour un cocktail frais et délicatement pétillant.



Ingrédients

- 4cl liqueur de poire 30°
- 4 cl de jus de poire
- 10 cl de tonic ou d'eau pétillante

Préparation

Remplissez un verre de glaçons, versez la liqueur de poire et le jus de poire, puis complétez avec du tonic ou de l'eau pétillante bien fraîche.

Mélangez délicatement et servez avec une fine tranche de poire ou un zeste de citron.

MANDA GIN

Pour 1 verre ⌚ 5 minutes

L'éclat de la mandarine et du citron porté par la fraîcheur du gin et des bulles, relevé d'un zest d'orange.



Ingrédients

- 4 cl de liqueur de mandarine 30°
- 3 cl de Gin
- 2 cl jus de citron jaune
- Limonade ou eau pétillante
- Zest d'orange (optionnel)

Préparation

Remplissez un verre de glaçons, versez la liqueur de mandarine, le gin et le jus de citron jaune, puis complétez avec de la limonade ou de l'eau pétillante bien fraîche.

Mélangez délicatement et ajoutez un zeste d'orange pour une touche parfumée.

GÉNÉPI MULES

Pour 1 verre ⌚ 2 minutes

La fraîcheur alpine mêlée à l'acidité du citron et au pétillant épicé de la ginger beer.

Ingrédients

- 6 cl de génépi 40°
- 2 cl de jus de citron
- 18 cl de ginger beer
- Rondelle de citron (optionnel)

Préparation

Remplissez un verre de glaçons, versez le génépi et le jus de citron, puis complétez avec le ginger beer bien frais.

Mélangez délicatement et servez avec une tranche de citron pour une note rafraîchissante.



CHÂTAIGNE PÉTILLANTE

Pour 1 verre ⌚ 2 minutes

La douceur de la châtaigne et du lait d'amande équilibrée par une touche de citron et la légèreté des bulles.



Ingrédients

- 5 cl de liqueur de châtaigne 18°
- 2 cl de lait d'amande
- 7 cl d'eau pétillante
- Un peu de citron jaune

Préparation

Remplissez un verre de glaçons, versez la liqueur de châtaigne et le lait d'amande, puis ajoutez un trait de citron jaune.

Complétez avec l'eau pétillante bien fraîche, mélangez délicatement et servez aussitôt.

POIRE GIVRÉE

Pour 1 verre ⌚ 2 minutes

La gourmandise de la poire glacée, adoucie par le sucre de canne et relevée par une touche de citron.

Ingrédients

- 4 cl de liqueur de poire 30°
- 4 cl de jus de poire
- 1 cl de sirop de sucre de canne
- Glace pilée
- Filet de jus de citron

Préparation

Remplissez un verre de glace pilée, versez la liqueur de poire, le jus de poire et le sirop de sucre de canne, puis ajoutez un filet de jus de citron.

Mélangez délicatement et servez bien frais.



CONTACTEZ-NOUS !



SAVEURS DES SUCS

715, Avenue Robert Schuman

43200 YSSINGEAUX

04 71 75 95 01 - contact@saveursdessucs.com

Boutique en ligne : www.saveursdessucs.com

Suivez-nous sur   

FLASHEZ-MOI
POUR PLUS D'INFOS !



LA VERTUEUSE
ARTISAN DEPUIS 2016

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

*NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE