

ST QUENTIN FLIP

Ingrédients:

- 2,5 cl de Ratafia Meunier
- 3,5 cl d' Eau de Noix
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- glaçons

Préparation : Verser dans un shaker les ingrédients et les glaçons.

Servir dans une flûte à champagne accompagné de cerises à l'eau de vie.

PRINTEMPS DU VERCORS

Ingrédients :

- 3 cl de Verveine Meunier
- 4 cl de vin blanc sec
- Glace pilée

Préparation : Verser les ingrédients directement dans le verre. Ajouter la glace pilée. Au moment de servir, décorer le verre avec des feuilles de menthe.

A servir dans un verre à cocktail ou à vie.

NUAGE BLEU

Ingrédients :

- 4 cl de crème de Violette Meunier
- 8 cl de Champagne



GRANITE AU GENEPI TRADITION

Ingrédients :

- 100g de sucre
- 3 cl de Génépi Tradition Meunier

Préparation : Dans 20 cl d'eau, faire fondre le sucre pour obtenir un sirop. Verser 3 cl de Génépi Tradition Meunier à 40 %.. Mettre au congélateur. Quand le granité est prêt, le servir dans des verres préalablement glacés au freezer.

AUBE GLACIALE

Ingrédients:

- 1 trait de sirop de fraise
- 1 trait de crème de violettes
- 10 cl de Glacial Meunier
- 1 trait de curaçao
- 15 cl de Schweppes



Pour un cocktail plus léger, allonger de Schweppes.

Certaines de ces recettes ont été créées par l'Ecole hôtelière Les Portes de Chartreuse (Voreppe)

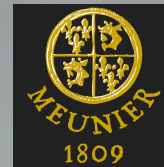


Retrouvez très prochainement d'autres recettes de cocktails,
Merci de votre visite et à bientôt !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Livret de Cocktails

Meunier



Distillerie Charles Meunier & Successeurs
Le Magasin
38210 Saint-Quentin-sur-Isère

SOLEIL LEVANT



Ingrédients :

- 1/5 de crème de framboise Meunier
- 1/5 de China – China (Liqueur d'écorces d'oranges amères)
- 3/5 de jus d'orange pressée

Préparation : Verser directement dans un verre à cocktail ou fantaisie les ingrédients frais. Ajouter de la glace pilée et servir avec une brochette de fruit (cerises, bananes, pommes....).

Variante : Remplacez la crème de framboise par du sirop de fraise pour un cocktail moins alcoolisé.

OISANS

Ingrédients :

- 2,5 cl de Génépi Tradition Meunier
- 2,5 cl de Belledonne Meunier
- 2 cl de Tonic

Préparation : Verser le Génépi et le Belledonne dans un shaker. Verser dans le verre le mélange obtenu. Ajouter le Tonic.

A servir dans un verre tumbler ou fantaisie.

LA MEIGE

Ingrédients :

- 3 cl de Suc des Glaciers Meunier
- 4 cl de vin blanc sec
- Glace pilée

Préparation : Verser les ingrédients dans le verre. Ajouter la glace pilée. Au moment de servir, décorer le verre avec une ½ tranche de citron.

A servir dans un verre à cocktail ou à vin.

CHAMROUSSE

Ingrédients :

- 3 cl de Belledonne
- 4 cl de vin blanc
- glace pilée

Préparation : Verser directement les ingrédients dans le verre. Ajouter la glace pilée. Servir avec des cerises confites. A servir dans un verre à cocktail ou à vin.

L'OLAN

Ingrédients :

- 4 cl de Rhum Blanc
- 2 quartiers de citron vert
- 2 cl de Liqueur de Grand-Olan

Préparation : Presser les deux quartiers dans un verre rocks. Remplir de glace pilée. Verser les ingrédients puis remuer quelques secondes.



COCKTAIL ALASKA

Ingrédients :

- 2 cl de Liqueur de Sapin Meunier
- 4 cl de Gin
- Glaçons

Préparation : Remplir le shaker de glaçons. Verser les composants, fermer puis agiter fortement. Servir dans un verre à cocktail.

