

COCKTAILS FESTIFS

Auteur : *Patrice Plante alias Monsieur Cocktail*

Gingo Bells

Ingrédients

- 1,5 oz de gin
- 0,25 oz de cidre de glace
- 1 oz de sirop de gingembre Monsieur Cocktail
- 3 canneberges
- 1 tranche de gingembre (pour décorer)

Étapes

1. Piler les canneberges au fond du shaker
2. Ajouter tous les ingrédients
3. Mélanger au shaker et verser dans un verre old fashioned
4. Décorer d'une tranche de gingembre

Punch Découverte

Ingrédients

- 2 oz de gin ou vodka
- 0,75 oz de sirop de framboise Monsieur Cocktail
- 0,5 oz de sirop d'érable
- 0,5 oz de jus de citron frais
- 1 oz d'eau froide
- Romarin et framboise (pour décorer)

Étapes

1. Dans une tasse remplie de glace, ajoutez tous les ingrédients et remuer
2. Décorer d'une branche de romarin et de framboises fraîches