

COCKTAIL AMERICANO



13.1 %vol.

CATEGORIE

Short drink

Long drink

Before dinner

After dinner

Fancy drink

TECHNIQUE

Shaker

Verre à mélange

Direct au verre

VERRERIE

Verre à cocktail

Double verre à cocktail

Tumbler

Verre à old fashioned

Verre à digestif

Verre à champagne

COMPOSITION

Ingrédients	%Vol.	Fraction / 10 ^e	Qté cl.	Prix d'achat	Coût unitaire	Coût total
Vermouth Italien	16	3	2.1	7.81 €	0.08 €	0.17 €
Bitter Campari	25	7	4.9	12.40 €	0.13 €	0.64 €
Soda	/	/	5	0.73 €	0.01 €	0.05 €
Déco : Orange	/	½ tranche			0.05 €	0.03 €
Déco : Citron	/	½ tranche			0.04 €	0.02 €
			12 cl			0.91 €

TECHNIQUE

- Verser directement dans un tumbler rempli de glace.
- Remuer et décorer avec une demi-tranche d'orange et une demi-tranche de citron.

REMARQUES ET PARTICULARITES

- Historique : L'Americano était l'apéritif à la mode vers les années 1910. Il fut baptisé ainsi en hommage aux Yankees venus en 1917.
- Alliant un léger goût amer et la douceur du vermouth, il saura être apprécié par les femmes pour sa douceur et les hommes pour sa vivacité.

COCKTAIL BLOODY MARY



11.2 %vol.

CATEGORIE

Short drink

Long drink

Before dinner

After dinner

Fancy drink

TECHNIQUE

Shaker

Verre à mélange

Direct au verre

VERRERIE

Verre à cocktail

Double verre à cocktail

Tumbler

Verre à old fashioned

Verre à digestif

Verre à champagne

COMPOSITION

Ingrédients	%Vol.	Fraction / 10 ^e	Qté cl.	Prix d'achat	Coût unitaire	Coût total
Sel au celeri	/	saupoudrer		1.62 €	0.01 €	0.01 €
Tabasco	/	1 trait		1.67 €	0.01 €	0.01 €
Sauce anglaise	/	1 trait		1.30 €	0.01 €	0.01 €
Jus de citron	/	1	1.2	2.26 €	0.03 €	0.04 €
Vodka	37.5	3	3.6	11.48 €	0.16 €	0.58 €
Jus de tomate	/	6	7.2	1.05 €	0.01 €	0.07 €
Déco : Celeri (facultatif)	/	1 branche		1.51 €	0.01 €	0.01 €
			12 cl			0.73 €

TECHNIQUE

- Remplir le tumbler de glace.
- Saupoudrer de sel au céleri.
- Verser les ingrédients dans l'ordre de la recette et remuer.
- Décorer, si vous le souhaitez, avec une branche de céleri.

REMARQUES ET PARTICULARITES

- Ce cocktail fut créé au Harry's New Bar à Paris par Peti Petiot en 1921.
- Sa saveur prononcée de tomate est exaltée par le jus de citron. La vodka apporte une légère force qui contraste avec l'onctuosité du jus de tomate. Le Tabasco et la sauce anglaise donne une pointe amertume au produit final.
- A consommer à tout moment de la journée, il est autant apprécié par les femmes que les hommes.

COCKTAIL CHAMPAGNE COCKTAIL



14.8 %vol.

CATEGORIE

Short drink

Long drink

Before dinner

After dinner

Fancy drink

TECHNIQUE

Shaker

Verre à mélange

Direct au verre

VERRERIE

Verre à cocktail

Double verre à cocktail

Tumbler

Verre à old fashioned

Verre à digestif

Verre à champagne

COMPOSITION

Ingrédients	%Vol.	Fraction / 10 ^e	Qté cl.	Prix d'achat	Coût unitaire	Coût total
Sucre morceaux	/	¼ de sucre			0.01 €	0.01 €
Angostura Bitter	44.7	1 trait		10.40 €	0.07 €	0.07 €
Cognac	40	1 trait	1	13.35 €	0.19 €	0.19 €
Champagne	12.5	Compléter	11	14.62 €	0.19 €	2.09 €
			12 cl	2.35 €		

TECHNIQUE

- Dans une flûte à champagne, imbiber un quart de morceau de sucre d'Angostura Bitter et verser le cognac et le champagne.
- Décorer d'un zeste d'orange.

REMARQUES ET PARTICULARITES

- Attention, il ne faut pas écraser le sucre.
- Le champagne est à lui seul un gage de vente. Sachez le proposer comme une alternative à sa dégustation "classique".

COCKTAIL FLORIDA



0 %vol.

CATEGORIE

Short drink

Long drink

Before dinner

After dinner

Fancy drink

TECHNIQUE

Shaker

Verre à mélange

Direct au verre

VERRERIE

Verre à cocktail

Double verre à cocktail

Tumbler

Verre à old fashioned

Verre à digestif

Verre à champagne

COMPOSITION

Ingrédients	%Vol.	Fraction / 10 ^e	Qté cl.	Prix d'achat	Coût unitaire	Coût total
Sirop de grenadine	/	2	2.4	2.28 €	0.03 €	0.07 €
Jus de citron	/	3	3.6	2.26 €	0.03 €	0.11 €
Jus d'orange	/	5	6	1.66 €	0.02 €	0.12 €
Déco : fruits de saison	/					0.05 €
			12 cl	0.35 €		

TECHNIQUE

- Remplir le corps du shaker au 2/3 de glace.
- Verser dans la tête du shaker les ingrédients dans l'ordre de la recette.
- Frapper et verser dans un tumbler rempli de glace.
- Ajouter des quartiers de fruits de saison.

REMARQUES ET PARTICULARITES

- Cocktail rafraîchissant sans alcool.
- Bon équilibre entre l'acidité des fruits et la douceur du sirop de grenadine.
- A conseiller tout au long de la journée, c'est un cocktail énergétique (riche en vitamines).

COCKTAIL GIN FIZZ



15.6 %vol.

CATEGORIE

Short drink

Long drink

Before dinner

After dinner

Fancy drink

TECHNIQUE

Shaker

Verre à mélange

Direct au verre

VERRERIE

Verre à cocktail

Double verre à cocktail

Tumbler

Verre à old fashioned

Verre à digestif

Verre à champagne

COMPOSITION

Ingrédients	%Vol.	Fraction / 10 ^e	Qté cl.	Prix d'achat	Coût unitaire	Coût total
Sucre en poudre	/	1 cuillère		1.25 €	0.01 €	0.01 €
Jus de citron	/	1 jus	3	2.26 €	0.03 €	0.09 €
Gin	37.5	1 mesure	4	10.66 €	0.15 €	0.60 €
Soda	/	compléter	5	0.73 €	0.01 €	0.05 €
			12 cl	0.75 €		

TECHNIQUE

- Dans un shaker à demi rempli de glace : verser le sucre, le jus de citron et le gin.
- Frapper, verser dans un tumbler sans glace et terminer au soda.
- Décoration éventuelle : une tranche de citron.

REMARQUES ET PARTICULARITES

- Créé par Henry Ramos en 1888, ce gin fizz devait être frappé durant 5 minutes.
- L'acidité du citron est enveloppée par la douceur du sucre et la puissance du gin.
- Il convient très bien à tout type de clientèle qui saura retrouver dans cette préparation des accents anglo-saxons.
- Toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées comme alcool de base pour les "FIZZES".
- Rajouter un blanc d'œuf pour le "Silver Fizz" ou un jaune d'œuf pour le "Golden Fizz".

COCKTAIL IRISH COFFEE



4 %vol.

CATEGORIE

Short drink

Long drink

Before dinner

After dinner

Fancy drink

TECHNIQUE

Shaker

Verre à mélange

Direct au verre

VERRERIE

Verre à cocktail

Double verre à cocktail

Tumbler

Verre à old fashioned

Verre à digestif

Verre spécial

COMPOSITION

Ingrédients	%Vol.	Fraction / 10 ^e	Qté cl.	Prix d'achat	Coût unitaire	Coût total
Sirop sucre de canne	/	1	2	2.10 €	0.03 €	0.06 €
Irish whiskey	40	2	4	13.17 €	0.19 €	0.76 €
Café noir	/	5	10	12.50 €	0.13 €	0.26 €
Crème fraîche	/	2 cll à café	4	2.05 €	0.10 €	0.20 €
			20 cl	1.28 €		

TECHNIQUE

- Verser le sirop de sucre de canne et le whiskey dans le verre à Irish Coffee.
- Chauffer le tout à la vapeur.
- Verser le café noir très chaud sur le dos de la cuillère à mélange, de telle sorte que le café longe la paroi du verre et forme une couche sur le whiskey.
- Ajouter la crème fraîche légèrement battue, afin d'obtenir trois couches superposées.

REMARQUES ET PARTICULARITES

- Cocktail chaud très léger en alcool.
- Bon équilibre entre la puissance du whiskey, la douceur du sucre et de la crème fraîche, et l'amertume du café.
- A conseiller en place du café et du digestif.

COCKTAIL NEGRONI



27.8 %vol.

CATEGORIE

Short drink

Long drink

Before dinner

After dinner

Fancy drink

TECHNIQUE

Shaker

Verre à mélange

Direct au verre

VERRERIE

Verre à cocktail

Double verre à cocktail

Tumbler

Verre à old fashioned

Verre à digestif

Verre à champagne

COMPOSITION

Ingrédients	%Vol.	Fraction / 10 ^e	Qté cl.	Prix d'achat	Coût unitaire	Coût total
Vermouth italien	16	3	3.6	7.81 €	0.08 €	0.29 €
Bitter Campari	25	3	3.6	13.07 €	0.13 €	0.47 €
Gin	37.5	4	4.8	10.66 €	0.15 €	0.72 €
Déco : Orange	/	1 tranche		1.91 €	0.05 €	0.03 €
			12 cl	1.51 €		

TECHNIQUE

- Dans un tumbler rempli de glace, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette,
- Remuer avec un stick,
- Ajouter une ½ tranche d'orange.

REMARQUES ET PARTICULARITES

- Cocktail sec et amer assez puissant en alcool.
- Bon équilibre entre l'amertume des différents produits et le "sucré" du Campari.
- A conseiller en début de repas, c'est un cocktail très rafraîchissant et désaltérant.

COCKTAIL PUSSY FOOT



0 %vol.

CATEGORIE

Short drink

Long drink

Before dinner

After dinner

Fancy drink

TECHNIQUE

Shaker

Verre à mélange

Direct au verre

VERRERIE

Verre à cocktail

Double verre à cocktail

Tumbler

Verre à old fashioned

Verre à digestif

Verre à champagne

COMPOSITION

Ingrédients	%Vol.	Fraction / 10 ^e	Qté cl.	Prix d'achat	Coût unitaire	Coût total
Jaune d'œuf	/	1 pièce	2	2.07 €	0.09 €	0.09 €
Jus de citron	/	3	3.6	2.26 €	0.03 €	0.11 €
Jus d'orange	/	7	8.4	1.66 €	0.02 €	0.17 €
Déco : sirop de grenadine	/	1 trait	1	2.28 €	0.03 €	0.03 €
			15 cl	0.40 €		

TECHNIQUE

- Dans un shaker au ¾ rempli de glace, verser le jaune d'œuf, le jus de citron et le jus d'orange.
- Frapper et verser dans un tumbler rempli de glace.
- Terminer par un trait de grenadine.

REMARQUES ET PARTICULARITES

- Cocktail doux et légèrement onctueux.
- Bon équilibre entre l'acidité des jus de fruit et la douceur du jaune d'œuf et du sirop de grenadine.
- A conseiller tout au long de la journée, c'est un cocktail très énergétique.
- Ce cocktail fut créé à Londres en hommage à Pussy Foot Johnson, l'apôtre de la prohibition aux Etats-Unis.

COCKTAIL SILVER FIZZ



12.5 %vol.

CATEGORIE

Short drink

Long drink

Before dinner

After dinner

Fancy drink

TECHNIQUE

Shaker

Verre à mélange

Direct au verre

VERRERIE

Verre à cocktail

Double verre à cocktail

Tumbler

Verre à old fashioned

Verre à digestif

Verre à champagne

COMPOSITION

Ingrédients	%Vol.	Fraction / 10 ^e	Qté cl.	Prix d'achat	Coût unitaire	Coût total
Sucre en poudre	/	1 cuillère		1.25 €	0.01 €	0.01 €
Blanc d'œuf	/	1 pièce	2	2.07 €	0.09 €	0.09 €
Jus de citron	/	1 jus	3	2.26 €	0.03 €	0.09 €
Gin	37.5	1 mesure	4	10.66 €	0.15 €	0.60 €
Soda	/	compléter	5	0.73 €	0.01 €	0.05 €
			14 cl			0.84 €

TECHNIQUE

- Dans un shaker à demi rempli de glace, verser tous les ingrédients sauf le soda dans l'ordre de la recette,
- Frapper et verser dans un tumbler sans glace,
- Terminer avec du soda.

REMARQUES ET PARTICULARITES

- Cocktail onctueux et mousseux, doux et peu fort en alcool,
- Bon équilibre entre l'acidité du citron, le sucre et le gin,
- A conseiller tout au long de la journée, c'est un cocktail très rafraîchissant et désaltérant.
- Le "Silver fizz" est une des variantes du "Gin fizz". Il existe aussi le "Golden fizz" qui, lui, se réalise avec un jaune d'œuf.

COCKTAIL TAMPICO



12.9 %vol.

CATEGORIE

Short drink

Long drink

Before dinner

After dinner

Fancy drink

TECHNIQUE

Shaker

Verre à mélange

Direct au verre

VERRERIE

Verre à cocktail

Double verre à cocktail

Tumbler

Verre à old fashioned

Verre à digestif

Verre à champagne

COMPOSITION

Ingrédients	%Vol.	Fraction / 10 ^e	Qté cl.	Prix d'achat	Coût unitaire	Coût total
Jus de citron	/	3	2.1	2.26 €	0.03 €	0.06 €
Bitter Campari	25	4	2.8	12.40 €	0.13 €	0.36 €
Cointreau	40	3	2.1	14.70 €	0.21 €	0.44 €
Tonic	/	compléter	5	1.36 €	0.01 €	0.05 €
			12 cl			0.91 €

TECHNIQUE

- Dans un tumbler rempli de glace, verser tous les ingrédients de la recette sauf le tonic.
- Remuer.
- Compléter avec le tonic.

REMARQUES ET PARTICULARITES

- Cocktail peu fort en alcool.
- Bon équilibre entre l'acidité du citron, l'amertume du Campari et du tonic et la douceur du Cointreau.
- A conseiller tout au long de la journée, c'est un cocktail très rafraîchissant et désaltérant.

COCKTAIL

TEQUILA SUNRISE



10.4 %vol.

CATEGORIE

Short drink

Long drink

Before dinner

After dinner

Fancy drink

TECHNIQUE

Shaker

Verre à mélange

Direct au verre

VERRERIE

Verre à cocktail

Double verre à cocktail

Tumbler

Verre à old fashioned

Verre à digestif

Verre à champagne

COMPOSITION

Ingrédients	%Vol.	Fraction / 10 ^e	Qté cl.	Prix d'achat	Coût unitaire	Coût total
Jus d'orange	/	7	8.4	1.66 €	0.02 €	0.17 €
Tequila	37.5	3	3.6	14.37 €	0.21 €	0.11 €
Déco : sirop de grenadine	/	1 trait	1	2.28 €	0.03 €	0.03 €
			13 cl			0.41 €

TECHNIQUE

- Dans un tumbler rempli de glace, verser le jus d'orange et la tequila,
- Remuer,
- Verser un trait de sirop de grenadine.

REMARQUES ET PARTICULARITES

- Comme son nom l'indique, ce cocktail a les couleurs du coucher de soleil.
- Cocktail doux et peu fort en alcool,
- Bon équilibre entre la puissance de la Tequila, l'acidité du jus d'orange et la douceur de la grenadine,
- A conseiller tout au long de la journée, c'est un cocktail très rafraichissant et désaltérant.