

COCKTAIL **ALEXANDER**



CATEGORIE	
<input checked="" type="checkbox"/> Short drink	<input checked="" type="checkbox"/> Beffore dinner
<input type="checkbox"/> Long drink	<input type="checkbox"/> After dinner
	<input type="checkbox"/> Fancy drink

26.44 %vol.

TECHNIQUE	VERRERIE	
<input checked="" type="checkbox"/> Shaker	<input type="checkbox"/> Verre à cocktail	<input type="checkbox"/> Verre à old fashioned
<input type="checkbox"/> Verre à mélange	<input checked="" type="checkbox"/> Double verre à cocktail	<input type="checkbox"/> Verre à digestif
<input type="checkbox"/> Direct au verre	<input type="checkbox"/> Tumbler	<input type="checkbox"/> Verre à champagne

COMPOSITION						
Ingrédients	%Vol.	Fraction / 10 ^e	Qté cl.	Prix d'achat	Coût unitaire	Coût total
Crème fraîche	0	1 cll à café	2	2.05 €	0.05 €	0.10 €
Crème de cacao brun	20	3	2.1	12.40 €	0.18 €	0.38 €
Cognac	40	7	4.9	13.35 €	0.19 €	0.93 €
			9 cl			1.41 €

TECHNIQUE	REMARQUES ET PARTICULARITES
<ul style="list-style-type: none"> Dans un shaker rempli de glace, verser la crème fraîche, la crème de cacao brun et cognac. Frapper et verser dans un double verre à cocktail. 	<ul style="list-style-type: none"> C'est un cocktail qui se consomme en fin de repas comme digestif. Il marie la douceur de la crème fraîche et de la crème de cacao avec la puissance du cognac. Si vous remplacez le cognac par du gin, vous réaliserez un Alexandra.

COCKTAIL **BLUE LAGOON**



CATEGORIE	
<input checked="" type="checkbox"/> Short drink	<input type="checkbox"/> Beffore dinner
<input type="checkbox"/> Long drink	<input type="checkbox"/> After dinner
	<input checked="" type="checkbox"/> Fancy drink

13.1 %vol.

TECHNIQUE	VERRERIE	
<input checked="" type="checkbox"/> Shaker	<input checked="" type="checkbox"/> Verre à cocktail	<input type="checkbox"/> Verre à old fashioned
<input type="checkbox"/> Verre à mélange	<input type="checkbox"/> Double verre à cocktail	<input type="checkbox"/> Verre à digestif
<input type="checkbox"/> Direct au verre	<input type="checkbox"/> Tumbler	<input type="checkbox"/> Verre à champagne

COMPOSITION						
Ingrédients	%Vol.	Fraction / 10 ^e	Qté cl.	Prix d'achat	Coût unitaire	Coût total
Jus de citron	/	1	0.7	2.26 €	0.03 €	0.02 €
Curaçao bleu	25	3	2.1	6.25 €	0.13 €	0.27 €
Vodka	37.5	6	4.2	11.48 €	0.16 €	0.67 €
			7 cl			0.96 €

TECHNIQUE	REMARQUES ET PARTICULARITES
<ul style="list-style-type: none"> 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 verre à cocktail. 	<ul style="list-style-type: none"> Cocktail légèrement acidulé et plutôt sec. Bon équilibre entre l'acidité du citron, la douceur du curaçao et la puissance de la vodka. A conseiller tout au long de la journée, c'est un cocktail très rafraîchissant et désaltérant. Ce cocktail a été créé par Andy Mac Elhone au Harry's Bar à Paris en 1960.

COCKTAIL **BRONX**



25.6 %vol.

CATEGORIE

Short drink

Long drink

Beffore 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	/	1	0.7	1.66 €	0.02 €	0.01 €
Vermouth dry	18	2	1.4	8.34 €	0.08 €	0.11 €
Vermouth Italien	16	2	1.4	7.81 €	0.08 €	0.11 €
Gin	37.5	5	3.5	10.66 €	0.15 €	0.53 €
			7 cl			0.76 €

TECHNIQUE

- Dans un shaker rempli de glace, verser le jus d'orange, le vermouth dry, le vermouth italien et le gin.
- Shaker et verser dans un verre à cocktail.

REMARQUES ET PARTICULARITES

- Certains barmen préparent le Bronx avec uniquement du vermouth italien. Les vrais amateurs, quant à eux, gardent la recette initiale.
- Ce cocktail marie l'agressivité du jus d'orange (acide) et du vermouth dry (sec) avec la douceur du vermouth italien et la puissance (force) du gin. • C'est un cocktail assez corsé qui mélange les arômes de vin et de jus d'orange.
- Il se consomme de préférence avant les repas.

COCKTAIL **DAÏQUIRI**



30 %vol.

CATEGORIE

Short drink

Long drink

Beffore 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 de canne	/	1	0.7	2.10 €	0.03 €	0.02 €
Jus de citron	/	3	2.1	2.26 €	0.03 €	0.06 €
Rhum blanc	50	6	4.2	13.03 €	0.19 €	0.80 €
			7 cl			0.88 €

TECHNIQUE

- Dans un shaker à demi rempli de glace.
- Verser le sirop de sucre de canne, le jus de citron et le rhum blanc.
- Frapper et verser dans un verre à cocktail.

REMARQUES ET PARTICULARITES

- Daiquiri est le nom d'une mine de fer située dans l'île de Cuba, où ce cocktail est très populaire.
- L'acidité du citron contraste admirablement avec la douceur de du sucre de canne et la puissance du rhum blanc.
- C'est un cocktail assez riche en alcool.

COCKTAIL **DRY MARTINI**



33.3 %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 dry	18	2	1.4	8.34 €	0.08 €	0.11 €
Gin	37.5	8	5.6	10.66 €	0.15 €	0.84 €
Déco : Olive verte (ou zeste de citron)		1 pièce			0.03 €	0.03 €
			7 cl	0.98 €		

TECHNIQUE

- Dans un verre à mélange à demi rempli de glace, verser le vermouth dry et le gin.
- Remuer et verser dans un verre à cocktail.
- Décorer avec une olive verte ou un zeste de citron.

REMARQUES ET PARTICULARITES

- Le Dry martini a été inventé en 1860 par Martinez Thomas, barman à San Francisco.
- Cocktail riche en alcool avec un bon équilibre entre la puissance du Gin et l'amertume du vermouth dry.
- A conseiller avant le repas.
- Si vous remplacez l'olive par 2 petits oignons blancs, vous réalisez un Gibson.

COCKTAIL **GRASSHOPPER**



22.3 %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
Crème fraîche	/	1 cll à café	2	2.05 €	0.05 €	0.10 €
Crème de cacao blanc	20	3	2.1	9.61 €	0.14 €	0.29 €
Crème de menthe verte	40	7	4.9	8.96 €	0.13 €	0.64 €
			9 cl	1.03 €		

TECHNIQUE

- Dans un shaker à demi rempli de glace : verser la crème fraîche, la crème de cacao blanc et la crème de menthe verte.
- Frapper et verser dans un double verre à cocktail

REMARQUES ET PARTICULARITES

- A l'origine, ce cocktail était bu en digestif avec le café (pousse café).
- A dominante verte et crémeuse, ce cocktail est peu alcoolisé et est plutôt destiné à une clientèle féminine.
- C'est un cocktail doux et onctueux, à conseiller aux amateurs de menthe ; l'harmonie de celle-ci et de la crème de cacao est subtile et très agréable.

COCKTAIL MANHATTAN



32.8 %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
Angostura Bitter	44.7	2-3 gouttes		10.44 €	0.07 €	0.07 €
Vermouth Italien	16	3	2.1	7.81 €	0.08 €	0.17 €
Rye whiskey	40	7	4.9	11.43 €	0.16 €	0.78 €
Déco : Cerise eau de vie		1 pièce		9.21 €	0.08 €	0.08 €
			7 cl	1.10 €		

TECHNIQUE

- Remplir le verre à mélange de glace et verser les ingrédients dans l'ordre de la recette.
- Remuer avec la cuillère à mélange.
- Verser dans la verrerie appropriée avec la passoire.
- Décorer avec une cerise à l'eau de vie.

REMARQUES ET PARTICULARITES

- Il fut créé, en 1874 au Manhattan Club new-yorkais, par la mère de Winston Churchill.
- C'est un cocktail relativement sec et rafraîchissant malgré sa puissance en alcool. L'Angostura apporte l'amertume, le Vermouth italien la douceur et le Rye whiskey la puissance.
- Une cerise à l'eau de vie vient décorer ce cocktail et apporte une sensation de fruité agréable en fin de dégustation.

COCKTAIL MOJITO



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
Feuilles de menthe	/	5-6 feuilles			0.04 €	0.04 €
Sucre en poudre	/	1 cl à café			0.01 €	0.01 €
Jus de citron vert	/	1 jus	2	2.26 €	0.03 €	0.06 €
Rhum cubain	37.5	1 mesure	4	11.43 €	0.16 €	0.64 €
Angostura Bitter	44.7	1 trait	1	10.40 €	0.07 €	0.07 €
Soda	//	compléter	5	0.73 €	0.01 €	0.05 €
Déco : citron vert	/	1 tranche			0.05 €	0.05 €
Déco : menthe fraîche	/	2-3 feuilles			0.02 €	0.02 €
			12 cl	0.94 €		

TECHNIQUE

- Piler les feuilles de menthe avec une cuillère à café de sucre en poudre.
- Remplir de glace et verser les ingrédients dans l'ordre de la recette.
- Compléter avec du soda et remuer.
- Décorer avec un tranche de citron vert et des feuilles de menthe fraîche.

REMARQUES ET PARTICULARITES

- Boisson nationale des cubains, ce cocktail est très parfumé (rhum et menthe), légèrement sucré (sucre en poudre) et relevé d'une pointe d'acidité (citron vert).
- C'est une boisson très élégante et cosmopolite.

COCKTAIL PORTO FLIP



17.6 %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 poudre	/	1 cll à café		1.25 €	0.01 €	0.01 €
Jaune d'œuf	/	1 pièce	2	2.07 €	0.09 €	0.09 €
Cognac	40	2 traits	2	13.35 €	0.19 €	0.38 €
Porto rouge	19.5	1 mesure	4	8.23 €	0.11 €	0.44 €
Déco : Noix de muscade	40	saupoudrer		1.60 €	0.01 €	0.01 €
			8 cl			0.93 €

TECHNIQUE

- Dans un shaker rempli de glace, verser le sucre, le jaune d'œuf, le cognac et le Porto rouge.
- Frapper et verser dans un double verre à cocktail.
- Saupoudrer de noix de muscade.

REMARQUES ET PARTICULARITES

- A l'origine, le Porto Flip se faisait avec un œuf entier.
- Il marie la douceur du Porto avec la puissance du cognac. La noix de muscade râpée apporte de l'exotisme à ce cocktail.
- Le jaune d'œuf joue ici, le rôle de liant et donne de l'onctuosité au produit fini.
- C'est un cocktail classé en "before lunch" mais qui peut tout à fait convenir en "after lunch".

COCKTAIL RED LION



22.1 %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
Jus d'orange	/	2	1.4	1.66 €	0.02 €	0.03 €
Jus de citron	/	2	1.4	2.26 €	0.03 €	0.04 €
Grand Marnier	40	3	2.1	16.34 €	0.23 €	0.48 €
Gin	37.5	3	2.1	10.66 €	0.15 €	0.32 €
			7 cl			0.87 €

TECHNIQUE

- Dans un shaker à demi rempli de glace, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette.
- Frapper et verser dans un verre à cocktail.

REMARQUES ET PARTICULARITES

- Cocktail assez puissant en alcool.
- Bon équilibre entre l'acidité du citron, l'amertume du gin et la douceur du Grand Marnier.
- A conseiller tout au long de la journée.

COCKTAIL ROSE



24.8 %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 dry	18	6	4.2	8.34 €	0.08 €	0.34 €
Cherry Brandy	25	2	1.4	12.23 €	0.17 €	0.24 €
Kirsh	45	2	1.4	12.04 €	0.24 €	0.34 €
Déco : Cerise eau de vie	/	1 pièce		9.21 €	0.08 €	0.08 €
			7 cl			1.00 €

TECHNIQUE

- Verser dans un verre à mélange rempli de glace, le vermouth dry, le cherry brandy et le kirsch.
- Remuer et verser dans un verre à cocktail.
- Décorer avec une cerise à l'eau de vie.

REMARQUES ET PARTICULARITES

- Ce cocktail allie la douceur du cherry brandy avec la force du kirsch. Le vermouth dry (produit très sec) apporte la fraîcheur.
- La cerise à l'eau de vie met en exergue les arômes de cerise qui sont déjà développés par le cherry brandy.
- C'est une boisson qui se consomme de préférence avant un repas, car le vermouth dry excite les papilles et ouvre l'appétit.

COCKTAIL SIDE CAR



36.0 %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
Jus de citron	/	1	0.7	2.26 €	0.03 €	0.02 €
Cointreau	40	3	2.1	14.70 €	0.21 €	0.44 €
Cognac	40	6	4.2	13.35 €	0.19 €	0.80 €
			7 cl			1.26 €

TECHNIQUE

- Dans un shaker à demi rempli de glace : verser le jus de citron, le Cointreau et le cognac.
- Frapper et verser dans un verre à cocktail.

REMARQUES ET PARTICULARITES

- Ce cocktail fut créé au Harry's New York Bar de Paris par Harry Mac Elhone en 1933.
- La douceur du Cointreau et l'acidité du citron se complètent à merveille avec le cognac (force) qui vient apporter à ce cocktail aux reflets ambrés cette note classique incomparable.

COCKTAIL

WHITE LADY



34.6 %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
Jus de citron	/	1	0.7	2.26 €	0.03 €	0.02 €
Cointreau	40	3	2.1	14.70 €	0.21 €	0.44 €
Gin	37.5	6	4.2	10.66 €	0.15 €	0.63 €
			7 cl			1.09 €

TECHNIQUE

- Dans un shaker à demi rempli de glace : verser le jus de citron, le Cointreau et le gin.
- Frapper et verser dans un verre à cocktail.

REMARQUES ET PARTICULARITES

- La première version fût créée par Harry Mac Elhone au Siro's Club de Londres en 1919 avec de la crème de menthe.
- La douceur du Cointreau et l'acidité du citron complètent, avec le gin, l'équilibre de ce cocktail.