STADACONÉ

PIÑATA

NOS RECETTES À DÉCOUVRIR

MOJITO BANANE

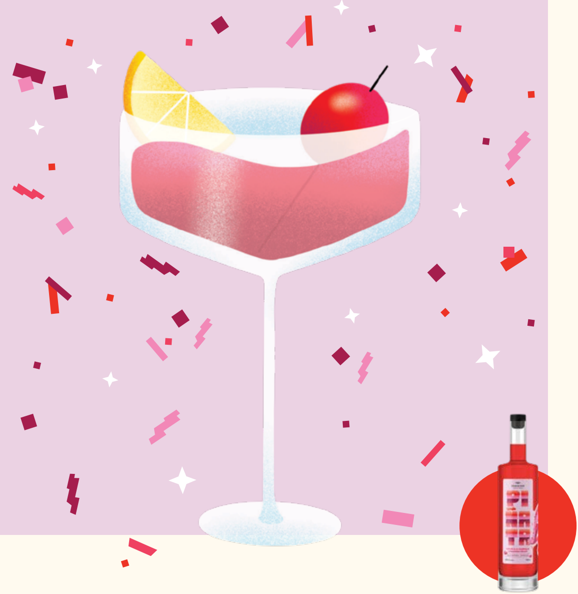
INGRÉDIENTS

Liqueur *Guimauve à la banane*	2 oz
Gin Noir Stadaconé	1/4 oz
Tonic *1642* au Yuzu	3 oz
Quelques feuilles de menthe	
Quelques glaçons	

PRÉPARATION

1. Mettre la liqueur *Guimauve à la banane*, le gin et les feuilles de menthe dans un shaker, brasser.
2. Verser dans un verre bien glacé, allonger avec le tonic.

COUP DE FOUDRE



INGRÉDIENTS

Liqueur *Cœur à la canelle*	2 oz
Jus de citron	1/4 oz
Gin Rouge Stadaconé	1/2 oz
Jus de canneberge	3 oz
Une tranche de citron	

PRÉPARATION

1. **Mettre la liqueur *Cœur à la canelle*, le jus de citron, le gin et le jus de canneberge dans un verre, brasser à la cuillère.**
2. **Mettre la tranche de citron pour décorer.**

PÊCHE SURETTE

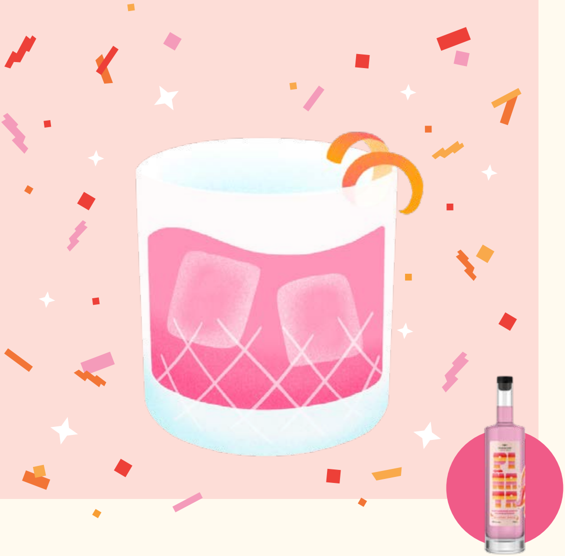
INGRÉDIENTS

Liqueur *Pêche surette*	2 oz
Gin Rouge Stadaconé	1/2 oz
Nectar de pêche	4 oz
Jus de citron	1/4 oz
Quelques glaçons	
Un bonbon pêche	

PRÉPARATION

1. Mettre tout les ingrédients sauf le bonbon dans un shaker, brasser.
2. Verser dans un verre, mettre le bonbon pêche sur une brochette pour décorer.

PIÑA GIMLETA



INGRÉDIENTS

Liqueur *Pamplemousse surette*	1 oz
Gin Noir Stadaconé	3/4 oz
Jus de lime pressée	1/2 oz
Sirop simple	1/2 oz
Quelques glaçons	
Un zeste de pamplemousse	

PRÉPARATION

1. Mettre tous les ingrédients sauf le zeste dans le shaker avec la glace.
2. Shaker 20 à 25 secondes et verser dans un verre refroidi.
3. Exprimer le zeste et puis santé !

BANANE GUIMAUVE

INGRÉDIENTS

Liqueur *Guimauve à la banane*	2 oz
Crème 35%	1/4 oz
Tonic *1642* au Yuzu	1 oz
Une feuille de menthe	
Une guimauve banane	

PRÉPARATION

1. Mettre la liqueur *Guimauve à la banane* et la crème dans un shaker, brasser.
2. Verser dans un verre, allonger avec le tonic.
3. Ajouter la menthe, mettre la guimauve sur une brochette pour décorer.

NOS RECETTES DU TEMPS DES FÊTES

ESPRESSO MARTINI DES FÊTES

INGRÉDIENTS

Liqueur *Canne de bonbon*	2 oz
Gin Rouge Stadaconé	1/4 oz
1 espresso	
Sirop simple *(facultatif)*	1/4 oz
Quelques glaçons	

PRÉPARATION

1. Mettre tous les ingrédients sauf la glace dans un shaker et brasser de 15 à 20 secondes.
2. Ajouter la glace, brasser vigoureusement 10 secondes.
3. Filtrer dans un verre refroidi.

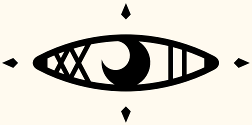
UNE NUIT AU PÔLE NORD

INGRÉDIENTS

Liqueur *Canne de bonbon*	2 oz
Gin Rouge Stadaconé	1/4 oz
Jus de citron	1/2 oz
Jus de bleuets sauvages	2 oz
Quelques glaçons	
Émulsifiant *(facultatif)*	

PRÉPARATION

1. Mettre tous les ingrédients sauf la glace dans un shaker et brasser de 15 à 20 secondes.
2. Ajouter la glace, brasser vigoureusement 10 secondes.
3. Filtrer dans un verre refroidi.



STADACONÉ