

## Cocktails pour les fêtes de fin d'année.

### NOEL

Petit Papa Noël	Saveur de Noël
<p><b><u>Ingrédients :</u></b></p> <p>1 cl Sirop de fraise 1 cl Pulco Orange 3 cl Jus d'Ananas Terminer au champomy bien frais</p> <p>Servit dans une flute à champagne</p> <p><b><u>Décoration :</u></b> Fraise tagada et pomme</p>	<p><b><u>Ingrédients :</u></b></p> <p>2 cl Manzana (liqueur de pomme) 1 cl de Pulco orange 2 cl Jus d'Ananas Terminer au crémant d'alsace</p> <p>Servit dans une flute à champagne</p> <p><b><u>Décoration :</u></b> Eventail de pomme et orange</p>

La base des cocktails doit être préparé et maintenu au frais quelques heures avant de les servir.

Au moment du service, verser le champomy ou le crémant sur les préparations et y ajouter les décorations préalablement faites et maintenues au frais dans un mélange d'eau et de citron pour ne pas oxyder les produits.

---

### NOUVEL AN

L'an Neuf	<u>L'Euphorie</u>
<p><b><u>Ingrédients :</u></b></p> <p>2 cl de Jus d'Orange 2 cl de Sirop de Curaçao bleu 1 cl Jus de Citron Terminer au Perrier ou à la Limonade</p> <p>Servit dans un verre tumbler</p> <p><b><u>Décoration :</u></b> Tranche d'orange et bonbons</p>	<p><b><u>Ingrédients :</u></b></p> <p>2 cl Guignolet Kirsch 3 cl de Jus d'Ananas 1 cl de Jus de Citron Terminer au Champagne.</p> <p>Servit dans une flute à champagne</p> <p><b><u>Décoration :</u></b> Tranche d'orange et cerise à l'eau de vie</p>

La base des cocktails doit être préparé et maintenu au frais quelques heures avant de les servir.

Au moment du service, verser le champomy ou le crémant sur les préparations et y ajouter les décorations préalablement faites et maintenues au frais dans un mélange d'eau et de citron pour ne pas oxyder les produits.