

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

<b>P'tit Noël</b>	<b>Saveur de Noël</b>
<p><b><u>Ingrédients :</u></b></p> <p>1 cl Sirop de fraise 2 cl Pulco orange 3 cl Jus d'Ananas Terminer au Perrier bien frais</p> <p>Servi dans une tumbler</p> <p><b><u>Décoration :</u></b> Fraise tagada et pomme en éventail.</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>Servi 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 perrier 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.

---

## Le MOJITO CHAUD BY TOF

### **Ingrédients :**

3 cl de rhum blanc.

2 cl Liqueur de menthe pastillée.

1 cl Pulco citron vert.

1 cl de sirop de sucre de canne.

12 cl d'eau.

Mettre dans une casserole et laisser chauffer jusqu'à ébullition.

Servir dans un mug ou une tasse et y ajouter une demi rondelle de citron vert et une ou deux feuilles de menthe.

Déguster avec modération.