



Le Punchy

- 1.5 l de jus d'orange frais
- 1 l de jus de fruits exotiques
- Le jus d'un citron
- 3 bananes en rondelles

Dans un shaker écraser la menthe au pilon, ajouter le gingembre râpé, puis le jus de citron et le sirop de sucre de canne. Fermer le shaker et secouer. Verser le contenu dans une verre refroidi, garni de quelques glaçons. Compléter avec l'eau pétillante. Décorer avec une feuille de Menthe.



Le Ginger Tonic

- 1 phalange de Gingembre
- 1 petit bouquet de feuilles de Menthe
- 100 ml de jus de citron vert
- 50 ml de Sirop de sucre de Canne (facultatif)
- 400 ml d'O pétillante



Dans un shaker écraser la menthe au pilon, ajouter le gingembre râpé, puis le jus de citron et le sirop de sucre de canne. Fermer le shaker et secouer. Verser le contenu dans une verre refroidi, garni de quelques glaçons. Compléter avec l'eau pétillante. Décorer avec une feuille de Menthe.



La CocoLada

- 1 l de jus d'ananas
- Ananas frais tranché pour la déco
- 1 briquette de 20 cl de Lait de Coco
- Le jus d'un citron jaune Une douzaine de glaçons

Mélanger le jus d'ananas avec le lait de coco puis ajouter le jus de citron. Déposer des glaçons au fond du verre puis verser la Coco Lada par-dessus.

Virgin Pina Colada (Variante)

- 1 dose de lait de coco
- 3 doses de jus d'ananas
- 1/4 de citron vert
- 1/2 CC de sucre vanillé
- 1/2 dose de jus de banane
- Glace pilée



La SangriFruits

- 120 ml de jus d'orange
- 250 ml de jus de canneberge
- 250 ml de jus de raisin rouge
- 400 ml d'eau pétillante
- 1 orange et un citron coupés en rondelles
- 1 pomme type granny coupée en cubes
- 1 bâtonnet de Cannelle & Quelques canneberges



La veille dans une carafe disposer les rondelles d'orange de citron et le bâtonnet de cannelle, versez les jus. Mélanger le tout. Réfrigérer jusqu'au moment de servir. Retirer les fruits, jeter le bâton de cannelle. Compléter avec de l'eau pétillante. Après avoir versé dans les verres, ajouter quelques morceaux de Fruit.

Ginger Berry Splash

- 1 dose de ginger beer
- 1/4 de dose de jus de citron
- 1/2 dose de jus de pomme
- 1/4 de dose de sirop de framboise
- Glaçons
- Menthe fraîche



A la Vôtre ! Tchin Tchin ! Yec'hed mat ! Santé !

CONCOURS FÊTE DE LA SANTÉ
LE 3 OCTOBRE 1998
AVEC
3 LYCÉES HÔTELIERS & LES AMIS DE LA SANTÉ



RECETTES DE COCKTAILS

"SANS ALCOOL"



Concours
Fête de la santé
du 3 octobre 1998

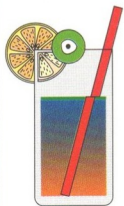
(1^{er} prix)

Lycée Hôtelier Ste Thérèse
La Guerche de Bretagne

"LE TOUCAN"

Long drink

Proportions pour un verre (1 personne)



- 3/10 jus d'orange
- 3/10 jus d'ananas
- 2/10 jus d'abricot
- 1/10 crème liquide
- 1/10 sirop de menthe

Décoration :

- 1/2 rondelle d'ananas
- 1 rondelle de kiwi

Préparation

Cocktail réalisé directement dans le verre de service ou bien au shaker, pour le rafraîchir. Présenter dans un haut verre réfrigéré si possible.

Dégustation

Apéritif ou rafraîchissement.

Association COFESA



(2^e prix) Lycée Hôtelier Dinard

"AR GLASVEZ"

Proportions pour un verre (1 personne)

- 10cl de jus de pomme
- 6 cl de jus d'abricot
- 1 cl de jus de citron
- 1 cl de sirop de menthe



Décoration :

- Fraise, rondelle de citron, feuille de menthe

Préparation

Cocktail réalisé directement dans le verre de service.

Dégustation

Apéritif ou rafraîchissement.

(3^e prix) Lycée Hôtelier Notre-Dame
St Meen Le Grand

"FRAÎCHEUR"

Proportions pour un verre (1 personne)

- 1 cl de jus de citron
- 2 cl de jus d'ananas
- 4 cl de jus d'orange
- 1 trait de sirop de menthe



Décoration :

- 1 tranche de citron vert

Préparation

Cocktail réalisé au shaker

Dégustation

Apéritif ou rafraîchissement.

CONCEPTION ÉDITION INFO SANTÉ

CRAM de Bretagne

TDES736C-03.99

CONCOURS FÊTE DE LA SANTÉ
LE 3 OCTOBRE 1998
AVEC
3 LYCÉES HÔTELIERS & LES AMIS DE LA SANTÉ



RECETTES DE COCKTAILS

"SANS ALCOOL"



Concours
Fête de la santé
du 3 octobre 1998

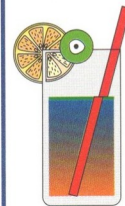
(1^{er} prix)

Lycée Hôtelier Ste Thérèse
La Guerche de Bretagne

"LE TOUCAN"

Long drink

Proportions pour un verre (1 personne)



- 3/10 jus d'orange
- 3/10 jus d'ananas
- 2/10 jus d'abricot
- 1/10 crème liquide
- 1/10 sirop de menthe

Décoration :

- 1/2 rondelle d'ananas
- 1 rondelle de kiwi

Préparation

Cocktail réalisé directement dans le verre de service ou bien au shaker, pour le rafraîchir. Présenter dans un haut verre réfrigéré si possible.

Dégustation

Apéritif ou rafraîchissement.

Association COFESA

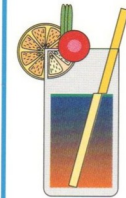


(2^e prix) Lycée Hôtelier Dinard

"AR GLASVEZ"

Proportions pour un verre (1 personne)

- 10cl de jus de pomme
- 6 cl de jus d'abricot
- 1 cl de jus de citron
- 1 cl de sirop de menthe



Décoration :

- Fraise, rondelle de citron, feuille de menthe

Préparation

Cocktail réalisé directement dans le verre de service.

Dégustation

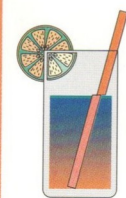
Apéritif ou rafraîchissement.

(3^e prix) Lycée Hôtelier Notre-Dame
St Meen Le Grand

"FRAÎCHEUR"

Proportions pour un verre (1 personne)

- 1 cl de jus de citron
- 2 cl de jus d'ananas
- 4 cl de jus d'orange
- 1 trait de sirop de menthe



Décoration :

- 1 tranche de citron vert

Préparation

Cocktail réalisé au shaker

Dégustation

Apéritif ou rafraîchissement.

CONCEPTION ÉDITION INFO SANTÉ

CRAM de Bretagne

TDES736C-03.99