



LE RÉFÉRENTIEL COCKTAILS

CQP BAR COMMUNITY

Recettes tirées du livre "Mon Cours de Cocktails"

4 JUIN 2024 - 2ème édition CCBC

LISTE DES SOCIÉTÉS ET MARQUES PARTENAIRES DU CCBC 2024

GAMME SIROP MATHIEU TEISSEIRE

GAMME MIXER THE LONDON ESSENCE

LIQUEUR GIFFARD



DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

LA CARTE DES COCKTAILS

COCKTAILS DIRECT AU VERRE

BLOODY MARY
ELDERFLOWER SPRITZ
GIN & TONIC
MOSCOW MULE
PALOMA
RHUM OLD FASHIONED
TOM COLLINS

COCKTAILS AU SHAKER

AMARETTO SOUR
ARMY & NAVY
BRAMBLE
ESPRESSO MARTINI
GIN FIZZ
MARGARITA
PORNSTAR MARTINI
SIDE CAR

COCKTAILS AU VERRE À MÉLANGE

DRY MARTINI
MANHATTAN
NEGRONI
SAZERAC

**COCKTAILS DIRECT AU
VERRE**

BLOODY MARY

PAGE DE "MON COURS DE COCKTAILS"

P.126

INGRÉDIENTS

- 6 traits de sauce Worcestershire (sauce anglaise)
- 3 traits de tabasco rouge
- 1 pincée de sel & 1 pincée de poivre
- 15 ml de jus de citron jaune fraîchement pressé
- 60 ml de vodka
- Jus de tomate

MÉTHODE

Directement au verre ou au shaker.

VERRERIE

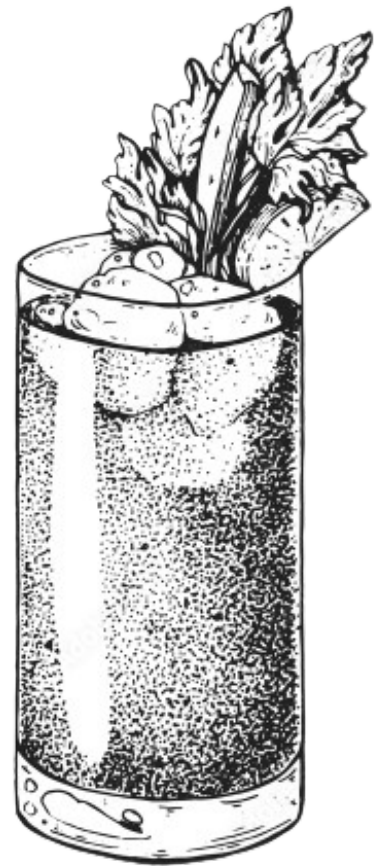
Highball.

TYPE DE GLACE

Cube lorsqu'il est réalisé en direct. Sans glace lorsqu'il est rafraîchi au shaker.

DÉCORATIONS, GARNITURES

Branche de céleri ou tranche de citron.



ELDERFLOWER SPRITZ

PAGE DE "MON COURS DE COCKTAILS"

P.171

INGRÉDIENTS

- 25 ml de liqueur de fleur de sureau sauvage Giffard
- 80 ml de Prosecco
- 1 trait de soda

MÉTHODE

Direct au verre.

VERRERIE

Verre à vin.

TYPE DE GLACE

Cube.

DÉCORATIONS, GARNITURES

Aucune.



GIN & TONIC

PAGE DE "MON COURS DE COCKTAILS"

P.64

INGRÉDIENTS

- 50 ml de Gin
- 150 ml de London Essence Indian Tonic

MÉTHODE

Dans un verre à vin large préalablement rafraîchi, versez votre gin préféré, allongez de tonic de qualité, remuez à l'aide d'une cuillère à mélange, garnissez et servez aussitôt.

VERRERIE

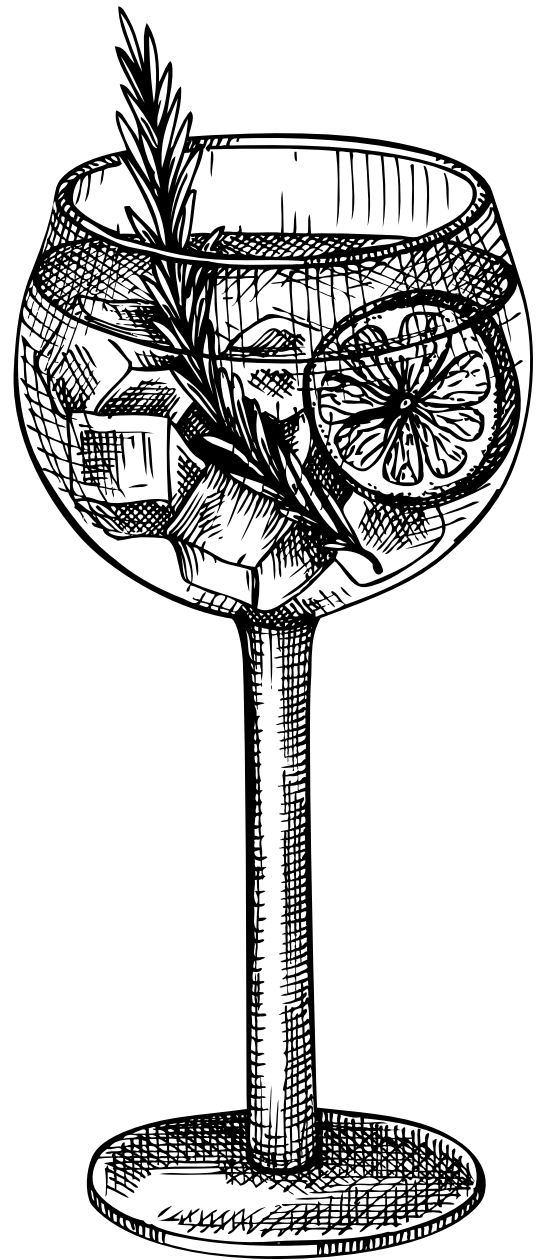
Verre ballon.

TYPE DE GLACE

Cube.

DÉCORATIONS, GARNITURES

Varie selon le type de gin utilisé, les plus courantes sont sous forme de zeste ou de quartier (citron jaune, citron vert, pamplemousse ou concombre voire parfois des épices ou aromates de toutes sortes).



MOSCOW MULE

PAGE DE "MON COURS DE COCKTAILS"

P.67

INGRÉDIENTS

- 50 ml de Vodka
- 10 ml de jus de citron vert fraîchement pressé
- Complétez de ginger beer London Essence

MÉTHODE

Dans un verre rempli de glace jusqu'aux 2/3, versez les ingrédients dans l'ordre décrit par la recette, remuez à l'aide d'une cuillère à mélange, garnissez et servez avec une paille éco-responsable.

VERRERIE

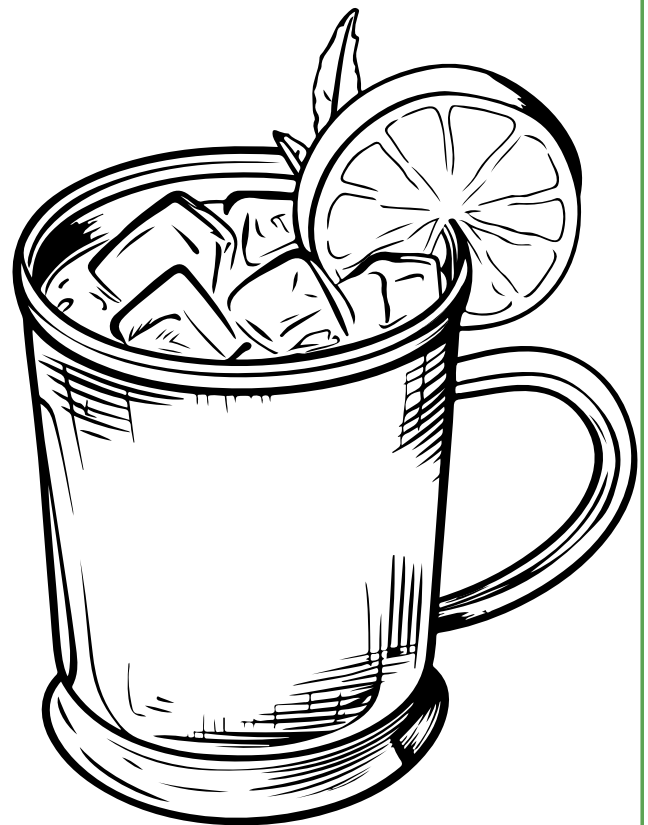
Tasse en cuivre (copper mug).

TYPE DE GLACE

Cube.

DÉCORATIONS, GARNITURES

Une tête de menthe (facultative).



PALOMA

PAGE DE "MON COURS DE COCKTAILS"

P.173

INGRÉDIENTS

- 50 ml de Tequila blanco 100 % agave
- 10 ml de sirop ou nectar d'agave
- 10 ml de jus de citron vert fraîchement pressé
- 60 ml de jus de pamplemousse rose fraîchement pressé
- 40 ml de soda pamplemousse rose London Essence

MÉTHODE

Directement dans un verre highball rempli de glace, versez les ingrédients dans l'ordre décrit par la recette, remuez quelques secondes à l'aide d'une cuillère à mélange, garnissez et servez aussitôt.

VERRERIE

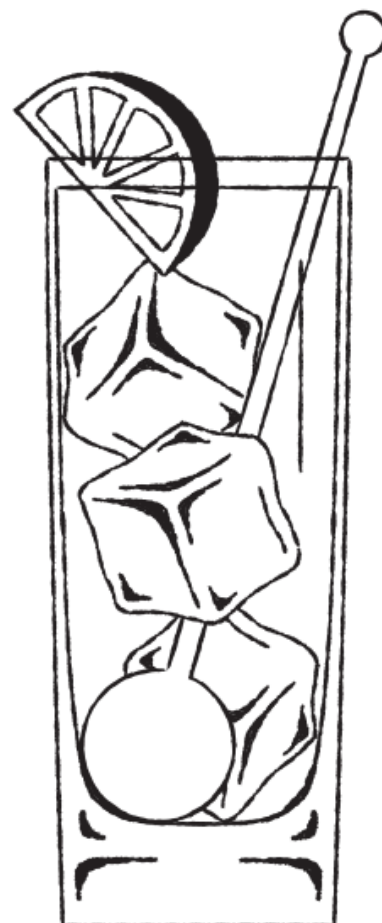
Highball.

TYPE DE GLACE

Cube.

DÉCORATIONS, GARNITURES

Un tour de moulin de sel (une bonne pincée), un quartier de citron vert, servez avec un bâton mélangeur.



RHUM OLD FASHIONED

PAGE DE "MON COURS DE COCKTAILS"

P.104

INGRÉDIENTS

- 60 ml de rhum
- 1 carré de sucre blanc ou roux
- Quelques gouttes d'Angostura Bitters

MÉTHODE

Directement au verre.

VERRERIE

Old fashioned.

TYPE DE GLACE

Cube.

DÉCORATIONS, GARNITURES

Zeste d'orange exprimé et laissé dans le verre, cerise à l'eau-de-vie. Servez avec une petite cuillère.



TOM COLLINS

PAGE DE "MON COURS DE COCKTAILS"

P.69

INGRÉDIENTS

- 50 ml de Old Tom Gin
- 25 ml de jus de citron jaune fraîchement pressé
- 15 ml de sirop de sucre
- Compléter d'eau gazeuse

MÉTHODE

Directement au verre.

VERRERIE

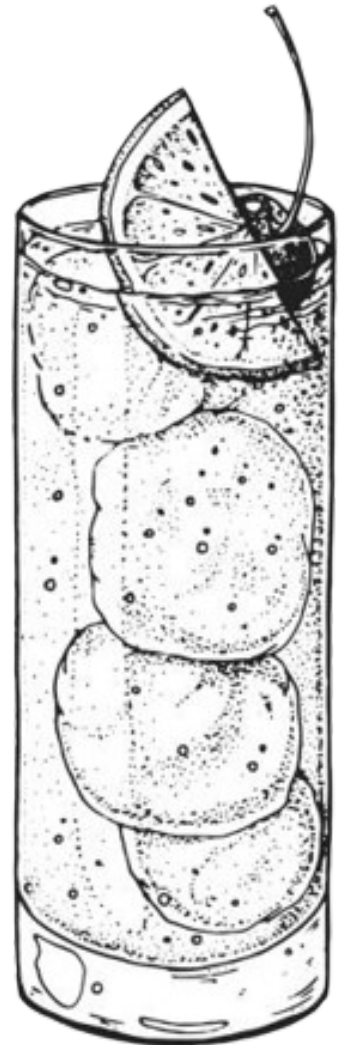
Highball.

TYPE DE GLACE

Cube.

DÉCORATIONS, GARNITURES

Tranche de citron jaune, cerise à l'eau-de-vie. Servez avec une paille éco-responsable.



COCKTAILS AU SHAKER

AMARETTO SOUR

PAGE DE "MON COURS DE COCKTAILS"

P.71

INGRÉDIENTS

- 50 ml de liqueur Amaretto Giffard
- 25 ml de jus de citron jaune fraîchement pressé
- 5 ml de sirop de sucre de canne Mathieu Teisseire (facultatif)
- 1 blanc d'œuf frais (facultatif)

MÉTHODE

Dry shake.

VERRERIE

Old fashioned ou coupette.

TYPE DE GLACE

Cube.

DÉCORATIONS, GARNITURES

1 tranche de citron jaune déshydraté, cerise à l'eau-de-vie.



ARMY & NAVY

PAGE DE "MON COURS DE COCKTAILS"

P.150

INGRÉDIENTS

- 40 ml de Gin
- 15 ml de sirop d'orgeat Mathieu Teisseire
- 15 ml de jus de citron jaune fraîchement pressé
- 1 dash Angostura Bitters (facultatif)

MÉTHODE

Au shaker.

VERRERIE

Verre à cocktail.

TYPE DE GLACE

Aucune.

DÉCORATIONS, GARNITURES

Zeste de citron.



BRAMBLE

PAGE DE "MON COURS DE COCKTAILS"

P.150

INGRÉDIENTS

- 50 ml de Gin
- 25 ml de jus de citron jaune fraîchement pressé
- 15 ml de sirop de sucre de canne Mathieu Teisseire
- 1 trait de crème de mûre Giffard

MÉTHODE

Au shaker.

VERRERIE

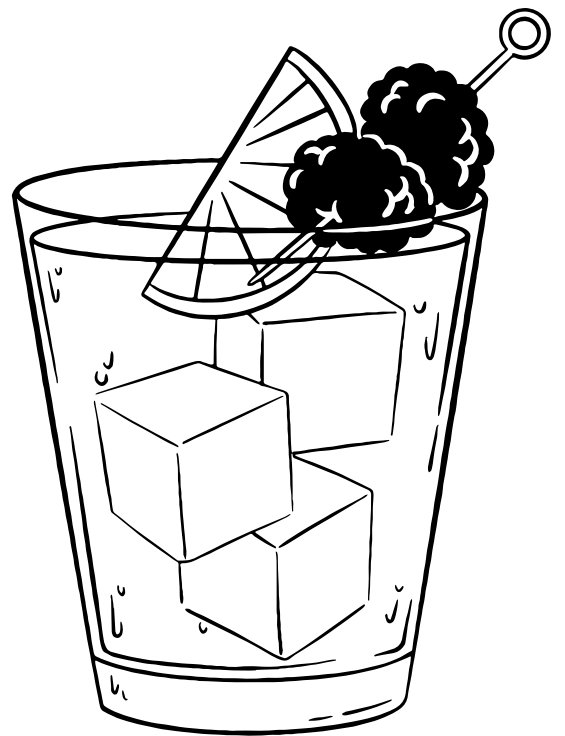
Old fashioned.

TYPE DE GLACE

Pilée.

DÉCORATIONS, GARNITURES

Décorez de 2 mûres fraîches en saison ou d'une tranche de citron jaune non traité hors saison et une paille éco-responsable.



ESPRESSO MARTINI

PAGE DE "MON COURS DE COCKTAILS"

P.190

INGRÉDIENTS

- 40 ml de vodka
- 20 ml de liqueur premium café du Honduras
- 1 espresso

MÉTHODE

Au shaker : filtrez et double-filtrez.

VERRERIE

Coupette.

TYPE DE GLACE

Aucune.

DÉCORATIONS, GARNITURES

3 grains de café.



GIN FIZZ

PAGE DE "MON COURS DE COCKTAILS"

P.73

INGRÉDIENTS

- 50 ml de Gin
- 25 ml de jus de citron jaune fraîchement pressé
- 15 ml de sirop de sucre de canne Mathieu Teisseire
- 1 trait de blanc d'œuf frais
- Compléter d'eau gazeuse

MÉTHODE

Dry shake.

VERRERIE

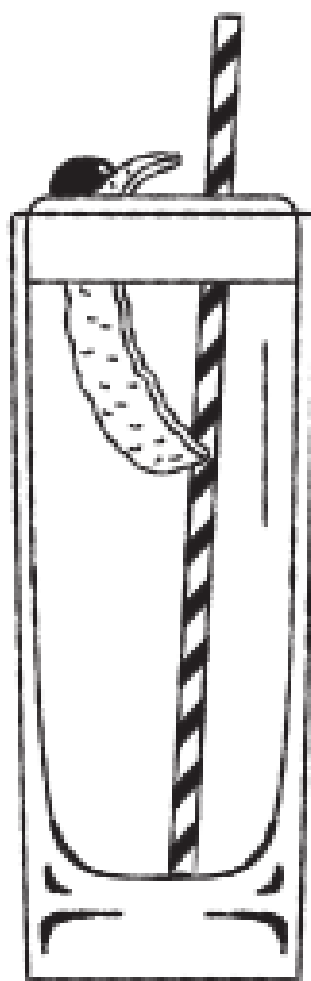
Verre Collins.

TYPE DE GLACE

Aucune.

DÉCORATIONS, GARNITURES

Zeste citron jaune exprimé et laissé dans le verre, cerise à l'eau-de-vie et une paille éco-responsable.



MARGARITA

PAGE DE "MON COURS DE COCKTAILS"

P.151

INGRÉDIENTS

- 50 ml de Tequila blanco 100% agave
- 25 ml de Curaçao triple sec Giffard
- 15 ml de jus de citron vert fraîchement pressé

MÉTHODE

Au shaker.

VERRERIE

Large coupette.

TYPE DE GLACE

Aucune.

DÉCORATIONS, GARNITURES

La moitié du verre givré au sel fin.



PINA COLADA

PAGE DE "MON COURS DE COCKTAILS"

P. 40

INGRÉDIENTS

- 50 ml de Rhum
- 1/2 tranche d'ananas frais coupé en morceau
- 70 ml de jus d'ananas
- 40 ml de crème de coco

MÉTHODE

Au shaker ou au mixeur.

VERRERIE

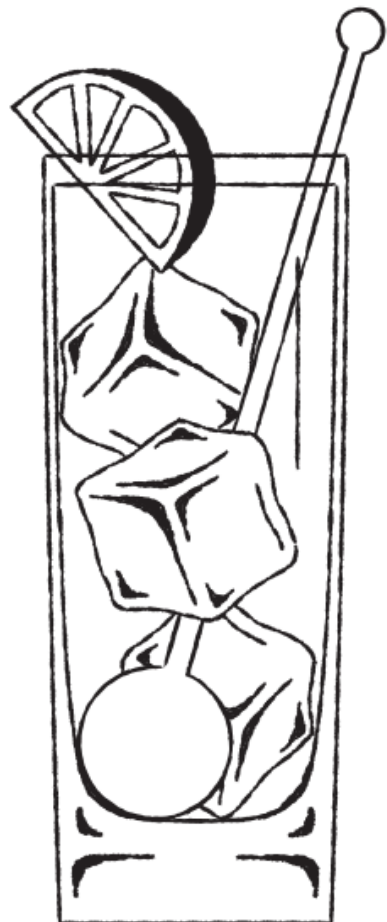
Highball.

TYPE DE GLACE

Cube.

DÉCORATIONS, GARNITURES

Quartier d'ananas, 2 cerises à l'eau-de-vie et une paille éco-responsable.



PORNSTAR MARTINI

PAGE DE "MON COURS DE COCKTAILS"

P.101

INGRÉDIENTS

- 40 ml de Vodka à la vanille
- 40 ml de purée de fruits de la passion
- 5 ml de liqueur de fruit de la passion
Giffard
- 1 bar spoon de sirop de sucre de canne
Mathieu Teisseire
- ½ fruit de la passion frais

MÉTHODE

Au shaker.

VERRERIE

Verre martini double.

TYPE DE GLACE

Aucune.

DÉCORATIONS, GARNITURES

Déposez ½ fruit de la passion frais flottant sur le verre, versez du sucre vanillé et déposez une petite cuillère dans le verre. Servez le cocktail accompagné d'un shot de champagne brut frappé.



SIDE CAR

PAGE DE "MON COURS DE COCKTAILS"

P.150

INGRÉDIENTS

- 40 ml de Cognac
- 20 ml de Curaçao triple sec Giffard
- 20 ml de jus de citron jaune fraîchement pressé

MÉTHODE

Au shaker.

VERRERIE

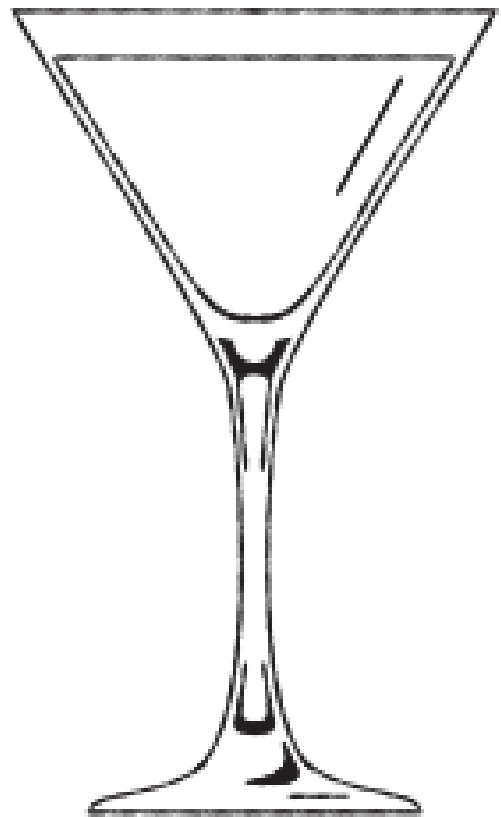
Verre martini simple.

TYPE DE GLACE

Aucune.

DÉCORATIONS, GARNITURES

Aucune.



COCKTAILS AU VERRE À MÉLANGE

DRY MARTINI

PAGE DE "MON COURS DE COCKTAILS"

P.99

INGRÉDIENTS

- 55 ml de Gin (London dry gin)
- 15 ml de vermouth sec

MÉTHODE

Au verre à mélange préalablement rafraîchi. Pour obtenir un martini suffisamment glacé et parfaitement dilué, remuez à la cuillère à mélange 30 à 40 secondes selon votre tour de main puis passez dans le verre de service, garnissez et servez aussitôt.

VERRERIE

Verre martini simple, glacé.

TYPE DE GLACE

Aucune.

DÉCORATIONS, GARNITURES

Décorez d'un zeste de citron jaune exprimé ou bien d'une olive.



MANHATTAN

PAGE DE "MON COURS DE COCKTAILS"

P.137

INGRÉDIENTS

- 50 ml de Rye Whiskey
- 25 ml de vermouth sweet
- 2 à 3 traits d'Angostura Bitters

MÉTHODE

Au verre à mélange.

VERRERIE

Verre martini simple.

TYPE DE GLACE

Aucune.

DÉCORATIONS, GARNITURES

Cerise au marasquin ou cerise à l'eau-de-vie.



NEGRONI

PAGE DE "MON COURS DE COCKTAILS"

P.129

INGRÉDIENTS

- 25 ml de Campari
- 25 ml de vermouth sweet
- 25 ml de Gin London dry

MÉTHODE

Directement au verre, au verre à mélange ou au cuban roll.

VERRERIE

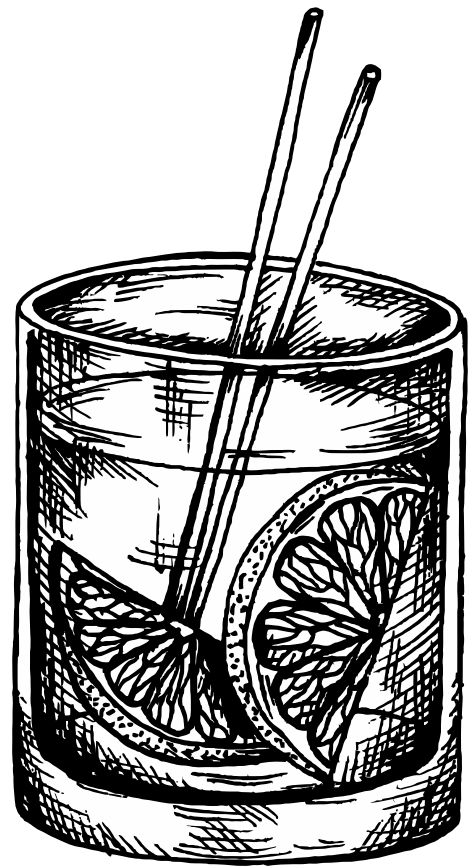
Old fashioned.

TYPE DE GLACE

Cube ou boule de glace.

DÉCORATIONS, GARNITURES

Zeste d'orange exprimé et laissé dans le verre ou demi-tranche d'orange.



SAZERAC

PAGE DE "MON COURS DE COCKTAILS"

P.162

INGRÉDIENTS

- 60 ml de Cognac
- 5 ml de sirop de sucre de canne Mathieu Teisseire
- 2-3 traits de Peychaud Bitters

MÉTHODE

Dans un verre à mélange rempli de glace jusqu'aux 2/3, versez le cognac, le sucre, et le bitter, remuer à l'aide d'une cuillère à mélange jusqu'à obtenir une parfaite dilution puis filtrez le contenu à l'aide d'une passoire à glaçons dans le verre rincé à l'absinthe.

VERRERIE

Old fashioned rincé à l'absinthe.

TYPE DE GLACE

Aucune.

DÉCORATIONS, GARNITURES

Zeste de citron jaune exprimé et posé sur le bord du verre.

