

LE FRAMBOISE

DISTILLERIE
DU  BUGEY

SAINT-MARTIN-DE-BAVEL

RECETTES DE COCKTAIL

LE PARFAIT G&T

4 cl de "Le framboise"

8 cl de tonic La French

1 tranche d'orange séchée

Quelques baies de genièvre séchées

Bonus : une framboise !



LE CELINE DION

2.5 cl de gin "Le framboise"

10 cl de ginger ale (type Canada dry)



LE MELI MELO

2.5 cl de gin "Le framboise"

5 cl d'eau pétillante

5 cl de jus de poire

Ca fonctionne aussi avec
un peu plus d'eau pétillante

LE FRAMBOISE

DISTILLERIE
DU **BUGEY**

SAINT-MARTIN-DE-BAVEL

RECETTES DE COCKTAIL

LE KIR ROSÉ

2 cl de gin "Le framboise"

0.5 cl de sucre de canne

6 cl de champagne



Ajoutez une framboise pour un touche romantique ! Fonctionne également avec du pétillant du Bugey ou du prosecco



L'ESPRESSO MARTINI

2 cl de gin "Le framboise"

2 cl de vodka

1.5 cl de sucre de canne

1 espresso

Pour les amateurs de café, ajoutez 1.5 cl de liqueur de café et retirer le sucre de canne