

Enfin! La «cinquième saison» de l'année a commencé!



Bar d'altitude ou pendant le carnaval Offrez à vos invités le plus grand choix de shot!

Personnalisez votre shot grâce aux sirops MONIN et leurs 80 arômes différents. Plus grande est votre palette, plus vous ferez plaisir à votre clientèle, plus vous aurez du succès!

Sous le nom de shot on entend une «traite d'alcool», c'est-à-dire un cocktail servi glacé dans un verre de 2 cl ou 4 cl et but normalement d'une traite. La plupart du temps 3 ingrédients sont mixés ensemble.

Recette de base pour un „shot MONIN“

1 cl sirop MONIN de votre choix

2 cl d'alcool comme p.ex. vodka, rhum, gin, tequila, etc.

1 cl de jus de fruits, p.ex. jus de citrons verts.

Mixez et essayez avec le sirop MONIN mangue spicy un shot „enflammé et poivré“!

Vomaspy

1 cl sirop de mangue spicy MONIN

2 cl vodka

1 cl jus de citrons verts ou Cordial Lime Juice Mixer
MONIN

Rumaspy

1 cl sirop de mangue spicy MONIN

2 cl rhum

1 cl jus de citrons verts ou Cordial Lime Juice Mixer
MONIN

Mélanger les éléments dans un shaker avec des glaçons et passer dans un verre à shot.



Pour d'autres recettes avec le sirop mangue spicy MONIN, cliquez ici. www.monin.ch/MangoSpicySirup



Astuces du chef de bar de MONIN

Le chef de bar de MONIN Alexandre gâte aussi ses clients en hiver avec l'arôme intense des framboises fraîches et mixe une Margarita aux framboises très, très fruitée.

Un goût intense et naturel grâce aux purées de fruits de framboise de MONIN préparées à partir de fruits mûrs à point. Prêtes à l'utilisation, déjà sucrées et très concentrées en fruits!

La recette d'Alexandre:

Very Fruity Raspberry Margarita

Ingrédients

4.5 cl purée de framboise MONIN

4 cl tequila

2 cl de citrons verts ou Cordial Lime Juice Mixer MONIN

Préparation

Mixez tous les ingrédients dans un mixeur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux et versez dans un verre Margarita..

Pour d'autres recettes avec des purées de fruits MONIN, cliquez ici.

www.monin.ch/Purées-de-Fruits



Impressionnez vos clients avec une décoration de fleurs de roses des plus sophistiquée!

1. Découpez l'écorce d'une orange de telle façon que vous formiez des pétales. (légende no1)
2. Déposez l'écorce dans de l'eau froide, pour que la peau se durcisse. (légende no 2)
3. Roulez l'écorce comme indiqué ci-après (légendes no 3 à 5)
4. Plantez un à cure-dent à la base de la fleur, pour pouvoir ensuite la fixer au verre à cocktail. (légende no 6)

Sur l'image la boisson: **Blue Lagoon**

Liens vers les recettes: www.monin.ch/BlueLagoon

Envie d'un Irish Coffee?

Vous êtes tenté par un Irish Coffee chaud ou froid ou un Irish Latte Macchiato sans alcool? Ou bien vous avez envie d'un Irish Martini? Ou peut-être préférez-vous un Irish Mist chaud!

Avec le sirop Irish Coffee de MONIN, tout se prépare en un tour de main et vous enchanterez vos invités. Ci-joint vous trouverez 4 recettes.

Pour d'autres recettes avec le sirop Irish Coffee MONIN, cliquez ici.

www.monin.ch/IrishCaffee



Irish Cappuccino

Ingrédients

3 cl sirop Irish coffee MONIN

1 expresso

15 cl lait

Préparation

Versez le sirop dans un verre préchauffé. Versez délicatement tout d'abord le lait mousseux, puis l'expresso.

After Five Smoothie

Ingrédients

2 cl sirop Irish coffee MONIN
1 cl sirop menthe blanche MONIN
1 espresso
6 cl lait froid
1 boule de glace à la vanille
Crème chantilly

Préparation

Mélangez tous les ingrédients dans un mixeur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux et versez dans un verre Tumbler. Décorez avec de la crème chantilly.

Irish Martini

Ingrédients

1 cl sirop Irish coffee MONIN
2 cl liqueur curaçao triple sec MONIN
1 cl liqueur café MONIN
3 cl Irish cream
6 cl lait
Noix de coco en poudre

Préparation

Mélangez les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et versez dans un verre à Martini. Saupoudrez de noix de coco en poudre.

Irish Mist

Ingrédients

2.5 cl sirop Irish coffee MONIN
3 cl whisky (Scotch ou Canadian)
2 espresso
Crème chantilly

Préparation

Faites chauffer tous les ingrédients ensemble et versez dans une tasse à cappuccino.

Trouvez sous le lien suivant plus de 600 autres recettes: www.monin.ch

Make it **great** with MONIN !

Information sur cet e-mail

Vous recevez cette newsletter, parce que vous vous êtes inscrit sur notre page d'accueil ou parce que vous nous avez donné votre adresse e-mail par le biais d'une réponse écrite. Vous pouvez à tout moment annuler cet abonnement. Envoyez-nous un e-mail en notant 'Désabonner la newsletter' ou bien vous la désabonnez sur notre site web.

Désabonner la newsletter: www.monin.ch/Newsletter

Frucht-Punkt GmbH
Generalimporteur Schweiz
Importateur agréé pour la Suisse

Haldenacherstrasse 3
8903 Birmensdorf
Schweiz / Suisse

Tel: +41 (0) 44 737 29 59
Fax +41 (0) 44 737 16 33

info@fruchtpunkt.ch
www.monin.ch