

En cas de mauvais affichage de cette newsletter, veuillez cliquer ici: [Newsletter MONIN »](#)

## **NOUVEAU:** **Butterscotch** **(bonbon anglais)** **MONIN Premium Sirup**

Butterscotch est un mélange séduisant de beurre, sucre roux et vanille, employé très souvent pour aromatiser la confiserie, les biscuits, les glaces et les sauces pour les desserts.

Le sirop MONIN Butterscotch est un véritable trésor: prêt à l'emploi et utilisable partout! Que ce soit dans vos boissons chaudes ou froides, vous allez découvrir un arôme plein de surprises que vous pourrez employer partout dans vos desserts.

**Couleur** claire avec des reflets jaunes.

**Arôme** senteur beurrée avec des notes de caramel, crémeux et avec un goût de bonbon butterscotch.

**Peut être utilisé** dans les cappuccinos, laits, cafés glacés, boissons-dessert et naturellement dans les cocktails!

Vous trouvez ci-dessous **un petit choix de recettes**.



## **Bourges Royal Martini**

### **Ingrédients**

1 cl sirop de butterscotch MONIN  
3 cl purée de fruits de mangue MONIN  
5 cl vodka  
1 cl jus de citron vert

### **Préparation**

Mélangez les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et versez dans un verre à martini.

## **Butter Banana** sans alcool !

### **Ingrédients**

1 cl sirop de butterscotch MONIN  
2.5 cl sirop de banane jaune MONIN  
6 cl jus d'orange  
4 cl jus d'ananas

### **Préparation**

Mélangez les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et versez dans un verre tumbler.

## Butterscotch Milkshake sans alcool !

### Ingrédients

3 cl sirop de butterscotch MONIN

6 cl lait

2 rondelles de banane

1 boule de glace vanille

poudre de cacao

### Préparation

Mélangez les ingrédients (sauf le cacao) avec de la glace dans un mixeur électrique pour obtenir un mélange mousseux et versez dans un verre à smoothie. Garnissez en saupoudrant de poudre de cacao.

D'autres recettes vous attendent sous: [www.monin.ch/Sirop/Butterscotch](http://www.monin.ch/Sirop/Butterscotch)

Avec les **smoothies d'été**  
vivez des moments  
inoubliables dans les bars  
et les fêtes!

**Charles Widmer**, trois fois champion suisse de cocktail SBU et chef de bar du „Savoy Bar en Ville“ à l'hôtel Savoy Baur en Ville sur la Paradeplatz à Zürich, maîtrise «l'art du cocktail» et a créé spécialement pour vous 2 boissons d'été très séduisantes avec des produits MONIN Premium.





## Smooth Summer

### Ingrédients

3 cl purée de fruits de noix de coco MONIN

1 cl sirop de pomegranate MONIN

4 cl vodka Absolut Citron

8 cl jus d'orange

1 cl jus de citron vert

### Préparation

Mélangez les ingrédients avec de la glace dans un mixeur électrique pour obtenir un mélange mousseux et versez dans un verre smoothie.

## Raspberry Colada

### Ingrédients

3 cl purée de fruits de framboise MONIN

2 cl purée de fruits de noix de coco MONIN

5 cl rhum

10 cl jus d'ananas

1 cl crème

### Préparation

Mélangez les ingrédients avec de la glace dans un mixeur électrique pour obtenir un mélange mousseux et versez dans un verre smoothie.

Pour d'autres recettes avec les purées de fruits MONIN, cliquez ici: [www.monin.ch/Recettes](http://www.monin.ch/Recettes)

## C'est de nouveau le temps des melons et des pastèques!

A l'heure actuelle on trouve sur tous les étalages un choix énorme de melons et pastèques. C'est normal, l'été est la saison des melons et des pastèques! Offrez à vos invités des boissons d'été rafraîchissantes ou sucrées faites avec les excellents sirops MONIN Premium!



## Le sirop de **Melon MONIN**

Le sirop MONIN Melon vous offre une essence vraie et juteuse du melon de Cavaillon avec son arôme de fruit mûr et son goût fruité et sucré. L'arôme de Cavaillon délicat et juteux parfamera parfaitement vos boissons froides et frappées, mais aussi vos smoothies!

### MONIN Melon Margarita

#### Ingrédients

4 cl sirop de melon MONIN  
1 cl Liqueur de Curaçao Triple Sec MONIN  
4 cl Cordial Lime Juice Mixer MONIN  
4 cl téquila

#### Préparation

Mélangez les ingrédients avec de la glace dans un mixeur électrique pour obtenir un mélange mousseux et versez dans un verre margarita.

### Temptation <sup>sans</sup> alcool !

#### Ingrédients

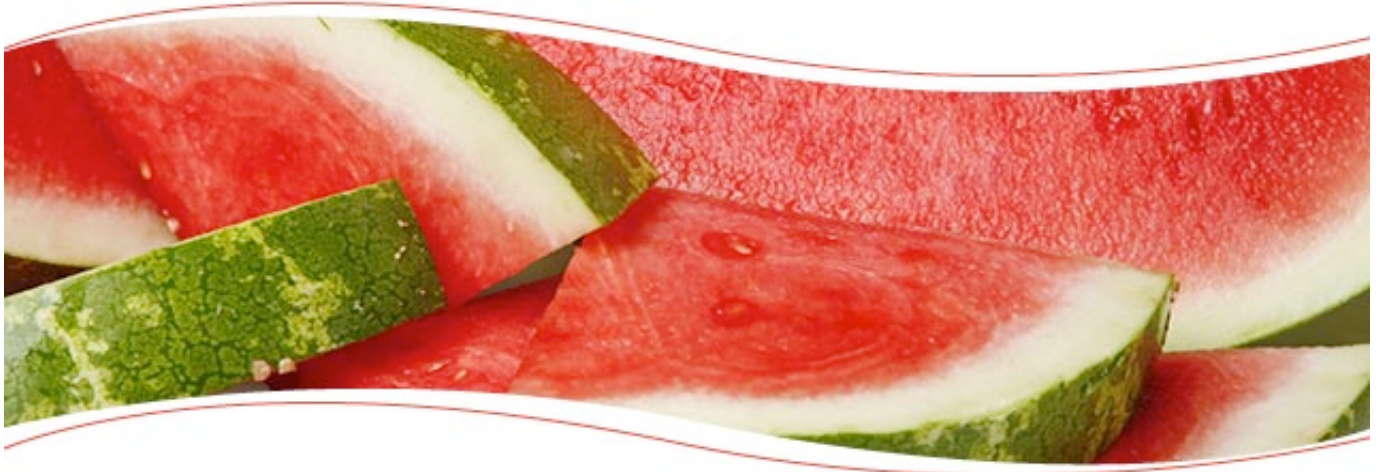
2 cl sirop de melon MONIN  
9 cl jus d'airelles  
1 tranche de melon  
1 tranche de pastèque

#### Préparation

Mélangez les ingrédients avec de la glace dans un mixeur électrique pour obtenir un mélange mousseux et versez dans un verre smoothie.



Pour d'autres recettes avec les sirops MONIN au melon, cliquez ici: [www.monin.ch/Sirop/Melon](http://www.monin.ch/Sirop/Melon)



## Le sirop de **pastèque** MONIN

Aucun autre fruit ne représente plus l'été que la pastèque désaltérante. Le sirop MONIN de pastèque se caractérise grâce à son arôme pur de pastèque et un goût exotique, frais et fruité. Mixez des boissons estivales pleines de fraîcheur grâce au sirop MONIN à la pastèque.



### Cordial Watermelon

#### Ingrédients

2 cl sirop de pastèque MONIN  
1 cl Liqueur de fraises des bois MONIN  
1 cl Cordial Lime Juice Mixer MONIN  
4 cl vodka

#### Préparation

Mélangez les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et versez dans un verre martini.

### Summer Rose <sup>sans</sup> alcool !

#### Ingrédients

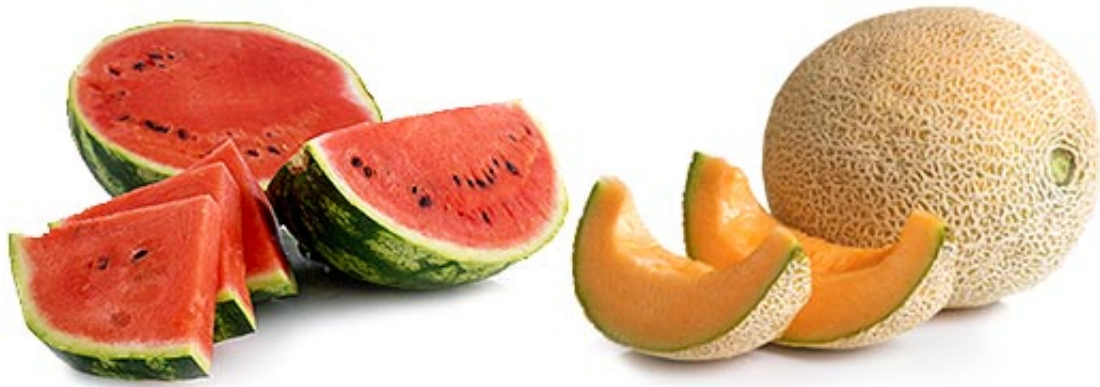
2 cl sirop de pastèque MONIN  
1 cl sirop de rose MONIN  
12 cl jus de cranberry  
2 cl jus d'orange

#### Préparation

Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons. Shaker vigoureusement. Verser dans un verre hurricane.

Pour d'autres recettes avec le sirop de pastèque MONIN cliquez ici: [www.monin.ch/Sirop/Pastèque](http://www.monin.ch/Sirop/Pastèque)

Trouvez sous le lien suivant plus de 800 autres recettes: [www.monin.ch](http://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](http://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](mailto:info@fruchtpunkt.ch)  
[www.monin.ch](http://www.monin.ch)