

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

MONIN, La marque des professionnels et des gagnants dans le monde entier!

Plein succès pour MONIN au championnat du monde des cocktails IBA 2010!

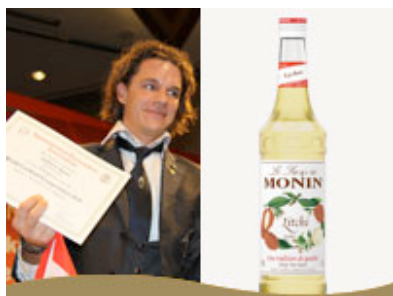
Au championnat du monde des cocktails qui s'est déroulé fin novembre à Singapour, la plus grande partie des barkeepers professionnels du monde entier ont fait leurs mix avec les produits MONIN. C'est logique car les professionnels utilisent de préférence MONIN!

Vous trouverez ci-après les recettes des gagnants.



De gauche à droite Juan Pablo Santiago, Olivier Monin, Mario Hofferer.

**Gold Medaille
Classic**
Mario Hofferer
Autriche



ROSEMARIE

- 1 cl sirop de liitchi MONIN
- 2 dash Baccardi Superior
- 2.5 cl Grand Manier Cordon rouge
- 0.5 cl Mozart Amade ChocOrange
- 1.5 cl Kahlua
- 1 cl de crème très fraîche

Mélanger tous les ingrédients dans un verre à mixer avec des glaçons et verser dans un verre à cocktail.
Décoration: physalis, chocolat, cacao, zestes d'orange et de l'or.

**Gold Medaille
Flairtending**
Juan Pablo Santiago
Uruguay



MODERN TIMES

- 1.5 cl sirop de mangue MONIN
- 1.5 cl sirop de fruits de la passion MONIN
- 4.5 cl Absolut Vanilia
- 1.5 cl Mozart Amade chocOrange
- 6 cl jus d'orange

Mélanger tous les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et verser dans un verre à cocktail.
Décoration: orange, cerises

**Silber Medaille
Classic**
Vasil Kolev
Bulgarie

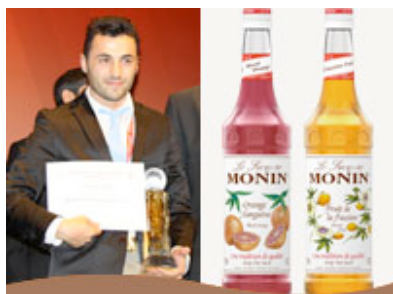


ZERO POISON

- 1 cl sirop de mojito mint MONIN
- 3 cl Baccardi Carta Oro
- 2.5 cl liqueur De Kuyper Melonen
- 6 cl jus de pommes des kiwis
- Dash de persil

Presser Kiwi et persil dans un shaker et mélanger avec le sirop. Ajouter les autres ingrédients et mélanger avec des glaçons également dans un shaker. Verser dans un verre à cocktail.
Décoration: radis, pomme, cerises pour cocktail, feuille d'ananas.

**Bronce Medaille
Classic**
Ioannis Zahopoulos
Grèce



**UNFORGETTABLE
PASSION**

- 1 cl sirop de fruits de la passion MONIN
- 1 cl sirop d'orange sanguine MONIN
- 3 cl Absolut Pears
- 2 cl liqueur Suntory Prucia Plum
- 1 cl liqueur Suntory Paraiso Litschee
- 5 cl jus d'ananas

Mélanger tous les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et verser dans un verre à cocktail.
Décoration: pomme, carotte, feuille d'ananas, myrtilles.

**Bronce Medaille
Flairtending**
Hsu Po Sheng
Taiwan



**STRAWBERRY LOVE
SONG**

- 1 cl sirop d'airelle MONIN
- 3 cl Mozart dry chocolate spirit
- 3 cl liqueur Giffard crème de fraise des bois
- 1 cl jus de citron frais

Mélanger tous les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et verser dans un verre à cocktail.
Décoration: fraises, feuilles de menthe, radis

Prix technique
Syumski Gryegorz
Pologne



TAI MAN SHU

- 1 cl sirop de concombre MONIN
- 1 cl sirop de mangue épices MONIN
- 2 cl Baccardi superior
- 3 cl jus de pommes

Mélanger tous les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et verser dans un verre à cocktail.
Décoration: carambole, feuille d'ananas, feuilles de menthe, cerises et mandarine.

Pour d'autres recettes avec des produits MONIN,
cliquez ici: www.monin.ch/recettes

**ASTUCE
DU MOIS**

Séduisantes boissons de Noël!

Noël, le temps des fêtes avec la famille et avec les amis, le temps des cadeaux et des moments partagés. Boire un verre avec les gens qu'on aime fait partie depuis toujours des traditions de Noël et des festivités. Pour cela nous mettons à votre disposition quelques idées pour que vous puissiez créer des boissons de Noël séduisantes et délicieuses.

Cafés et chocolats



WINTER LATTE

- 1.5 cl concentré de Chai Tea MONIN
- 1.5 cl sirop de vanille MONIN
- 18 cl lait
- 1 expresso

Verser les sirops dans un verre préchauffé. Verser ensuite délicatement le lait mousseux puis l'expresso.



LOVELY ANGELA

- 1.5 cl purée de fruits de banane MONIN
- 1.5 cl sirop de chocolat-menthe MONIN
- 1 expresso
- 6 cl crème
- 3 cl jus d'ananas

Mélanger les ingrédients dans un shaker et verser dans un verre tumbler rempli de glace pilée.



CHRISTMAS CHOCOLATE CAKE

- 1 cl sirop de pain d'épices MONIN
- 1 cl sirop de mûre MONIN
- 18 cl chocolat chaud

Verser les sirops dans une tasse préchauffée et remplir avec le chocolat chaud.

Terminer avec de la crème fouettée aromatisée au sirop de pain d'épices. Décoration: cerises à cocktail.

Thés et vins chauds



BERRY TODDY

- 1 cl sirop de sangria mix MONIN
- 1 cl sirop de cerise MONIN
- 0.5 cl sirop de mûre MONIN
- 8 cl tisane aux fruits
- 4 cl d'airelles

Faites chauffer tous les ingrédients et verser dans un verre mazagran. Décoration: bâton de cannelle, cerises



GINGER PEACH TEA

- 2 cl sirop de pêche MONIN
- 1 cl sirop de gingembre MONIN
- 15 cl eau chaude

Verser les sirops dans un verre préchauffé. Remplir avec l'eau chaude et mélanger.



PINK INTENSE DESIRE

- 1.5 cl purée de fruits de framboise MONIN
- 1 cl sirop de pamplemousse rose MONIN
- 15 cl vin rouge

Faites chauffer le vin, puis ajouter le sirop et la purée de fruits. Mélanger. Décoration: rondelles d'orange

et mûres.

Cocktails



SPICES & SPICY MARTINI

- 1.5 cl sirop de spicy MONIN
- 1 cl sirop de pain d'épices MONIN
- 3.5 cl Brandy ou Cognac
- 3 cl crème

Mélanger tous les ingrédients avec des glaçons dans le shaker et verser dans un verre à martini refroidi.



CHRISTMAS ORANGE

- 1 cl sirop de mandarine MONIN
- 3 cl sauce de chocolat noir MONIN
- 3 cl vodka

Mélanger tous les ingrédients avec des glaçons dans le shaker et verser dans un verre à martini.

Décoration: rondelles-spirales d'orange.



CHRISTMAS COOLER

SANS ALCOOL

- 1.5 cl sirop de mandarine MONIN
- 0.5 cl Bitter sans alcool MONIN
- 4 cl jus d'orange
- 4 cl jus d'airelles
- 2 mandarines
- Eau minérale

Mixer les ingrédients avec le jus d'orange et les mandarines sans glace dans un mixeur électrique jusqu'à obtention d'un mélange mousseux et verser dans un verre smoothie rempli de glace concassée. Terminer en versant le jus d'airelles et l'eau minérale.



NUTTY PEAR

SANS ALCOOL

- 2 cl sirop de noisette grillée MONIN
- 15 cl jus de poires épais

Décorer le bord du verre tumbler avec de la cannelle en poudre. Verser tous les ingrédients sur de la glace concassée et mélanger. Décorer avec des rondelles de citron.



JINGLE BELLS

SANS ALCOOL

- 2 cl sirop de châtaigne MONIN
- 1.5 cl sauce de caramel MONIN
- 15 cl jus de poires
- 1 cl jus de citron

Mélanger tous les ingrédients avec des glaçons dans le shaker et verser sur des glaçons dans un verre tumbler. Décorer avec des lamelles de pommes





Happy New Year!

L'équipe de Frucht-Punkt vous souhaite une très bonne année 2010, qu'elle soit remplie de succès!

L'année prochaine, comme cette année nous continuerons à vous informer avec la newsletter MONIN de nos nouveaux produits, recettes et astuces.

Voici également quelques recettes pour la Saint-Sylvestre à base de Champagne.



BOCUSE SPECIAL

1.5 cl liqueur de fraise MONIN
1.5 cl liqueur de cassis de Dijon
MONIN

Remplir avec du Champagne froid

Mélanger tous les ingrédients dans un verre à Champagne.



LICHEE VALENTINE

1.5 cl purée de fruits de fraise
MONIN
1 cl liqueur de litchi MONIN

Remplir avec du Champagne froid

Mélanger tous les ingrédients dans un verre à Champagne.



VELVET CHAMPAGNE

1 cl sirop de lavande MONIN
1.5 cl purée de fruits de fraise
MONIN

Remplir avec du Champagne froid

Mélanger tous les ingrédients dans un verre à Champagne.



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 agrégé 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