

Grand Marnier®

REVISITE LES GRANDS COCKTAILS DE L'ÉTÉ

GRAND MARNIER® **sublime** QUATRE RECETTES
DE COCKTAILS **emblématiques**.

UN CHOIX POINTU DE LONG DRINKS ET DE SHORT
DRINKS SAVOUREUX À DÉGUSTER.

Liqueur historique et iconique, Grand Marnier® est le fruit d'un assemblage étonnant à base de cognacs et d'essence de Citrus Bigaradia, variété d'oranges amères originaires des Caraïbes, réputée pour sa puissance aromatique. Un véritable twist qui confère aux grands classiques de la mixologie une originalité et des saveurs incomparables.



LONG DRINKS



LE **Grand** MAÏ TAÏ

SIGNIFIANT « HORS DE CE MONDE » EN TAHITIEN, L'ETHOS DERRIÈRE LA DÉNOMINATION DES MAÏ TAÏ SE MARIE PARFAITEMENT AUX CARACTÉRISTIQUES DE GRAND MARNIER® : UNIQUE ET INIMITABLE.

RECETTE :

- 30 ml de Grand Marnier® Cordon Rouge
- 60 ml de rhum Appleton Estate
- 15 ml de sirop d'orgeat
- 15 ml de jus de citron frais
- Une tranche de citron, de la menthe et une feuille d'ananas pour décorer

PRÉPARATION :

- Combiner tous les ingrédients dans un shaker et secouer avec de la glace.
- Filtrer et verser dans un verre long drink.
- Terminer avec quelques décorations.

LE **Grand** COLLINS

RÉINTERPRÉTATION ÉLÉGANTE ET RAFFINÉE DU TOM COLLINS, TRADITIONNELLEMENT À BASE DE GIN, LE COCKTAIL PRÉSENTE À MERVEILLE LES NOTES DE COGNAC GRAND MARNIER® ET OFFRE UNE SUPERBE COMPLEXITÉ.

RECETTE :

- 50 ml de Grand Marnier® Cordon Rouge
- 15 ml de jus de citron frais
- Eau gazéifiée
- Glaçons
- Un zeste d'orange et un fruit de saison (framboise/raisin) pour décorer

PRÉPARATION :

- Placer les glaçons dans un verre long drink et verser Grand Marnier® Cordon Rouge, puis le jus de citron frais.
- Compléter avec de l'eau gazeuse et mélanger.
- Agrémenter avec de la décoration.



SHORT DRINKS



LE **Grand** OLD FASHIONED

LA RECETTE DU OLD FASHIONED ACCOMPAGNÉE DE GRAND MARNIER® CONFÈRE UNE TOUTE AUTRE DIMENSION AU COCKTAIL, CRÉANT AINSI UN DRINK DÉLICAT ET MAGNÉTIQUE.

RECETTE :

- 30 ml de Grand Marnier® Cordon Rouge
- 30 ml de bourbon
- 3 gouttes d'Angostura bitter
- Un zeste d'orange en garniture

PRÉPARATION :

- Verser les gouttes d'Angostura bitter dans le verre, ajouter le Grand Marnier®, puis le bourbon.
- Ajouter un ou plusieurs gros glaçons et remuer jusqu'à ce que le mélange soit bien froid.
- Ajouter ensuite le zeste d'orange en garniture sur le bord du verre à cocktail, en prenant d'abord soin de l'exprimer au-dessus du mélange afin d'en faire ressortir les saveurs.

LE **Grand** SIDECAR

RAFRAÎCHISSANT ET PARFAITEMENT ÉQUILIBRÉ, LE GRAND SIDECAR MARIE LES NOTES D'AGRUMES DE L'ESSENCE D'ORANGES AMÈRES À LA PROFONDE INTENSITÉ DU COGNAC, ET OFFRE AINSI UNE EXPÉRIENCE INCROYABLE.

RECETTE :

- 50 ml de Grand Marnier® Cordon Rouge
- 20 ml de cognac
- 20ml de jus de citron frais

PRÉPARATION :

- Dans un shaker, verser Grand Marnier® Cordon Rouge, le cognac et le jus de citron frais.
- Ajouter la glace et mélanger vigoureusement jusqu'à ce que le tout soit bien refroidi.
- Filtrer et verser le cocktail dans le verre.



Grand Marnier®

#TOUJOURSGRAND