
Cocktail Recipes
CITROLLE
for cool adults

Citrolle Gin Fizz

INGRÉDIENTS

Gingembre émincé - 3/4 tranches
30 ml de gin
30 ml de Liqueur Citrolle Zenzero (Gingembre)
Soda au gingembre
2 c.c. jus de citron
Glace pilée

PRÉPARATION

Ramollir délicatement les tranches de gingembre au fond d'un highball (vous pouvez utiliser le manche d'un rouleau à pâtisserie), verser le gin et la liqueur, mélanger avec le gingembre et ajouter de la glace pilée, le jus de citron et verser le soda au gingembre.

Garnir le cocktail d'une tranche de gingembre ou de citron vert.

Servir dans un highball



for cool adults

Citrolle Sour

INGRÉDIENTS

40 ml de Vodka
40 ml de liqueur Zenzero Citrolle (gingembre)
Jus de citron frais pressé
Glace pilée
Zeste de citron

PRÉPARATION

Versez les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons pilée.
Bien agiter
Verser dans un verre à cocktail réfrigéré.
Garnir d'un zeste de citron.



for cool adults

Florence's Glow



INGRÉDIENTS

40ml de sirop Citrolle Citron & Gingembre Bio
Prosecco ou Champagne sec et réfrigéré
Litchi frais ou en boîte
Feuilles de menthe ou thym à décorer

PRÉPARATION

Refroidir les verres à cocktails au congélateur avant la préparation

Placez le litchi(s) au fond du verre

Ajoutez 40ml de sirop BIO Citron Gingembre

Ajouter le Prosecco ou Champagne bien frais

Décorer a avec 2-3 feuilles de menthe ou thym

Servir frais

Hugo Spritz



INGRÉDIENTS

60 ml de prosecco
60 ml de seltz (ou eau gazéifiée)
30 ml de sirop de fleur de sureau Citrolle
Quelques feuilles de menthe (fraîches) et
Tranches de citron (ou citron vert)
Glaçons

PRÉPARATION

Versez les ingrédients dans un verre à l'ancienne rempli de glaçons.

Remuer doucement.

for cool adults

Dr Jekyll

INGRÉDIENTS

30 ml Limoncello à la cannelle Citrolle
30 ml Limecello Citrolle (liqueur au citron vert)
30 ml jus de pommes
Glaçons
Tranches de pomme et limette

PRÉPARATION

Mélangez tout dans le shaker, versez dans le verre.

Décorez avec tranches de petites pommes et limette.

Servez immédiatement



Limoncello Spritz



INGRÉDIENTS

45 ml Limoncello di Sicilia Citrolle
20 ml de soda (club soda)
Prosecco (vin mousseux) à completer
Glace pilée

PRÉPARATION

Preparez vos ingrédients et remplissez un verre de glace pilée.

Remplissez le verre de tous les ingrédients.

Remuez rapidement la boisson, puis ajoutez vos garnitures, comme du thym citron ou des brins de sariette.

Servez immédiatement.

for cool adults

Basil Citrus Splash



INGRÉDIENTS

30ml de gin
20ml de limoncello di Sicilia
20ml de jus de citron vert
1 blanc d'œuf
Drop solution saline
8 feuilles de basilic

PRÉPARATION

P
Ajoutez tous les ingrédients et les glaçons dans un shaker.

Bien agiter pendant environ 20 secondes puis filtrer dans un verre.

Garnir avec du basilic.

for cool adults

The Holiday

INGRÉDIENTS

40ml de Vodka
20ml de sirop de romarin du jardin Citrolle
20ml Arancello Citrolle (liqueur orange)
40ml de jus de canneberge
Glace / canneberges sucrées / brins de romarin frais / tranches d'orange pour servir.

PRÉPARATION

Remplir un verre tumbler avec de glace pilée.

Ajouter la vodka, le sirop de romarin (au goût) et la liqueur d'orange Citrolle.

Bien mélanger.

En option, pour un peu d'éclat et fizz, top avec clubsoda.

Garnir de canneberges sucrées etou d'un brin de romarin.

for cool adults

Mandarinello Spritz



INGRÉDIENTS

30 ml Mandarinello Citrolle
20ml Sirop au romarin Citrolle
Prosecco a completer
Glace pilée
Brin de romarin ou tranche d’agrume séché

PRÉPARATION

Remplir le verre de glace pilée.

Ajoutez la liqueur de mandarine et le sirop de romarin.

Ajouter le prosecco au goût.

Décorer avec un brin de romarin ou tranche d’agrume séché.

for cool adults

Black Widow

INGRÉDIENTS

30ml Liqueur More (Mûres) Citrolle
20ml Curaçao
30ml Gin ou Vodka
20ml Sirop de mûres (ou granadine) Citrolle
Glaçons

PRÉPARATION

Mélangez tout dans le shaker, versez sur les glaçons .

Décorez avec de mûres et myrtilles congelés

Si vous utilisez de la glace sèche, vous obtiendrez un effet spectaculaire, adapté à un cocktail d'Halloween



for cool adults

Brambleberry

INGRÉDIENTS

30ml de liqueur de mûres Citrolle
30ml gin
20ml sirop citron gingembre Citrolle
Eau pétillante selon goût
Menthe fraîche ou zeste citron
Mûres congelées

Glace pilée



PRÉPARATION

Remplissez votre gobelets avec de la glace pilée.

Versez le sirop de citron-gingembre et le gin et la liqueur de mûres.

Décorez avec la zeste de citron, mûres et menthe fraîche.

for cool adults

Berry Verbena Bliss



INGRÉDIENTS

30 ml de liqueur de mûre
20 ml de gin botanique
20 ml de jus de pomme
15 ml de sirop de verveine
10 ml de jus de citron vert
Quelques feuilles de menthe fraîche

PRÉPARATION

Ajoutez tous les ingrédients et les glaçons dans un shaker.

Bien agiter pendant environ 20 secondes puis filtrer dans un verre.

Garnir avec menthe fraîche ou romarin

for cool adults

Caipiroska Fragó



INGRÉDIENTS

Vodka 40 ml
Liqueur FRAGÓ Citrolle (fraise framboise) 20 ml
Fraises
Citron vert 6 quartiers
Sirop de sucre 10 ml
Glace pilée à volonté

PRÉPARATION

Verser le sirop de sucre dans un verre à l'ancienne, ajouter les tranches de citron vert et presser doucement à l'aide d'un pilon. Ajouter les fraises coupées en dés et presser à nouveau, remplir le verre de glace pilée et ajouter la vodka. Ajoutez également la liqueur de fraise et de framboise et remuez doucement. Décorez avec des tranches de citron vert et des fraises.

for cool adults

Rolle Mule



INGRÉDIENTS

40ml de Limecello Citrolle (liqueur de citron vert)
20ml de jus de citron vert
120ml de ginger beer
Glaçons pilée
1 citron vert
2 brins de menthe fraîche

PRÉPARATION

Remplissez votre goblet avec de la glace pilée

Versez le Limecello et le jus de citron vert puis complétez chaque verre avec de la ginger beer.

Mélangez légèrement puis décorez d'une rondelle de citron vert et d'un brin de menthe fraîche.

for cool adults

Black Mojito



INGRÉDIENTS

1/2 citron vert
2 cuillères à café de sucre de canne
6 feuilles de menthe ou 8 si petites
10ml de Liqueur de Réglisse Citrolle
30ml de Rhum Blanc
eau gazeuse

PRÉPARATION

Prenez un demi citron vert, coupez-le en 4 segments et retirez le filament blanc central.

Placez-le dans le verre, versez le sucre dessus et écrasez-le avec un pilon jusqu'à obtenir un liquide semi-dense.

Prenez les feuilles de menthe, placez-les dans le creux de votre main et écrasez-les délicatement avec l'autre main,

Puis placez-les dans le verre. De cette façon, la menthe libérera son arôme, mais ne rendra pas le mojito trop amer.

for cool adults

Black Russian

INGRÉDIENTS

60 ml vodka
30 ml liqueur Caffé 1570 Citrolle
Glaçons
Zeste d’orange, cerise au marasquin pour servir (facultatif)

PRÉPARATION

Remplissez un grand verre doseur de glace. Ajoutez la vodka et la liqueur Caffé 1570 et remuez avec une cuillère de bar ou une autre cuillère à long manche jusqu'à ce que le mélange soit refroidi, environ 30 secondes.

Filtrer dans un verre rempli de glace. Garnir d'une tranche d'orange et/ou d'une cerise.



for cool adults

Martini espresso



INGRÉDIENTS

40ml de Vodka
40ml de liqueur de Café 1570 Citrolle
1 tasse de café expresso
Glacons

POUR LE GARNITURE :
Grains de café
Poudre de cacao amer

PRÉPARATION

Pour préparer l'Espresso Martini, placez la vodka, la liqueur de café, l'espresso et la glace dans un shaker.

Secouez le cocktail pendant une dizaine de secondes, puis filtrez-le dans un verre à martini.

Garnir de cacao amer et de quelques grains de café.

for cool adults

Thaï expression

INGRÉDIENTS

40ml de Basicello Citrolle (liqueur basilic thaï)
40ml de gin
1 CS de jus de citron vert
Fraises fraîches en tranches
Soda ou eau minérale
Glacons



PRÉPARATION

Pour préparer le Thaï Expression placez le gin et la liqueur de basilic et le jus de citron vert, dans un shaker.

Secouez le cocktail pendant une dizaine de secondes, puis filtrez-le dans un verre avec les glaçons.

Garnir avec les fraises.

for cool adults

navel twist



INGRÉDIENTS

60ml de vodka
60ml de Arancello Citrolle (liqueur d'orange)
20ml de jus de citron vert
Glacons
Tranches d’oranges et/ou citron vert

PRÉPARATION

Ajoutez tous les ingrédients et les glaçons dans un shaker.

Bien agiter pendant environ 20 secondes puis filtrer dans un verre.

Garnir d'un quartier de citron vert ou de tranches d'orange

for cool adults

Meloncello on the rocks



INGRÉDIENTS

60 ml Liqueur Meloncello Citrolle
Glace pilée
Un brin de romarin

PRÉPARATION

Écraser légèrement le brin de romarin
Remplir le verre de glace pilée
Compléter avec Meloncello

for cool adults

Zesty Ginger Breeze

INGRÉDIENTS:

45 ml de limoncello au gingembre
30 ml de jus de citron vert frais
7,5 ml de sirop simple
6 feuilles de basilic

Garniture

Sel de mer (pour le bord du verre)
Un bouquet de basilic ou tranche fruit séchée



for cool adults

Sureau Royale



INGRÉDIENTS:

45 ml de London Dry Gin
30 ml de sirop de sureau CITROLLE
5 ml de jusi de citron frais
5 ml de jus de limette frais
15 ml de blanc d’oeuf (optionnel)

Garniture

garnir d'un zeste de pamplemousse et fleurs de sureau ou fenouil si disponibles

for cool adults

Reflet d'Été



INGRÉDIENTS:

15 ml de sirop fleurs de Sureau CITROLLE
60 ml Whiskey
20 ml de jus de citron frais
10 ml de sirop de sucre

Garniture

Garnir avec du concombre et menthe

for cool adults