

# BOUTEILLES

## HABILLÉES ET COCKTAILS DE SOIRÉE

Pas question d'arriver les mains vides ! Mais que l'on reçoive ou que l'on soit reçu, en cadeau ou pour L'APÉRITIF, il est impératif de s'équiper des BELLES BOUTEILLES de fin d'année qui sont, elles aussi, SUR LEUR 31.



© Hennessy

### LE HENNESSY BERRY

**LES INGREDIENTS.** 6 cl de Hennessy, 6 feuilles de menthe (fraîche), 1 cuillère à café de sucre roux, 2 cl de jus de framboise, le jus d'un demi citron vert, 1 cl de ginger ale et 2 framboises.

**PREPARATION.** Placez tous les ingrédients dans un shaker, à l'exception du ginger ale, et remplissez de glace pilée. Secouez. Versez le ginger ale et mélangez avec une cuillère.

### DISARONNO

#### ÉLÉGANTE ET BRANCHÉE

Plus italienne que jamais, la liqueur d'amande la plus célèbre au monde s'habille en Versace, glamour et exclusive pour les fêtes. Cette collaboration s'inscrit dans le cadre de Fashion 4 Development, une campagne internationale qui lutte contre les problèmes que connaissent les pays en voie de développement. 13,20€.



### LAURENT-PERRIER

#### CAGE ROSÉE

Tel un écrin précieux, l'élégante cage abrite en son cœur la Cuvée Rosé. Offrant une large palette de fruits rouges, la référence en champagne rosé est un délice de fraîcheur. 70€.



### ABSOLUT

#### POP ART

Célébrant sa collaboration avec Andy Warhol, premier artiste à travailler avec la marque de Vodka en 1986, Absolut reproduit la peinture originale Absolut Warhol. 15,49€.



### GLENMORANGIE

#### LUMINEUX

Nouveau design holographique et couleur « orangie », le single malt whisky 10 ans d'âge se dote d'une parure dorée qui illumine les soirées. A partir de 34 € chez les meilleurs grossistes et cavistes.



### LE SPICY GIN TONIC

#### LES INGREDIENTS.

5 cl de gin, 12 cl de tonic, un zeste de citron, du fenouil frais et quelques fleurs d'anis.

#### PREPARATION.

Remplissez de glaçons et versez le gin dans un grand verre à vin rouge. Ajoutez le zeste de citron, le fenouil tranché finement, les fleurs d'anis et le tonic. Remuez légèrement.



© Gin de Biéroce

### OLD CUBAN

**LES INGREDIENTS.** 6 cl de rhum brun, 4 cl de champagne, 3 cl de sirop de sucre de canne, le jus d'un demi citron vert et quelques feuilles de menthe.

**PREPARATION.** Placez tous les ingrédients dans un shaker avec une poignée de glaçons, à l'exception du champagne. Versez dans une coupe large et complétez avec le champagne.



© Bacardi

## TAITTINGER

Un instant de dégustation !

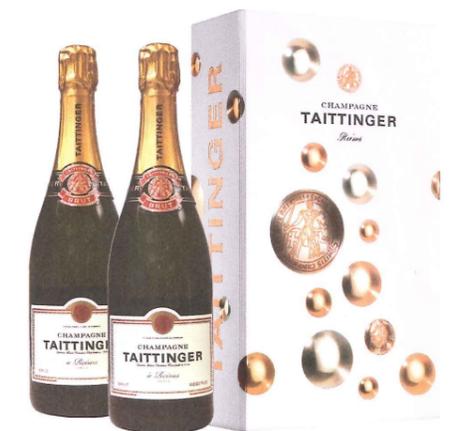
UN TWIN-PACK ESTHÉTIQUE ET PRATIQUE : À OFFRIR ET À DÉGUSTER POUR UN INSTANT DE PARTAGE ET DE CONVIVIALITÉ. LE CHAMPAGNE TAITTINGER, ÉLÉGANTE ET GOURMAND S'INVITE SOUS TOUS LES SAPINS...



### TAITTINGER

#### TOTAL BUBBLY

La bouteille de Taittinger Brut Prestige Rosé se glisse dans une giftbox chic aux boules réfléchissantes 3D qui illuminent les fêtes. Inspirée de la technique de la lentille de Fresnel utilisée dans les phares du monde entier, l'effet optique est unique et surprenant. 47,09€.



Imported By VA.S.Co - info@vascogroup.com

Disponible chez les meilleurs cavistes