

LIQUEUR DE MARASQUIN

Liqueur à la saveur fine de cerises aigres (marasques).

- De subtiles arômes de fleur d'oranger et de cerise, relevés par de très légères pointes d'amandes fraîches formant un corps aromatique très fin et très doux.

SUGGESTIONS DE CONSOMMATION

Pure sur glace pilée et en cocktails.

Aviation

4 cl Gin
2 cl Liqueur de Marasquin
2 cl Jus de citron
1 cuillère à café Liqueur de Violette

Méthode : Mélanger les ingrédients dans un shaker avec des glaçons. Filtrer et servir dans un verre à cocktail. Garnir d'une cerise au marasquin.

The last Word Cocktail

3 cl Gin
2 cl Chartreuse Verte
2 cl Liqueur de Marasquin
2 cl Jus de citron vert frais
1,5 cl Eau fraîche

Méthode : Mélanger les ingrédients dans un shaker avec des glaçons. Filtrer et servir dans un verre martini. Garnir d'un zeste de citron et d'une cerise au marasquin.

Sandy the Showgirl

(créé par Simon Difford – 2015)

4,5 cl Tequila
1,5 cl Mezcal
1,5 cl Liqueur de Marasquin
2,5 cl Eau fraîche
1 cuillère à café Sirop Agave Giffard
8 traits Bob's Lavender Bitters

Méthode : Mélanger les ingrédients dans un shaker avec des glaçons. Servir dans un verre préalablement rafraîchi.



50 cl : 3 18029 005907 4

70 cl : 3 18029 260262 9

25%