

# CRÈME DE VIOLETTE

## Crème élaborée à partir d'arôme naturel de violette.

- Couleur violette avec des reflets grenats, très brillante.
- Nez fleuri. Saveur printanière aux notes florales (violette, rose ...).
- Bouche très aromatique, florale et onctueuse.

## Suggestions de consommation

A l'apéritif avec un vin blanc sec, un vin de fines bulles, ou en cocktails.

### Saveur Florale

4 cl Vodka  
2 cl Crème de Violette  
1,5 cl Sirop de Rose  
2 cl Jus de cranberry  
2 cl Jus de citron

*Méthode :* Cocktail à réaliser directement au verre.

### La Violetta

4 cl Tequila  
3 cl Crème de Violette  
3 cl Jus de citron vert  
3 cl Vin blanc

*Méthode :* Verser la Crème de Violette, la tequila puis le jus. Compléter de vin blanc et servir frais.

### Accélération

(créé par Mathieu Gouret)

3 cl Vodka  
1 cl Crème de Violette  
1 cl Menthe-Pastille  
1 trait Sirop Noisette

*Méthode :* Verser tous les ingrédients dans un verre à cocktails rempli de glaçons. Mélanger et servir frais.



70 cl : 3 18029 003798 0  
16 %