



CHATEAU DE LA GAUDE

AIX EN PROVENCE



LES COCKTAILS DE MAXIME

*à la maison*



RHUM EPICÉ, RHUM AGRICOLE BLANC, CAMPARI, ANANAS ET CITRON VERT

# JUNGLE BIRD



Créé en juillet 1973 à Kuala Lumpur à l'occasion de l'ouverture de l'hôtel Hilton, le Jungle Bird a su se faire une place incontournable dans la famille des cocktails Tiki. Au-delà de son exotisme tropical représenté par le rhum le citron vert et l'ananas, c'est par sa délicate amertume qu'il se distingue.

## COMMENT LE BOIRE ?

Dans un verre haut :  
Déposez les cubes de glace l'un sur l'autre.  
Ouvrez la poche et versez le cocktail.  
Déposez la feuille de bananier en guise de décoration.  
C'est prêt !

*Si vous disposez d'un mixeur ou d'un blender, n'hésitez pas à émulsionner votre Jungle Bird.  
La délicate mousse créée par l'ananas est des plus agréable sur les lèvres.*



FRAMBOISE, POMME ET NOIX DE COCO

# FRAPOCO



Cette création personnelle est une subtile alliance entre la fraîcheur des pommes du verger, l'acidité de la framboise et la texture suave et gourmande de la noix de coco. Qui a dit qu'un cocktail sans alcool n'en n'était pas un ?

## COMMENT LE BOIRE ?

Dans un verre haut :  
Versez tout simplement le cocktail.  
Ajoutez par-dessus la tranche d'orange séchés et la fleur.  
C'est prêt !

*Si vous disposez d'un mixeur ou d'un blender, n'hésitez pas à faire foisonner votre Frapoco. L'émulsion créée par la noix de coco ajoutera une texture smoothie à votre cocktail. Tout est comestible, même la fleur !*

RHUM CUBAIN, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, MENTHE FRAÎCHE,  
BASILIC ET PERRIER

# MOJITO



Créé au 16<sup>ème</sup> siècle par des pirates, c'est au début des années 1920 que le mojito devient l'emblème de Cuba et plus tard de toutes les terrasses de France. C'est la simplicité de sa recette qui en fait sa complexité. Combien de mojito avez-vous bu ? Mais combien de bon mojito ?

Si vous lisez ceci, au moins un !

## COMMENT LE BOIRE ?

Dans un verre haut :

Déposez les feuilles de menthe et de basilics préalablement tapées,  
comme si vous applaudissiez entre vos deux mains.

Mettez les glaçons dans votre verre.

Versez la préparation puis rallonger de Perrier à votre convenance.  
Remuez, ajoutez les têtes de menthe en guise décoration et c'est prêt !

*Les glaçons sont les amis du Mojito mais pas la glace pilée.*

*Celle-ci va rendre votre cocktail trop aqueux en fondant trop vite. Privilégiez toujours les glaçons !*



TÉQUILA, CITRON VERT, AGAVE, POIVRONS ET TABASCO.

# DIABLITO



Le Diablito est une création personnelle. Il est une parfaite illustration d'un cocktail de terroir, ici, le Mexique. L'agave est la plante de base servant à l'élaboration des meilleures Tequila. Le poivron, le tabasco et le citron vert viennent parfumer, équilibrer et mettre en valeur ce magnifique spiritueux souvent méconnu.

## COMMENT LE BOIRE ?

Dans un verre bas, type whisky ou old-fashion :

Déposez le glaçon puis versez le cocktail.

Les petites cornes de diable en poivron se déposent de part et d'autre du verre pour rappeler la malice des épices présentent dans votre verre.

*Si votre palais vous réclame plus d'épice, n'hésitez pas à rajouter un trait de tabasco. CARAMBA !*

VERMOUTH ROUGE, GIN, CAMPARI, POIVRE DE TCHULI ET FLEUR DE SEL

# NEGRONI POIVRE ET SEL



Le Negroni est un cocktail classique, cher aux barmen du monde entier. Apparue pour la première fois en 1919 en Italie, il est aujourd'hui un indispensable de « l'Aperitivo ». Cette variante vient l'assaisonner légèrement. Le poivre de Tchuli au délicat parfum de citronnelle et la fleur de sel viendront titiller vos papilles.

## COMMENT LE BOIRE ?

Dans un verre bas, type whisky ou old-fashion :  
Déposez le cube de glace.  
Versez le Negroni.  
Déposez le zeste d'orange sur le bord du verre.  
C'est prêt !

*Le bloc de glace va lentement venir diluer votre cocktail. Le boire sur la longueur vous permettra d'apprécier une palette aromatique différente à chaque gorgée.*



GIN, CHARTREUSE VERTE, CONCOMBRE, AGAVE CITRON VERT ET MENTHE FRAÎCHE

# FRESHER THAN CUCUMBER



C'est la fraîcheur qui caractérise cette création personnelle. Le concombre, la menthe et le citron vert viennent équilibrer le coté suave et épicé de la chartreuse. Le Gin vient alors apporter le corps nécessaire au support de la fraîcheur aromatique de votre cocktail.

## COMMENT LE BOIRE ?

Dans un verre bas type whisky ou old-fashion :  
Déposez les feuilles de menthe préalablement tapées,  
comme si vous applaudissiez entre vos deux mains.

Mettez le glaçon dans votre verre.

Versez le cocktail puis ajoutez la fine lamelle de concombre. C'est prêt !

*A la fin de votre dégustation, n'hésitez pas à manger la lamelle de concombre.  
Elle aura eu le temps de s'imprégner de toutes les saveurs de votre cocktail.*