

SALERS GENVAIRE Atelier mixologie VEDRENNE

LES LIQUEURS LES PLUS MÉDAILLÉES AU MONDE
Nuits-Saint-Georges - FRANCE - Depuis 1923

Herba Fresca «Védrenne Salers Classics»

Réalisé par Stephen Martin



Meilleur mixologiste 2009
Créateur de «A la française» - Paris

Ingrédients:

- 1,5 sirop de Pêche de Vigne Védrenne
- 3 cl de Salers
- 2 cl de gin



1. Verser les ingrédients dans un verre piscine. Faire tourner le verre pour diluer le sirop.



2. Remplir le verre de glaçons aux 2/3, puis verser 10 cl de Tonic.



3. Ajouter 2 tranches de concombre. Mélanger à nouveau avec la cuillère.



4. Ajouter un brin de romarin ou vaporiser de l'essence de romarin sur le verre. Servir sans paille.

La Salers :

Agée de 125 ans, elle est la plus ancienne gentiane du Massif Central. Un authentique amer-bitter surprenant et parfumé qui fait aujourd'hui peau neuve en sublimant des cocktails innovants.

...pour des cocktails originaux et rafraîchissants !



www.premiumliqueur.com

Védrenne & Cocktails

www.vedrenne.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE - A CONSOMMER AVEC MODERATION

Premium Liqueur

LA « MAURESQUE SALERS »



VERRE:



METHODE:

Verser successivement les ingrédients dans un verre rock ou type apéritif anisé. Ajouter de l'eau de l'eau fraîche à votre convenance.

INGREDIENTS:

- 2 cl de Salers
- 2 cl d'apéritif anisé
- 1 cl de sirop d'orgeat (Védrenne)
- Eau fraîche



Cocktail réalisé par Stephen Martin, meilleur mixologiste France 2009

Premium Liqueur

GIN AND TONIC CITRON VERT



VERRE:



METHODE:

Remplir un verre tumbler de glaçons, puis verser les ingrédients. Ajouter 8 ou 10 cl de Tonic, remuer à l'aide d'une longue cuillère et exprimer au dessus du verre un long zeste de citron vert. Servir.

INGREDIENTS:

- 3 cl de Salers
- 2 cl de jus de citron vert
- 4 cl de gin
- 8-10 cl de tonic



Cocktail réalisé par Stephen Martin, meilleur mixologiste France 2009

Premium **Liqueur**
SAVEUR D'AUTREFOIS



INGREDIENTS:

- 2 cl de Cognac VS
- 2 cl de Triple Sec (Védrenne)
- 1 cl de Gentiane Salers
- 2 traits de jus de citron jaune
- 1 cl de jus de mandarine

Cocktail réalisé par Mathieu Chapazian

METHODE:

Verser successivement les ingrédients dans un verre rock rempli de glaçons. Garnir éventuellement d'un zeste d'orange, puis servir.



Premium **Liqueur**
CANTAL LIBRE



INGREDIENTS:

- 4 cl de Gentiane Salers
- 1 quartier de citron vert pressé
- 15 cl de soda au cola

METHODE:

Verser successivement les ingrédients dans un verre tumbler rempli de glaçons. Garnir éventuellement d'un zeste de citron vert, puis servir.



Premium **Liqueur**

SOLEIL LEVANT

VERRE:



INGREDIENTS:

- 1 cl de jus de citron
- 3 cl de liqueur de Litchi (Védrenne)
- 3 cl de Gentiane Salers

METHODE:

Frapper tous les ingrédients au shaker avec des glaçons, filtrer et verser dans un verre à cocktail. Garnir le verre avec une feuille de menthe et un ou deux litchis, puis servir.



Premium **Liqueur**

GLAMOUR

VERRE:



INGREDIENTS:

- 1,5 cl de jus de citron vert
- 1,5 de Gentiane Salers
- 2 cl de crème de fraise (Védrenne)
- Tonic

METHODE:

Frapper tous les ingrédients sauf le tonic au shaker avec des glaçons, filtrer et verser dans un verre à cocktail. Compléter de tonic frais.



Premium **Liqueur**

OISEAUX DE PAILLE



VERRE:



METHODE:

Frapper tous les ingrédients au shaker avec des glaçons, filtrer et verser dans un verre à cocktail. Servir.

INGREDIENTS:

- 2 cl de Calvados
- 1 cl de Gentiane Salers
- 1 cl de sirop de sucre de canne (Védrenne)
- 1 trait de liqueur de fraise des bois Dolfi

