

PRÉPARATIONS POUR RHUMS ARRANGÉS, VODKA, VINS ET COCKTAILS



PRÉPARATIONS POUR RHUMS ARRANGÉS

Conditionnements : verre cocktail et en sachet-dose pour 1 L.

MÉLANGE ANTILLES (notes agrumes, vanille)
MÉLANGE CRÉOLE (notes vanille, cannelle)
MÉLANGE CUBA (notes fèves de cacao)
MÉLANGE GUADELOUPE (notes café)
MÉLANGE TORRIDE (notes cannelle, gingembre)

MÉLANGE JAMAÏQUE (notes anis, réglisse)
MÉLANGE MARTINIQUE (pimenté !)
MÉLANGE PARADIS (notes litchi-rose-framboise)
MÉLANGE RÉUNION (notes vanille, banane, coco)

MÉLANGES POUR VODKAS

Conditionnement : verre bock.

CHOCOLAT ADDICT
CITRON-CITRON VERT
CRANBERRIES-FRUIITS ROUGES
FRAMBOISE-BARBE-A-PAPA

PÊCHE-ABRICOT
POIVRE-PIMENT
POMME-CARAMEL
VANILLE-TONKA

PRÉPARATIONS POUR VINS D'APÉRITIF ET DE DESSERT

Conditionnement : verre cocktail.

FRUITS EXOTIQUES
HYPOCRAS
SANGRIA NOCHE CALIENTE !
VIN CHAUD

VIN D'ÉTÉ
VIN D'ORANGE AUX ÉPICES
VIN DE FRUITS ROUGES
VIN DE NOIX A LA VANILLE

PRÉPARATIONS POUR COCKTAILS

Conditionnement : verre cocktail.

COMME UNE PINA COLADA
MÉLANGE MOJITO
PUNCH CARAIBES
SEX ON THE BEACH
SEXY QUEEN

COFFRETS (cristal)

AUTOMNE-HIVER :
Mélanges Vin chaud, Vin d'orange aux épices,
Hypocras
PRINTEMPS-ÉTÉ :
Mélanges Sangria Noche Caliente !, Vin de fruits
exotiques, Hypocras

RHUM ADDICT :
Mélanges Créole, Zouk, Guadeloupe
VODKA ADDICT :
Mélanges Cranberries-fruits rouges, Pomme-caramel

