

COKTAILS OASIS DES LONES



GRAMAROCA :

Le nom et les doses ont été créés, testés et approuvés à L'Oasis des Lômes
Ce cocktail est inspiré de l'apéritif du chef de « La ferme des genêts » à Villeneuve les Maguelone. *(Nous n'avions eu que les principaux ingrédients de la composition du cocktail).*

INGREDIENTS :

- 1 dose de Grand marnier
- 2 doses de Crème de cassis
- 10 doses de Vin rosé

PROGRESSION :

- Verser dans un récipient, 1 dose de Grand marnier, 2 doses de Crème de cassis, 10 doses de Vin rosé, Mélanger délicatement et mettre en bouteille.
- Réserver au frais. Vous pouvez le préparer à l'avance, car il se conserve bien au frigidaire.
- Au moment de servir, mélanger à nouveau délicatement le cocktail. Servir bien frais.
- La quantité d'une dose est variable en fonction de la quantité totale que vous souhaitez obtenir.

FANTOME :

- Les doses ont été testées et approuvées à L'Oasis des Lômes
- Le nom et le cocktail sont inspirés de l'apéritif du chef du « Château de Maulmont » à **St.Priest Bramefant en Auvergne**. *(Nous n'avions eu que les principaux ingrédients de la composition du cocktail).*

INGREDIENTS :

- 1 dose de Cointreau
- 2 doses de pur jus d'ananas
- 4 doses de Champagne ou Blanc de blanc

PROGRESSION :

- Verser dans un récipient, 1 dose de Cointreau, 2 doses de pur jus d'ananas, 4 doses de Champagne ou Blanc de blanc, Mélanger délicatement et mettre en bouteille.
- Réserver au frais.
- Ne se prépare pas trop en avance, car le cocktail va perdre son pétillant.
- Au moment de servir, mélanger à nouveau délicatement le cocktail. Servir bien frais.
- La quantité d'une dose est variable en fonction de la quantité totale que vous souhaitez obtenir.