Edmond BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

KISS ME CHERRY

Ingrédients - 1 Pers.

- Liqueur de Rose Briottet - 4cl
- Guignolet Briottet - 3cl
- Arquebuse Briottet (alcool de plante à 40% sans sucre) - 2cl
- Vin pétillant - 6cl
- Eau gazeuse - 2cl

Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients dans un shaker (sauf le vin et l'eau gazeuse).
2. Versez dans un verre refroidi et ajouter le vin et l'eau gazeuse.
3. Ajoutez de la glace pillée.

Cocktail à base de Liqueur de Rose Briottet, de Guignolet Briottet et d'Arquebuse Briottet. Cocktail présenté au jury lors du concours Briottet Spritz (été 2022). Créé et élaboré par Charlotte Drillon, du restaurant Jan, étoilé Michelin.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr