

# ST-GERMAIN®



## La liqueur ST-GERMAIN® dévoile ses recettes de cocktails d'hiver

Parce qu'il n'y a pas de saison pour déguster un bon cocktail, la liqueur ST-GERMAIN® propose pour l'hiver des créations originales et simples à réaliser chez soi.



### Le ST-GERMAIN® au lait

#### LE COCKTAIL CRÉMEUX ET DÉLICAT DE CET HIVER

3 cl de liqueur ST-GERMAIN®  
3 cl de Cognac  
2 cl de sirop de châtaigne  
6 cl de lait demi-écrémé

Méthode : Shaker

Garnish : Tonka et muscade râpée

- Dans un shaker, verser tous les ingrédients
- Remplir de glaçons et shaker
- Double filtrer et verser dans une coupette préalablement rafraîchie
- Râper sur le dessous de la fève de tonka et de la noix de muscade

*Ce cocktail contient 1,44 unités d'alcool.*



### L'Olivette

#### LE MARTINI REPENSÉ

3 cl de liqueur ST-GERMAIN®  
3 cl de gin Bombay Sapphire  
3 cl de Noilly Prat Dry

Méthode : Verre à mélange

Garnish : Olive verte

- Dans un verre à mélange rempli de glace, verser tous les ingrédients et stirrer
- Filtrer dans un verre martini ou une coupette préalablement rafraîchis et ajouter une olive verte

*Ce cocktail contient 1,87 unités d'alcool.*



## Le Délice

### LE COCKTAIL LOW ALCOOL FRUITÉ ET FLORAL

4 cl de liqueur ST-GERMAIN®  
4 cl de Martini sans alcool Vibrante  
6 cl Tonic fleur de sureau ou Ginger beer  
1/2 clémentine

Méthode : Shaker

Garnish : Quartier de clémentine et anis étoilé

- Dans un shaker, verser tous les ingrédients sauf le tonic
- Remplir de glaçons et shaker
- Double filtrer et verser dans un tumbler rempli de glaçons
- Ajouter le tonic ou la ginger beer
- Garnish avec un quartier de clémentine et de l'anis étoilé

*Ce cocktail contient 0,64 unités d'alcool.*



## La Rosette

### LE GRAND CLASSIQUE TWISTÉ EN TOUTE SIMPLICITÉ

1,5 cl de liqueur ST-GERMAIN®  
Top : Champagne Rosé

Méthode : Construit directement au verre

Garnish : 1 Fraise ou framboise

- Verser la liqueur ST-GERMAIN® dans une coupette et toppler au Champagne rosé
- Garnish avec une fraise ou framboise

*Ce cocktail contient 1,2 unités d'alcool.*

*et toujours ...*

## Le ST-GERMAIN® Spritz

### L'INCONTOURNABLE DES GRANDES OCCASIONS

3 cl de liqueur ST-GERMAIN®  
6 cl de Martini Prosecco  
6 cl d'eau pétillante

Méthode : Construit directement au verre

Garnish : 1 zeste de citron jaune

- Mettre les glaçons dans le verre et verser tous les ingrédients ;
- Remuer délicatement ;
- Agrémenter d'un zeste de citron jaune.

*Ce cocktail contient 1,22 unités d'alcool.*



### À PROPOS DE ST-GERMAIN®

Liqueur élaborée en France à partir de fleurs de sureau fraîches, ST-GERMAIN® a été lancée en 2007, par l'Américain Rob Cooper. Baptisée en hommage à Saint-Germain-des Près, le mythique quartier parisien, elle est le fruit de la fascination de ce distillateur pour la France, son histoire et ses spiritueux (une expertise héritée de son grand-père, N.J. Sky Cooper, créateur, en 1987, de la liqueur Chambord).

Fidèle à la pureté d'une recette, sans agent conservateur ni arôme artificiel, la liqueur ST-GERMAIN® garantit la plus délicate expression de la fleur de sureau aux parfums de fruits exotiques, de pamplemousse et de poire avec une touche d'agrumes. Florale et fruitée, dans sa sublime bouteille iconique, la liqueur ST-GERMAIN® a conquis le monde, appréciée pour elle-même, comme pour sa polyvalence.