



# PETIT BÉRET

— NON ALCOHOL C —



## DR. LOVE

**60ml Natural Botanic\***  
**20ml Jus de Citron Vert**  
**20ml Jus de Fraise**  
**15ml Sirop de Romarin**  
**Blanc de blancs\***

Ajouter de la glace et tous les ingrédients sauf le Blanc de Blancs dans un shaker et mélanger. Fumer le verre au romarin. Verser le shaker dans le verre en filtrant la glace. Toper au Blanc de Blancs. Décorer d'une branche de romarin et d'une tranche de fraise.

\*Petit Béret

## ENVIE D'ORIGINALITÉ ET DE ROMANTISME DANS VOS VERRES POUR LA SAINT-VALENTIN ?

Petit Béret a imaginé une recette de cocktail pleine de saveurs, mais surtout sans alcool, sans fermentation alcoolique et faible en calories.

Grâce à une large sélection de spiriteux, d'effervescents, de vin et de bières sans alcool, ce sont des boissons aussi savoureuses que saines que propose Petit Béret.

## PETIT BÉRET ET LA MIXOLOGIE

Une formation inédite est proposée aux particuliers, afin de les initier à l'art des cocktails sans alcool. Les Master Class et formations Sans Alcool sont des immersions totales dans l'univers de Petit Béret, mettant en avant tout le savoir-faire de la marque.

Cette initiative novatrice apporte aux particuliers un apprentissage passionnant sur les multiples possibilités de cocktails sans alcool, le tout grâce à des produits uniques.

**Dans ce cocktail de Saint Valentin :**

### Natural Botanic



Des notes de botanique et de genévrier dans cette composition aromatique au profil sec.

74cl - 24,90€

### Blanc de Blancs



Profitez d'un apéritif sans alcool pour vos moments de partage et de convivialité. Cette innovation est un profil sec.

75cl - 14,99€