

# COINTREAU

L'ART DU COCKTAIL

LA FROZEN MARGARITA COINTREAU,  
UN GOÛT FRAIS À DÉGUSTER  
PENDANT LA SAISON ESTIVALE



Pour l'été 2024, la Maison Cointreau invite les aficionados de cocktails à découvrir l'univers de la Margarita givrée. Avec ses recettes, la célèbre liqueur d'orange angevine transforme chaque verre en une explosion de saveurs, parfaites pour les soirées d'été. La Margarita Originale, quant à elle, reste une référence avec son équilibre unique entre l'acidité du citron vert et la douceur de Cointreau.

# OÙ DÉGUSTER UNE FROZEN MARGARITA CET ÉTÉ ?



La Maison Cointreau sera présente cet été, dans 5 adresses à Paris, Lyon et Marseille où il sera possible de déguster une Margarita Givrée d'exception préparée par des mixologues experts.



## PAVILLON PUEBLA PARIS XIX

un véritable havre de paix en plein cœur du parc des Buttes Chaumont.



## VILLA M PARIS XV

Un rooftop végétalisé dans le quartier Montparnasse avec une vue imprenable sur La Tour Eiffel.



## MAISON BREGUET PARIS XI

Un patio intimiste où confort et élégance se rencontrent.



## BOTANI LYON VII

Café, jardinerie, restaurant, le nouveau spot à ne pas manquer au bord du Rhône.



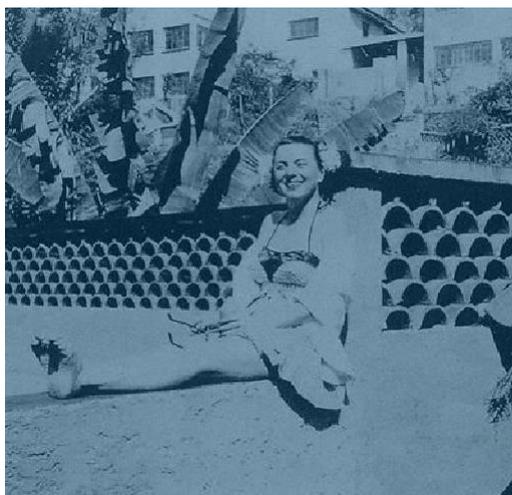
## SPORT BEACH MARSEILLE VIII

Club de plage avec une terrasse exceptionnelle, loin de l'agitation du centre-ville de la cité phocéenne.



“ Une Margarita sans Cointreau ne vaut pas son sel ! ”

Margaret Sames, Acapulco, 1948



La Margarita Originale a été créée en 1948 au Mexique, lorsque Margaret Sames a mélangé ses deux spiritueux préférés le Cointreau et la tequila avec du jus de citron vert et un léger givrage de sel. La légende raconte que Margaret n'avait pas anticipé que son cocktail deviendrait une icône, mais ses amis célèbres et influents ont rapidement propulsé sa réputation.

Aujourd'hui, la Margarita Originale Cointreau est devenue un incontournable aussi bien pour les professionnels que pour les amateurs de cocktails, se classant au 3ème rang mondial des cocktails les plus consommés en 2023<sup>1</sup>.



## La Margarita Originale COINTREAU

**3 cl • Cointreau L'Unique**  
**5 cl • Tequila blanco**  
**2 cl • Jus de citron vert frais**

1. Humidifier les rebords d'un verre à Margarita avec du citron vert, puis posez les verres sur du sel pour givrer le rebord du verre.
2. Assemblez tous les ingrédients dans un shaker avec des glaçons.
3. Shakez, filtrez et servez.
4. Décorez



# L'ÉTÉ AU



## La Margarita Originale GIVRÉE

**3 cl** Cointreau L'Unique  
**6 cl** Tequila blanco  
**3 cl** jus de citron vert frais  
**0,5 cl** sirop de sucre  
**7 glaçons**

1. Réalisez un rim de sel sur les rebords d'un verre à Margarita
2. Ajoutez tous les ingrédients dans un blender et mélangez
3. Décorez d'une rondelle de citron vert

Pour l'été 2024, la Maison Cointreau propose un twist au goût givré et fruité pour s'adapter aux envies de chacun. 2 déclinaisons parfaitement équilibrées à préparer au blender avec des glaçons.

---

Véritable recette polyvalente, la **Margarita Originale Cointreau** peut se déguster toute l'année et s'adapter à chaque saison. Elle "se twiste" facilement et rapidement en version givrée avec seulement, 7 glaçons à ajouter à la recette originale.

## RYTHME DE LA



## La Margarita givrée PASTÈQUE

**3 cl** Cointreau L'Unique  
**6 cl** Tequila blanco  
**3 cl** jus de citron vert frais  
**0,5 cl** sirop de pastèque  
**7 glaçons**

1. Pour le sirop de pastèque, mixez  $\frac{1}{2}$  tasse remplie de morceaux de pastèque avec  $\frac{1}{4}$  tasse de sirop de sucre
2. Réalisez un rim de sel mélangé à de la poudre de chili sur les rebords d'un verre à Margarita
3. Ajoutez tous les ingrédients dans un blender et mélangez
4. Décorez d'une rondelle de citron vert



## MARGARITA GIVRÉE



## La Margarita givrée MANGUE

**3 cl** Cointreau L'Unique  
**6 cl** Mezcal  
**3 cl** jus de citron vert frais  
**5 cubes** de mangue  
**7 glaçons**

1. Réalisez un rim de sel sur les rebords d'un verre à Margarita avec un mélange de poudre de chili et de citron vert
2. Ajoutez tous les ingrédients dans un blender et mélangez
3. Versez dans le verre et décorez d'une rondelle de citron vert et/ou d'une feuille de palmier.

# LA MARGARITA ORIGINALE FAIT SA TOURNÉE D'ÉTÉ

## MARGARITA ORIGINALE TOUR

Cet été, la Maison Cointreau sillonnera la France, avec le Margarita Originale Tour Cointreau, pour faire découvrir sa recette savoureuse de son cocktail emblématique. De **Lille** à **Nancy**, en passant par **Pornichet**, **Noirmoutier**, **Saint-Nazaire** et d'autres villes dans l'hexagone. Une tournée de 120 dates qui promet une expérience cocktail unique où la fraîcheur sera au rendez-vous.



### ROCK<sup>en</sup>SEINE

Cointreau posera également ses valises au **festival Rock en Seine** du 21 au 25 août, apportant une touche glacée à l'événement, avec des Frozen Margarita Originale et au fruit de la passion. L'occasion de (re) découvrir l'iconique Margarita, version givrée lors de ce rassemblement mythique au Parc de Saint-Cloud aux portes de Paris.

# COINTREAU

L'ART DU COCKTAIL

## À PROPOS DE COINTREAU

Créatrice de l'iconique liqueur d'orange et pionnière de la culture cocktail, la Maison Cointreau a été fondée à Angers, France, en 1849. Son héritage de distillateur-liquoriste se perpétue aujourd'hui au coeur de plus de 500 cocktails, dont la Margarita originale et le Cosmopolitan. La qualité reconnue de la liqueur Cointreau est le résultat de la sélection méticuleuse, de l'harmonie et de la distillation d'essences d'écorces d'orange douces et amères; un savoir-faire confié au Maître Distillateur de la Maison. Unique et dotée de qualités organoleptiques exceptionnelles, la liqueur Cointreau est un incontournable pour les barmen et amateurs de cocktails à domicile du monde entier.



[WWW.COINTREAU.COM/FR](http://WWW.COINTREAU.COM/FR)



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



POUR PARLERS

