



Originaire du Royaume-Uni, le Dry January a rapidement conquis ceux qui souhaitent compenser les excès des fêtes de fin d'année.

À l'occasion de ce "mois sans alcool", voici une sélection de mocktails MONIN à déguster sans modération !

### TIMUR & SODA



- 15 ml de Cordial Baie de Timur PARAGON
- 120 ml d'eau gazeuse
- 1 lamelle de concombre, longue et fine

Préparation :

Verser le cordial dans un verre rempli de glaçons.  
Compléter d'eau gazeuse.  
Disposer la lamelle de concombre dans le verre.  
Servir.

---

### PINK IS THE NEW BLACK

- 30 ml Le Fruit de MONIN Pamplemousse Ruby
- 10 ml de sirop Saveur Hibiscus MONIN
- 120 ml de jus de cranberry
- Ginger beer

Préparation :

Verser tous les ingrédients excepté la ginger beer dans un verre tumbler rempli de glaçons.  
Bien mélanger.  
Compléter de ginger beer et mélanger délicatement.  
Décorer d'une demi rondelle de pamplemousse rose.  
Servir.





## LE SAGE

- 15 ml de sirop Saveur Concombre MONIN
- 15 ml de concentré Saveur Rantcho Citron de MONIN
- 6 feuilles de sauge
- 40 ml jus de pomme
- Tonic matcha

Préparation :

Piler tous les ingrédients ensemble dans un shaker à l'exception du tonic  
Ajouter des glaçons puis shaker.

Verser dans un verre tumbler rempli de glaçons puis allonger de  
tonic matcha.

Décorer d'une feuille de sauge.

Servir.

### À PROPOS DE MONIN

Forte de plus de 100 d'expérience, MONIN est devenue la marque de référence des professionnels du bar et de la restauration, avec plus de 150 parfums disponibles dans 150 pays. Elle présente le plus large assortiment de Sirops Premium, de Préparations de Fruits, de Sauces Gourmets et de Liqueurs. D'une puissance aromatique incomparable, les produits MONIN permettent de répondre aux exigences de tous les professionnels : qualité, saveurs multiples et originalité dans toutes les applications.

Les produits MONIN sont disponibles

chez les distributeurs professionnels, les cavistes, en épicerie fine, et sur [Monin.com](https://www.monin.com)