

Cette année, pour célébrer l'amour lors de la Saint Valentin, **Café de Paris** propose un cocktail inédit, le **Parisian Kiss** !

Une **recette fruitée et florale** réalisée avec de la crème de **rose**, de la purée de **pêche**, du **ginger ale** et du **Café de Paris Brut**.

Découvrez ce **cocktail envoi** qui fera chavirer les coeurs.



### Cocktail le Parisian Kiss : on trinque avec ou sans Valentin.e !

Pour la **Saint Valentin**, **Café de Paris** propose un **cocktail élégant et raffiné** mêlant des **saveurs fruitées et florales**. Un cocktail qui se déguste avec ou sans Valentin.e ! Célibataire, pourquoi se priver ? En couple où entre amis, on saisit l'instant et on célèbre l'amour autour d'un apéritif décomplexé en sirotant son Parisian Kiss.

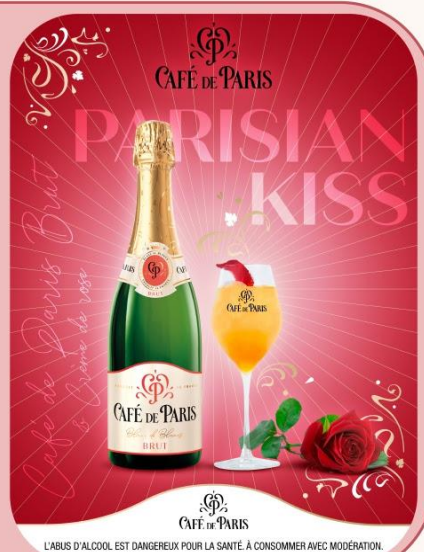
#### Recette du Parisian Kiss

##### Ingrédients :

1cl de crème de rose  
2cl de purée de pêche  
3cl de ginger ale  
1 pétale de rose  
10cl Café de Paris Brut

##### Préparation :

Dans un verre à pied, verser la crème de rose, la purée de pêche et le ginger ale.  
Ajouter des glaçons.  
Verser le Café de Paris.  
Mélanger à la cuillère.  
Terminer avec une pétale de rose.



#### A propos de Café de Paris

Depuis 1898, Café de Paris incarne la convivialité à la française, jamais mieux portée que par le Paris de la Belle Époque. De terrasses en bars de nuits, de la Rive Gauche aux hauteurs de Montmartre, Paris et sa vie de café aux mille visages restent notre plus belle source d'inspiration. Aujourd'hui, c'est toute cette spontanéité, cette liberté et ce plaisir du choix que nous offrons au plus grand nombre dans des créations variées, pleines de saveurs et toujours plus innovantes. Café de Paris, c'est une gamme de produits au goût vif et rafraichissant, des boissons délicieusement désaltérantes qui conjuguent sans complexe l'art de vivre à la française. Café de Paris, c'est se laisser surprendre par l'impertinence d'une dégustation inattendue et capturer le moment présent ; Café de Paris, c'est saisir l'instant.