



Matin : Balade à la Palmeraie

NO
ALCOOL

Qui n'a jamais rêvé de se réveiller au cœur d'un luxuriant jardin de palmiers et de plantes aromatiques ? C'est avec ce voyage que l'Alchimiste propose de démarrer la journée !

POUR UN VERRE

- Le jus de 1 orange entière (150ml)
- 10 ml d'hydrolat de menthe poivrée
- 3 beaux glaçons
- 150 ml de kombucha à la grenade

RECETTES

Verser le jus d'orange et l'hydrolat de menthe poivrée dans le verre, remplir de glaçons et ajoutez le kombucha. Terminer avec la décoration.



Déjeuner : Cerès Brothers

NO
ALCOOL

L'âme grecque est au cœur de ce cocktail envoûtant ! Prendre le temps de déguster les saveurs si spéciales du mastiha, cette résine naturelle que l'on trouve très souvent en Grèce, bien connue des autochtones.

POUR UN VERRE

- 15 ml de sirop de mastiha maison
- 60 ml d'infusion grecque thé des montagnes (de la marque Kalios)
- 90 ml de jus de pamplemousse
- 10 ml de jus de citron
- 5 beaux glaçons

RECETTES

Verser tous les ingrédients dans le verre. Terminer avec la décoration. Sirop de mastiha :

100 ml d'eau minérale - 100 g de sucre blanc en poudre - 5 g de poudre de mastiha

Porter l'eau à ébullition dans une casserole et ajouter le sucre. Laisser bouillir jusqu'à obtenir un sirop. Ôter la casserole du feu et ajouter la poudre de mastiha. Mélanger avec un fouet pour bien homogénéiser et laisser refroidir. À conserver à température ambiante pendant 2 semaines maximum.



Gôûter : Travel Break

NO
ALCOOL

On sort du bureau, on prend les transports en commun, on est dans les embouteillages... Puis on arrive enfin chez soi, pile à temps pour savourer ce cocktail qui annonce une soirée douce et relaxante !

POUR UN VERRE

- 6 à 8 beaux glaçons
- 50 ml de nectar d'abricot
- 15 ml de sirop rooibos-vanille maison
- 1 cuil. à café d'hydrolat de fleur d'oranger
- 90 ml de kombucha au gingembre

RECETTES

Placer quelques glaçons dans le verre et ajouter tous les ingrédients sauf le kombucha, puis mélanger. Incorporer le kombucha et ajouter le reste des glaçons. Terminer avec la décoration. Sirop rooibos-vanille :

100 g de sucre blanc en poudre - 100 ml d'eau minérale - 3 g de rooibos

Mélanger le sucre avec l'eau dans une casserole et porter à ébullition jusqu'à obtenir un sirop. Ôter la casserole du feu et ajouter le rooibos. Couvrir et laisser infuser 2 heures à température ambiante. Filtrer avant utilisation. À conserver à température ambiante pendant 2 semaines environ.



Pré-dîner : Aperitivo des îles

LOW
ALCOOL

Pourquoi choisir entre exotisme et amertume lorsque l'on peut les allier ? Rondeur, fraîcheur et notes acidulées sont les parfaites compagnes de l'aperitivo tant renommé.

POUR UN VERRE

- 80 ml de prosecco
- 60 ml de soda aux fruits de la Passion maison
- 50 ml d'Aperol infusé à la mangue séchée maison
- 1 tranche de pamplemousse
- 4 à 6 beaux glaçons

RECETTES

Verser tous les ingrédients dans le verre avec quelques glaçons et mélanger doucement avant d'ajouter le reste des glaçons. Terminer avec la décoration.

Soda aux fruits de la Passion :

500 ml d'eau minérale - 40 g de pulpe de fruits de la Passion
Placer l'eau et les fruits de la Passion dans une carafe, mélanger, puis laisser infuser 24 heures au réfrigérateur. Filtrer et gazéifier la préparation avec un siphon à soda. À conserver au réfrigérateur pendant 1 semaine maximum.

Aperol infusé à la mangue séchée :

200 ml d'Aperol - 200 g de mangue fraîche
Éplucher la mangue et couper la en tranches. Les placer dans l'Aperol et laisser infuser à température ambiante pendant 24 heures, puis filtrer. À conserver à température ambiante, sans limite de conservation.



Dîner : Songe d'une nuit d'été

LOW
ALCOOL

Direction la Champagne, le temps d'une balade au cœur des vignes.

POUR UN VERRE

- 30 ml de crème de pêche de vigne
- 5 ml d'hydrolat de romarin
- 90 ml de champagne extrabrut
- 10 ml de verjus
- Mousse de champagne maison

RECETTES

Verser la crème de pêche et l'hydrolat de romarin dans un verre à mélange et filtrer dans le verre. Ajouter le champagne, le verjus et un peu de mousse. Terminer avec la décoration.

Mousse de champagne :

250ml de champagne - 150 ml de lait entier - 100 ml de crème liquide entière

Ouvrir une bouteille de champagne, en servir un verre et évacuer le gaz en mélangeant énergiquement avec une cuillère. Ajouter le lait et la crème, puis verser la préparation dans un siphon. Utiliser 1 cartouche de gaz pour obtenir une mousse délicate. À conserver au réfrigérateur pendant 3 jours maximum.



Nuit : Soft Tonic

NO
ALCOOL

Ici, l'Alchimiste suggère une version plus smooth du fameux gin tonic avec une préparation très appréciée : le Seedlip, une boisson distillée sans alcool.

POUR UN VERRE

- 50 ml de Seedlip Groove 42
- 10 ml de jus de citron aux baies de genièvre maison
- 10 ml de cordial de baie de timur (de la marque Monin-Paragon)
- 90 ml de tonic
- 4 à 6 beaux glaçons

RECETTES

Remplir le verre de glaçons, puis y verser le jus de citron aux baies de genièvre. Ajouter le cordial de baie de timur et le tonic. Mélanger et terminer avec la décoration.

