

LE BICANEUX

les Cocktails



Avec la crème de
Framboise

Kir de Chaudière-Appalaches

25 ml de crème de Framboise
150 ml de cidre plat

Kir à la framboise

25 ml de crème de Framboise
150 ml de vin blanc sec

Kir des elfes

25 ml de crème de Framboise
150 ml d'Hydromel sec

Verveine rose [chaud]

10 cl de tisane de verveine
3 cl de crème de Framboise
2 cl jus de citron
1 c. a thé de sucre

La nuit de folie [Au shaker]

1/3 de rhum
2/3 de jus de pamplemousse
1 trait de crème de Framboise

L'interrogation?

- 2 cl de crème de Framboise
- 4 cl de jus de fruits
- 4 cl de rhum blanc

Dans un verre old fashion avec glace concassée

Rue royale

- 4 cl de crème de Framboise
- 2 cl d'Armagnac
- Ricaneux Rosé Mousseux

Bella Maria

- 3 cl de jus de pamplemousse
- 1.5 cl de crème de Framboise
- 0.5 cl de liqueur de banane
- 2 cl de vodka
- champagne

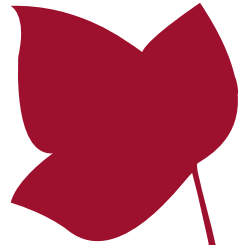
Pithos Beach

- 2.5 cl de jus de pamplemousse
- 2 cl de jus d'orange
- 1.5 cl de vodka
- 1 cl de crème de Framboise

RicAngelus cocktail

- 2 cl de crème de Framboise
- 4 cl de whisky
- 2 cl Martini
- Glaçons

Avec la crème de Framboise





Avec la crème de **Casseille, Sureau & Fraise/sureau**

Kir de Bellechasse [Casseille]

25 ml de crème de Casseille
100 ml de cidre plat ou pétillant

Lait lilas [Sureau]

Un trait de crème de Sureau dans un verre de lait bien froid.

Lucie love [Fraise/Sureau]

2.5 cl de vodka
1.5 cl de crème de Fraise & Sureau
2 cl de nectar de pêche

Avec le Ricaneux **Apéritif**

Sangria du Ricaneux [16 à 18 personnes]

1 bouteille de Ricaneux Apéritif

1 litre de jus d'orange

1 litre de jus de canneberge

Compléter avec pomme en quartiers, clous de girofle et un bâton de cannelle

Punch du Ricaneux [16 à 18 personnes]

1 bouteille de Ricaneux Apéritif

500 ml de jus de canneberge

500 ml de jus de pomme

1 bouteille de Perrier

Compléter avec Perrier, quartiers d'orange et glace

Punch du Ricaneux au verre

60 ml de Ricaneux Apéritif

30 ml de jus de canneberge

30 ml de jus de pomme

30 ml de Perrier

Compléter avec Perrier, quartiers d'orange et glace

Le Malin plaisir

1/3 de Ricaneux Apéritif

2/3 de bière blanche ou blonde

Le Ricaneux Cabbler

6 cl de jus d'orange

4 cl de curaçao rouge

compléter avec Ricaneux Apéritif

Vieille Cuvée

Avec le Ricaneux

Le Général Lee

1/5	de Ricaneux Vieille Cuvée
1/5	de jus d'ananas
1 trait	de jus de citron
3/5	whisky
1 trait	de crème de Fraise & Sureau

Divin gaulois

5 cl	de jus de pomme
100g	de framboises fraîches
1 cuillère	à thé de sucre glace
5 cl	de jus d'ananas
	Dans une flûte avec glace

Portageur

Avec le

Avec le Ricaneux **Rosé Mousseux**

Punch pétillant du Ricaneux

- 4 tasses d'eau bouillante
- 6 sachets de tisane aux framboises
- 4 tasses de jus d'orange
- 1 bouteille de 750 ml de Ricaneux Rosé Mousseux

Frambuesa

- 1/3 de rhum
- 1/3 de Ricaneux Rosé Mousseux
- 1/3 de jus d'ananas
- Un trait de Crème de Framboise
- Dans un verre à jus, avec glace concassée

Fraises crémantés [Au mixer]

- 2 boules de crème glacée,
- 1 fraise fraîche
- 2 cl de crème de Fraise & Sureau
- 4 cl de Ricaneux Rosé Mousseux
- sucre en poudre

Le french cancan

- Ricaneux Rosé Mousseux
- 3 cl de jus d'orange
- 2 cl de crème de Fraise & Sureau
- 2 cl de cognac

Flamand rose [Au shaker]

- 1.5 cl de crème de Fraise & Sureau
- 2 cl de jus de pamplemousse
- 0.5 cl de Safari
- Ricaneux Rosé Mousseux

