

PIÑA COLADICE MOCKTILES

Difficulté : 

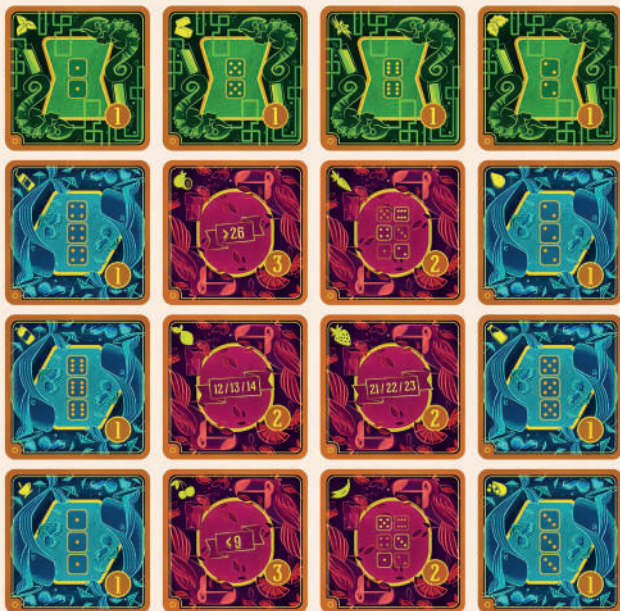


GOLDEN CARROT SOUR



Mise en place :

Au lieu de suivre l'étape 6 de la mise en place du jeu (situé en page 3), prenez les 16 sous-verres indiqués dans le schéma ci-dessous et placez-les de la manière suivante :



N'oubliez pas de placer les sous-verres sur la face  ou  en fonction du nombre de joueurs (voir page 3 du livret de règles). Rangez les sous-verres non utilisés dans la boîte.

GOLDEN CARROT SOUR

La meilleure recette de tout
le royaume aux grandes oreilles !



9 cl de jus
de carotte



1.5 cl de sirop de miel
(à défaut, une petite
cuillère de miel)

1.5 cl de sirop de
gingembre (ou un
morceau écrasé)



1.5 cl de jus
de citron
fraîchement pressé

Quelques gouttes de
sauce piquante, selon
préférence.



Remplir le verre de
glaçons



Ajoutez des **fanes de carotte** ou du **persil**
pour la décoration !



Anecdote du Barman : Un mocktail est une boisson sans alcool, élaborée pour offrir les mêmes saveurs et présentations sophistiquées que les cocktails traditionnels.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération - La vente d'alcool est interdite aux - de 18 ans.



Difficulté :

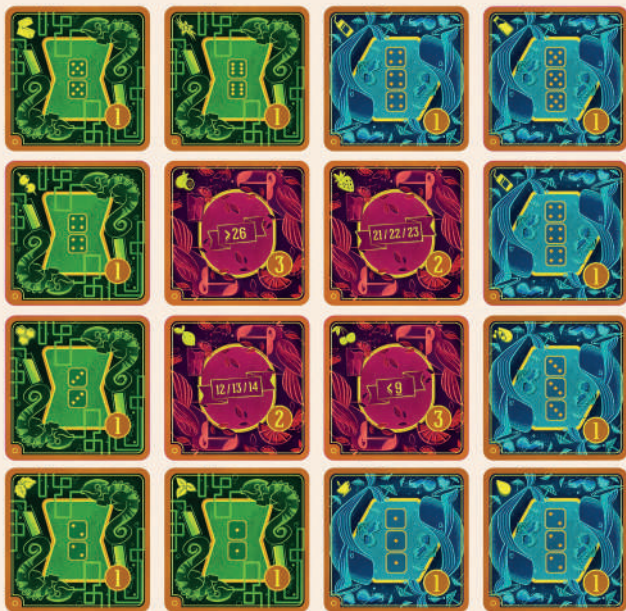


LONDON EXPLOSIVE ELIXIR



Mise en place :

Au lieu de suivre l'étape 6 de la mise en place du jeu (situé en page 3), prenez les 16 sous-verres indiqués dans le schéma ci-dessous et placez-les de la manière suivante :



N'oubliez pas de placer les sous-verres sur la face  ou  en fonction du nombre de joueurs (voir page 3 du livret de règles). Rangez les sous-verres non utilisés dans la boîte.

LONDON EXPLOSIVE ELIXIR

Tea tac... Tea tac...



9 cl de jus de
pomme

1.5 cl de jus
de citron vert



9 cl de thé épicé à la
cannelle infusé puis refroidi



1.5 cl de sirop
de miel
(à défaut, une petite
cuillère de miel)



Ajoutez un **bâton de cannelle**, et **deux fines tranches de pomme** pour la décoration !



Anecdote du Barman : Un mocktail est une boisson sans alcool, élaborée pour offrir les mêmes saveurs et présentations sophistiquées que les cocktails traditionnels.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération - La vente d'alcool est interdite aux - de 18 ans.



PIÑA COLADICE MOCKTILES

Difficulté :   

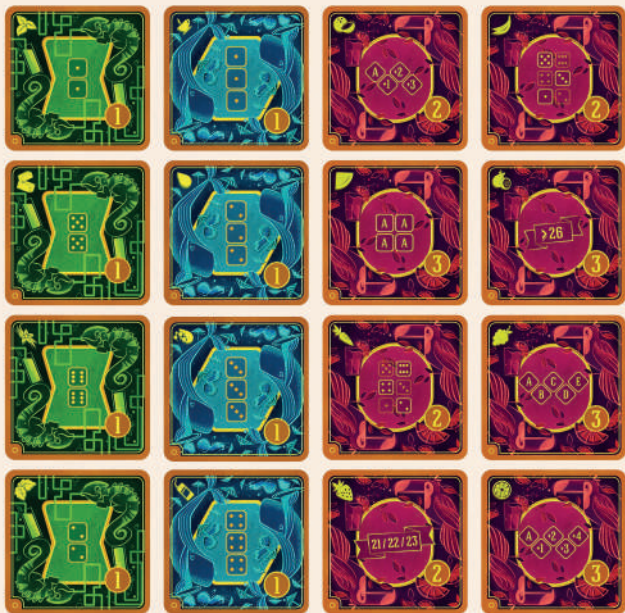


DWARVES TONIC



Mise en place :

Au lieu de suivre l'étape 6 de la mise en place du jeu (situé en page 3), prenez les 16 sous-verres indiqués dans le schéma ci-dessous et placez-les de la manière suivante :



N'oubliez pas de placer les sous-verres sur la face  ou  en fonction du nombre de joueurs (voir page 3 du livret de règles). Rangez les sous-verres non utilisés dans la boîte.

DWARVES TONIC

L'Élixir des plus grands.



4.5 cl de tonic



4.5 cl de jus
d'orange sanguine

1.5 cl de sirop de
miel (à défaut, une
petite cuillère de miel)



Versez le **miel** et le **jus d'orange**. Mélangez.
Ajoutez les **glaçons**, puis le **tonic**, et
mélangez doucement.



Anecdote du Barman : Un mocktail est une boisson sans alcool, élaborée pour offrir les mêmes saveurs et présentations sophistiquées que les cocktails traditionnels.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération - La vente d'alcool est interdite aux - de 18 ans.



Difficulté : 

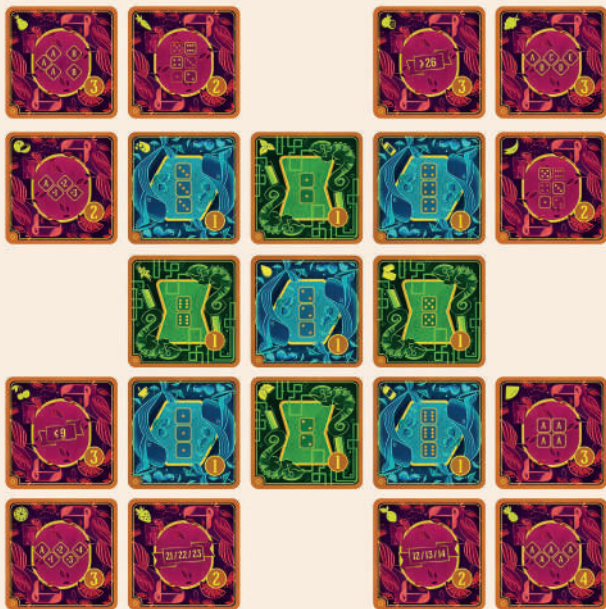


TOKYO SMASH



Mise en place :

Au lieu de suivre l'étape 6 de la mise en place du jeu (situé en page 3), prenez les 21 sous-verres indiqués dans le schéma ci-dessous et placez-les de la manière suivante :



N'oubliez pas de placer les sous-verres sur la face  ou  en fonction du nombre de joueurs (voir page 3 du livret de règles). Rangez les sous-verres non utilisés dans la boîte.

TOKYO SMASH

Êtes vous prêt
à prendre une baffe gustative ?



4.5 cl de jus de concombre



1.5 cl de sirop
d'agave



4.5 cl de ginger ale

1 cuillère de pâte
de wasabi



1.5 cl de jus de citron
vert fraîchement pressé



Si vous n'avez pas de shaker, passez tout au mixer **sauf le ginger ale**, laissez refroidir au frigo. Servez, **ajoutez le ginger ale frais**, et mélanger doucement dans le verre. Ajoutez quelques **lamelles de concombre** pour la décoration. Savourez.



Anecdote du Barman : Un mocktail est une boisson sans alcool, élaborée pour offrir les mêmes saveurs et présentations sophistiquées que les cocktails traditionnels.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération - La vente d'alcool est interdite aux - de 18 ans.

