

Liqueur d'Orange Combiar

Composé d'un harmonieux mélange d'écorces d'oranges douces et amères, fruit d'une triple distillation, cette recette créée en 1834 est le premier triple sec. Un produit à déguster pur, sur glace ou en cocktail !

La recette

Idées Cocktails Liqueur d'Orange Combiar

COCKTAILS • FACILE

« 1834 » doux & amer



4/10 de Liqueur
d'Orange
3/10 de Guignolet
d'Anjou
2/10 de crème de fruits
rouges
1/10 de jus de citron

Déposez la Liqueur
d'Orange Combiar et le
guignolet d'Anjou dans
le verre. Puis ajoutez la
crème de fruits rouges
et enfin le jus de citron.



« Aphrodisiaque » fruité & rafraîchissant

2 cl de Liqueur
d'Orange
2 cl de Gin
Le jus d'un demi
citron

Eau gazeuse
Dans un shaker,
versez les

ingrédients avec
des glaçons,
shakez.
Versez, en
retenant les
glaçons, dans le
verre givré au
sucre et

complétez avec
l'eau gazeuse.
Pour la
décoration,
ajoutez une
tranche de citron
sur le bord de
verre



« Bière à l'Original »

3 cl Liqueur d'Orange
3 cl sirop de
pamplemousse rose
1 bière blonde fraîche



Versez la liqueur d'Orange et le
sirop de pamplemousse rose,
puis allongez de bière blonde.
A servir frais !

Fruité & amer



DES HALLES
ET DES
GOURMETS