

# Soleil rouge

LONG DRINK

**1 cl jus de yuzu extra SICOLY®**

2 cl Rinquiquin pêche

2 cl Martini Gold

3 cl vodka Grey Goose

**2 cl purée framboise SICOLY®**

4 cl Ginger Ale

Réalisation :

Shaker dans un tumbler.

Finition : décor d'un soleil d'écorces de pamplemousse, d'une framboise et d'une gousse de vanille.



# Nizo

SHORT DRINK

3 cl vodka

1,5 cl Mangalore (liqueur d'épices et piments)

2 cl **ananas morceau SICOLY®**

0,5 cl sirop de vanille

1 cl **jus de yuzu extra SICOLY®**

Réalisation :

Piler **l'ananas morceau SICOLY®** puis filtrer, shaker dans un verre à cocktail.

Décoration : **brochettes d'ananas SICOLY®**.

Photo Pierre Augros / le Progrès



idée recette  
de **Lionel FAURE** 

Chef Barman  
Comptoir De La Bourse-LYON

Champion de France de cocktails  
ABF 2011

## Figoly

LONG DRINK

4 cl rhum  
1 cl purée de citron vert SICOLY®  
3 cl purée de figue violette SICOLY®  
3 cl jus d'ananas  
1 cl liqueur Ginger of Indies  
(liqueur de gingembre)

Décoration :  
1/2 figue violette SICOLY®.



## Gingerbread

LONG DRINK

3 cl purée de fruit de la passion  
non sucrée SICOLY®  
6 cl purée d'orange sanguine SICOLY®  
3 cl purée de fraise SICOLY®  
1 cl sirop de pain d'épices

SANS  
ALCOOL

Réalisation :  
Shaker dans un tumbler.  
Décoration :  
**Groseilles blanches grappes SICOLY®.**

**SICODIS** (Licencié exclusif marque SICOLY®)

475, Route de Mornant - 69440 St. Laurent d'Agny - FRANCE  
Tél. : +33 478 48 30 50 - Fax : +33 478 48 29 70  
www.sicoly.fr  
Contact : sicoly@sicoly.fr  
R.C LYON B 331108431

