

A bartender is shown in a close-up, pouring a clear liquid from a metal shaker into a ceramic tiki mug. The mug is lit with a flame, and a green leaf is placed inside it. The bartender is wearing a bracelet and has a tattoo on their arm. The background is dark and out of focus, showing bottles on a bar counter.

# COCKTAIL BOOK

*Cocktail Book*

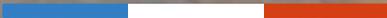
*created by*



LA SPIRITERIE  
FRANÇAISE

CHÂTEAU DU BREUIL  
NORMANDIE

**MADE IN NORMANDY**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# NOS SPIRITUEUX UTILISÉS

## Nos Spiritueux Utilisés



**FINE CALVADOS**  
**CHÂTEAU DU BREUIL**  
AOC PAYS D'AUGE



**LIQUEUR AU CALVADOS**  
**CHÂTEAU DU BREUIL**



**CALVADOS VSOP**  
**CHÂTEAU DU BREUIL**  
AOC PAYS D'AUGE



**POMMEAU DE NORMANDIE**  
**CHÂTEAU DU BREUIL**



**RUM EXPLORER**  
**CARIBBEAN**



**RUM EXPLORER**  
**THAÏLAND**



**WHISKY LE BREUIL**  
**SINGLE MALT**  
ORIGINE



**WHISKY LE BREUIL**  
**DUO DE MALT**  
ORIGINE



**VODKA**  
**C'EST NOUS**



**GIN**  
**C'EST NOUS**



**LIQUEUR DE CAFÉ**  
**C'EST NOUS**



**LIMONCELLO**  
**C'EST NOUS**



# SOMMAIRE

*Sommaire*

## CALVADOS

FINE TONIC.....	01
AMOUR DU BREUIL.....	02
SPICY APPLE.....	03
MOJITO NORMAND.....	04

## RHUM

MAÏ-TAÏ.....	06
ZOMBIE.....	07
DAÏQUIRI.....	08
STRAWBERRY DAÏQUIRI.....	09

## WHISKY

GINGER BREUIL.....	10
PEAR FIZZ.....	11

## GIN

GIN FIZZ.....	12
MARYOSE.....	13

## LIQUEUR / APÉRITIF

EXPRESSO MARTINI.....	05
GIN FIZZ.....	12
POCITO.....	14
NEBREUILNI.....	15
CANDY BREUIL.....	16

## VODKA

LUCKY DRINK.....	17
EXPRESSO MARTINI.....	05



# FINE TONIC

## *Fine Tonic*

### INGRÉDIENTS

4 CL FINE CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL

GLAÇONS

TONIC

### MATÉRIELS

DOSEUR

VERRE LONG DRINK

### *Notes*

VOYAGEZ AU CŒUR DES VERGERS NORMANDS AVEC NOTRE COCKTAIL RAFFRAÎCHISSANT, ALLIANT SUBTILEMENT LA DOUCEUR FRUITÉE DE NOTRE FINE CALVADOS ET L'AMERTUME PÉTILLANTE DU TONIC POUR UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE UNIQUE.



# AMOUR DU BREUIL

## Amour du Breuil

### INGRÉDIENTS

- 3 CL FINE CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL
- 1 CL TRIPLE SEC
- 2 CL SIROP DE FRAISE
- 8 CL JUS DE CRANBERRY
- GLAÇONS

### MATÉRIELS

- DOSEUR
- CUILLÈRE À MÉLANGE
- VERRE À CHAMPAGNE



### Notes

DÉCOUVREZ NOTRE COCKTAIL AUDACIEUX ALLIANT NOTRE FINE CALVADOS, LA DOUCEUR DES FRAISES ET L'ACIDITÉ DES CANNEBERGES, REHAUSSÉE D'UNE TOUCHE DE TRIPLE SEC POUR UNE DÉGUSTATION EXQUISE.



# SPICY APPLE

## Spicy Apple

**INGRÉDIENTS**

- 3 CL FINE CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL
- 3 CL JUS DE POMME
- 1 CL SIROP DE FRAISE
- 1 CL JUS DE CITRON VERT
- 2 GOUTTES DE TABASCO
- GLAÇONS

**MATÉRIELS**

- SHAKER
- DOSEUR
- VERRE OLD FASHIONED

*Notes*

OSEZ L'ALLIANCE INATTENDUE DES SAVEURS AVEC NOTRE COCKTAIL SIGNATURE COMBINANT NOTRE FINE CALVADOS, LA DOUCEUR DES FRUITS FRAIS ET L'INTENSITÉ ÉPICÉE DU TABASCO, POUR UNE DÉGUSTATION AUDACIEUSE QUI ÉVEILLERA TOUS VOS SENS.

#CHATEAUDUBREUIL #CALVADOS #SPICY #NORMANDIE



# MOJITO NORMAND

## Mojito Normand

### INGRÉDIENTS

6 CL CALVADOS VSOP CHÂTEAU DU BREUIL

10 FEUILLES DE MENTHE

JUS D'UN DEMI CITRON VERT

GLAÇONS

CANADA DRY

2 CUILLÈRES À CAFÉ DE CASSONADE

### MATÉRIELS

SHAKER

DOSEUR

PILON

VERRE LONG DRINK



### Notes

RAFRAÎCHISSEZ-VOUS AVEC UNE VARIANTE UNIQUE DU CÉLÈBRE MOJITO, REHAUSSÉ PAR LA DOUCEUR FRUITÉE DE NOTRE VSOP, L'ARÔME RAFRAÎCHISSANT DE LA MENTHE ET L'EFFERVESCENCE DU CANADA DRY.

# EXPRESSO MARTINI

## Espresso Martini

### INGRÉDIENTS

2 CL COLD BREW « C'EST NOUS »

2 CL VODKA « C'EST NOUS »

2 CL EXPRESSO

1 CL SIROP DE SUCRE DE CANNE

GLAÇONS

### MATÉRIELS

VERRE À CHAMPAGNE

SHAKER



### Notes

DÉCOUVREZ UN COCKTAIL INTENSE ET SURPRENANT COMBINANT LA FORCE DE LA VODKA, LA COMPLEXITÉ DU GIN ET L'AMERTUME DE L'EXPRESSO POUR UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE EXTRAORDINAIRE.



# MAÏ-TAÏ

## Mai-Tai

### INGRÉDIENTS

6 CL RUM EXPLORER THAÏLAND

1 CL TRIPLE SEC

2 CL SIROP D'ORGEAT

3 CL JUS DE CITRON VERT

1 POINTE D'ANGOSTURA AMÈRE

GLAÇONS

### MATÉRIELS

VERRE TIKI

SHAKER

### Notes

SAVOUREZ NOTRE COCKTAIL EXOTIQUE SUBLIMANT LA RICHESSE DE NOTRE RUM EXPLORER THAÏLAND, LA DOUCEUR DE L'ORGEAT ET LA SUBTILITÉ DE LA LIQUEUR D'ORANGE TRIPLE SEC, POUR UNE EXPÉRIENCE UNIQUE À CHAQUE GORGÉE.

# ZOMBIE

## Zombie

### INGRÉDIENTS

6 CL RUM EXPLORER CARIBBEAN

1.5 CL LIQUEUR D'ABRICOT

6 CL JUS D'ANANAS

JUS D'UN DEMI CITRON VERT

1 CL SIROP DE SUCRE DE CANNE

1 TRAIT DE GRENADINE

GLAÇONS

### MATÉRIELS

VERRE LONG DRINK

SHAKER

*Notes*

UN DÉLICIEUX MÉLANGE DE NOTRE RUM EXPLORER CARIBBEAN, D'ANANAS JUTEUX, D'ABRICOTS DOUX ET DE GRENADINE ACIDULÉE, POUR UN VOYAGE GUSTATIF.



# DAÏQUIRI

## *Daïquiri*

### INGRÉDIENTS

6 CL RUM EXPLORER CARIBBEAN

3 CL JUS DE CITRON VERT

1 CL SIROP D'ANANAS

1 CL SIROP DE VANILLE

### MATÉRIELS

SHAKER

VERRE MARTINI

### *Notes*

GOÛTEZ NOTRE COCKTAIL, EN MÉLANGEANT SUBTILEMENT LA SAVEUR DOUCE ET EXOTIQUE DE NOTRE RUM EXPLORER CARIBBEAN AVEC L'ACIDITÉ RAFRAÎCHISSANTE DU JUS D'ANANAS POUR UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE ÉQUILIBRÉE.

# STRAWBERRY DAÏQUIRI

## Strawberry Daïquiri

### INGRÉDIENTS

6 CL RUM EXPLORER CARIBBEAN  
10 CL JUS DE FRAISE  
1 CL SIROP DE SUCRE DE CANNE  
JUS D'UN DEMI CITRON  
GLAÇONS

### MATÉRIELS

SHAKER  
DOSEUR  
VERRE BUBBLE



### Notes

RÉGÁLEZ VOS PAPILLES AVEC NOTRE VERSION FRUITÉE ET GOURMANDE DU DAÏQUIRI, ALLIANT LA DOUCE FRAÎCHEUR DES FRAISES À LA DÉLICATESSE DE NOTRE RHUM POUR UN COCKTAIL À LA FOIS FRUITÉ ET RAFRAÎCHISSANT.

#LASPIRITERIEFRANCAISE #RUMEXPLORER #NORMANDIE



# GINGER BREUIL

## Ginger Breuil

### INGRÉDIENTS

5 CL WHISKY LE BREUIL DUO DE MALT ORIGINE

4 GOUTTES DE BITTER ORANGE

10 CL GINGER ALE

½ TRANCHE DE CITRON

GLAÇONS

### MATÉRIELS

VERRE OLD FASHIONED

DOSEUR

CUILLÈRE

### Notes

RAFRÂCHISSEZ-VOUS AVEC NOTRE COCKTAIL FRUITÉ ET ACIDULÉ, UN MARIAGE PARFAIT ENTRE NOTRE WHISKY DUO MALT ORIGINE ET GINGER ALE.

# PEAR FIZZ

## Pear Fizz

**INGRÉDIENTS**

- 4 CL WHISKY LE BREUIL SINGLE MALT ORIGINE
- 2 CL SIROP DE POIRE
- 10 CL PROSECCO
- JUS D'UN QUART DE CITRON VERT
- GLAÇONS

**MATÉRIELS**

- SHAKER
- DOSEUR
- VERRE OLD FASHIONED

### Notes

PROFITEZ D'UN MOMENT DE FRAÎCHEUR AVEC NOTRE COCKTAIL, MÉLANT DES NOTES DE FRUITS FRAIS AVEC NOTRE SINGLE MALT ORIGINE POUR UNE EXPLOSION DE SAVEURS EN BOUCHE.



# GIN FIZZ

## Gin Fizz

### INGRÉDIENTS

4 CL LIMONCELLO « C'EST NOUS »

1 CL GIN « C'EST NOUS »

1,5 CL SIROP DE SUCRE DE CANNE

3 CL JUS DE CITRON

3 CL EAU PÉTILLANTE

GLAÇONS

### MATÉRIELS

VERRE OLD FASHIONED

SHAKER

### Notes

RAFRAÎCHISSEZ-VOUS AVEC LE MÉLANGE PARFAIT DE NOTRE GIN « C'EST NOUS », DE CITRON ET D'EFFERVESCENCE !

# MARYOSE

## Maryose

### INGRÉDIENTS

4 CL GIN « C'EST NOUS »  
2 CL JUS DE CITRON  
2/3 BRANCHES DE ROMARIN  
LIMONADE  
GLAÇONS

### MATÉRIELS

DOSEUR  
VERRE BALLON



### Notes

PLONGEZ DANS UNE EXPLOSION DE SAVEURS AVEC NOTRE COCKTAIL SIGNATURE ALLIANT LE GOÛT FLORAL DE NOTRE GIN « C'EST NOUS », L'ACIDITÉ DU CITRON ET LA DOUCEUR DE LA LIMONADE, POUR UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE INOUBLIABLE.



# POCITO

*Pocito*

## INGRÉDIENTS

7 CL POMMEAU DE NORMANDIE CHÂTEAU DU BREUIL

JUS D'UN DEMI CITRON

5 CL TONIC

GLAÇONS

## MATÉRIELS

DOSEUR

CUILLÈRE À MÉLANGE

VERRE BALLON



*Notes*

OFFREZ-VOUS UNE PAUSE RAFRAÎCHISSANTE AVEC NOTRE COCKTAIL COMBINANT SUBTILEMENT LES SAVEURS FRUITÉES ET SUCRÉES DU POMMEAU AVEC L'AMERTUME PÉTILLANTE DU TONIC POUR UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE SURPRENANTE.

# NEBREUILNI

## *Nebreuilni*

### INGRÉDIENTS

4 CL LIQUEUR AU CALVADOS

3 CL FINE CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL

3 CL CAMPARI

½ TRANCHE D'ORANGE

### MATÉRIELS

VERRE OLD FASHIONED

DOSEUR

CUILLÈRE À MÉLANGE



### *Notes*

DÉCOUVREZ NOTRE COCKTAIL UNIQUE À BASE DE FINE CALVADOS ET LIQUEUR AU CALVADOS, SUBTILEMENT ASSEMBLÉES POUR CRÉER UN ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE DOUCEUR FRUITÉE ET COMPLEXITÉ AROMATIQUE, POUR UNE DÉGUSTATION ÉLÉGANTE ET RAFFINÉE



# CANDY BREUIL

## *Candy Breuil*

### INGRÉDIENTS

7 CL LIQUEUR AU CALVADOS  
7 CL JUS DE CRANBERRY  
ZESTE D'UN QUART DE CITRON  
GLAÇONS

### MATÉRIELS

SHAKER  
DOSEUR  
PILON  
VERRE GRANITY



### *Notes*

ÉVEILLENZ VOS PAPILLES AVEC NOTRE COCKTAIL ALLIANT LA DÉLICATESSE DE LA LIQUEUR AU CALVADOS À L'ACIDITÉ FRUITÉE DU JUS DE CRANBERRY, POUR UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE ÉQUILIBRÉE ET DÉLICIEUSEMENT SURPRENANTE.

# LUCKY DRINK

## Lucky Drink

### INGRÉDIENTS

3 CL VODKA « C'EST NOUS »

3 CL LIQUEUR DE BANANE

1 CL SIROP DE SUCRE DE CANNE

1 CL JUS DE CITRON VERT

TONIC

### MATÉRIELS

DOSEUR

CUILLÈRE MÉLANGER

VERRE OLD FASHIONED

### Notes

À L'OCCASION DE LA SAINT-PATRICK, NOTRE ÉQUIPE A DÉVELOPPÉ UN COCKTAIL AUDACIEUX MÉLANGEANT LA DOUCEUR DE LA LIQUEUR DE BANANE AVEC LA PUISSANCE DE LA VODKA, POUR UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE ÉTONNANTE.

#LASPIRITERIEFRANCAISE #CESTNOUS #VODKA #NORMANDIE



# RECETTES

## Recettes

### FINE TONIC

*Fine Tonic*

INGRÉDIENTS

4 CL FINE CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL  
GLAÇONS  
TONIC

### AMOUR DU BREUIL

*Amour du Breuil*

INGRÉDIENTS

3 CL FINE CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL  
1 CL TRIPLE SEC  
2 CL SIROP DE FRAISE  
8 CL JUS DE CRANBERRY  
GLAÇONS

### SPICY APPLE

*Spicy Apple*

INGRÉDIENTS

3 CL CALVADOS FINE CHÂTEAU DU BREUIL  
3 CL JUS DE POMME  
1 CL SIROP DE FRAISE  
1 CL JUS DE CITRON VERT  
2 GOUTTES DE TOBASCO  
GLAÇONS

### MOJITO NORMAND

*Mojito Normand*

INGRÉDIENTS

6 CL CALVADOS VSOP CHÂTEAU DU BREUIL  
10 FEUILLES DE MENTHE  
JUS D'UN DEMI CITRON VERT  
GLAÇONS  
CANADA DRY  
2 CÂC DE CASSONADE

### EXPRESSO MARTINI

*Expresso Martini*

INGRÉDIENTS

2 CL « C'EST NOUS » COLD BREW  
2 CL « C'EST NOUS » VODKA  
2 CL EXPRESSO  
1 CL SIROP DE SUCRE DE CANNE  
GLAÇONS

### MAÏ-TAÏ

*Mai-Tai*

INGRÉDIENTS

6 CL RUM EXPLORER THAÏLAND  
1 CL TRIPLE SEC  
2 CL SIROP D'ORGEAT  
3 CL JUS DE CITRON VERT  
1 POINTE D'ANGOSTURA AMÈRE  
GLAÇONS

# RECETTES

## Recettes

### ZOMBIE

#### *Zombie*

INGRÉDIENTS

6 CL RUM EXPLORER CARIBBEAN  
1.5 CL LIQUEUR D'ABRICOT  
6 CL JUS D'ANANAS  
JUS D'UN DEMI CITRON VERT  
1 CL SIROP DE SUCRE DE CANNE  
1 TRAIT DE GRENADINE  
GLAÇONS

### DAÏQUIRI

#### *Daïquiri*

INGRÉDIENTS

6 CL RUM EXPLORER CARIBBEAN  
3 CL JUS DE CITRON VERT  
1 CL SIROP D'ANANAS  
1 CL SIROP DE VANILLE

### STRAWBERRY DAÏQUIRI

#### *Strawberry Daïquiri*

INGRÉDIENTS

6 CL RUM EXPLORER CARIBBEAN  
10 CL JUS DE FRAISE  
1 CL SIROP DE SUCRE DE CANNE  
JUS D'UN DEMI CITRON  
GLAÇONS

### GINGER BREUIL

#### *Ginger Breuil*

INGRÉDIENTS

5 CL WHISKY LE BREUIL DUO DE MALT ORIGINE  
4 GOUTTES DE BITTER ORANGE  
10 CL GINGER ALE  
½ TRANCHE DE CITRON  
GLAÇONS

### PEAR FIZZ

#### *Pear Fizz*

INGRÉDIENTS

4 CL WHISKY LE BREUIL SINGLE MALT ORIGINE  
2 CL SIROP DE POIRE  
10 CL PROSECCO  
JUS D'UN QUART DE CITRON VERT  
GLAÇONS

### GIN FIZZ

#### *Gin Fizz*

INGRÉDIENTS

4 CL LIMONCELLO « C'EST NOUS »  
1 CL GIN « C'EST NOUS »  
1,5 CL SIROP DE SUCRE DE CANNE  
3 CL JUS DE CITRON  
3 CL EAU PÉTILLANTE  
GLAÇONS



# RECETTES

## Recettes

### MARYOSE

*Maryose*

INGRÉDIENTS

4 CL GIN « C'EST NOUS »  
 2 CL JUS DE CITRON VERT  
 2/3 BRANCHES DE ROMARIN  
 LIMONADE  
 GLAÇONS

### CANDY BREUIL

*Candy Breuil*

INGRÉDIENTS

7 CL LIQUEUR AU CALVADOS  
 7 CL JUS DE CRANBERRY  
 ¼ ZESTES DE CITRON VERT  
 GLAÇONS

### POCITO

*Pocito*

INGRÉDIENTS

7 CL POMMEAU DE NORMANDIE  
 CHÂTEAU DU BREUIL  
 JUS D'UN DEMI CITRON  
 5 CL TONIC  
 GLAÇONS

### LUCKY DRINK

*Lucky Drink*

INGRÉDIENTS

3 CL VODKA « C'EST NOUS »  
 3 CL LIQUEUR DE BANANE  
 1 CL SIROP DE SUCRE DE CANNE  
 1 CL JUS DE CITRON VERT  
 TONIC

### NERREUILNI

*Nebreuilni*

INGRÉDIENTS

4 CL LIQUEUR AU CALVADOS  
 3 CL FINE CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL  
 3 CL CAMPARI  
 ½ TRANCHES D'ORANGE





L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

