

LISTE DES COCKTAILS CLASSIQUES ETABLIE PAR L'ASSOCIATION DES BARMEN DE FRANCE (A.B.F.) LONG DRINKS

<p><u>1° AMERICANO</u></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 7/10 Bitter Campari - 3/10 Vermouth Italien <p>Ajouter un peu de soda</p> <p><u>Décoration</u> : 1/2 tranche d'orange, 1/2 tranche de citron</p>	<p><u>6° CHAMPAGNE COCKTAIL</u></p> <p>Dans un verre à champagne, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1/4 morceau de sucre imbibé d'Angostura Bitter - 1 trait de Cognac <p>Compléter de Champagne</p> <p><u>Décoration</u> : Zeste d'orange</p>
<p><u>2° BARBOTTAGE</u></p> <p>Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1/10 sirop de grenadin - 3/10 jus de citron - 6/10 jus d'orange <p>Frapper et verser dans un verre à champagne. Compléter de Champagne.</p>	<p><u>7° FLORIDA</u></p> <p>Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2/10 sirop de grenadine - 3/10 jus de citron - 5/10 jus d'orange <p>Frapper et verser dans un tumbler rempli de glace</p> <p><u>Décoration</u> : Fruits de saison</p>
<p><u>3° BELLINI</u></p> <p>Dans un verre à champagne, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 cl de nectar de pêche ou de coulis de pêche <p>Compléter de Champagne.</p>	<p><u>8° GARIBALDI</u></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 7/10 jus d'orange - 3/10 Campari <p>Remuer</p> <p><u>Décoration</u> : 1/2 tranche d'orange</p>
<p><u>4° BLOODY MARY</u></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saupoudrer de sel de céleri <p>Verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 trait de tabasco - 1 trait de sauce anglaise - 1/10 jus de citron - 3/10 de Vodka - 6/10 jus de tomate <p>Remuer</p> <p><u>Décoration</u> : Branche de céleri (facultatif).</p> <p>N.B. : le jus de tomate peut être remplacé par le consommé de bœuf (BULLSHOT)</p>	<p><u>9° GIN FIZZ</u></p> <p>Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 cuillère à café de sucre - Le jus d'un citron - 1 mesure de Gin <p>Frapper et verser dans un tumbler sans glace. Compléter de soda.</p> <p>N.B. : toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées comme alcool de base pour les FIZZES. Rajouter un blanc d'oeuf pour le SILVER FIZZ et un jaune d'oeuf pour le GOLDEN FIZZ ;</p>
<p><u>5° BRANDY EGG NOGG</u></p> <p>Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 cuillère à café de sucre - 1 jaune d'oeuf - 1 mesure de Cognac <p>Frapper et verser dans un tumbler, compléter avec du lait. Saupoudrer de noix de muscade.</p>	<p><u>10° HARVEY WALLBANGER</u></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4/10 Vodka - 6/10 Jus d'orange <p>Finir avec un trait de Galliano sur le haut du verre.</p> <p><u>Décoration</u> (facultative) : zeste de citron</p>

<p><u>11° MACCA</u></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1/10 crème de cassis - 3/10 Vermouth Dry - 3/10 Vermouth Italien - 3/10 Gin <p>Ajouter un peu de soda. Remuer et presser un zeste de citron.</p>	<p>16° PIMM'S N° 1</p> <p>Dans un Pimm's Cup rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 mesure de Pimm's - Compléter de soda <p><u>Décoration</u> : 1/2 tranche d'orange, 2 cerises à l'eau-de-vie et presser un zeste de citron (peau de concombre et menthe fraîche facultatives).</p>
<p><u>12° MINT JULEP</u></p> <p>Dans un tumbler, piler quelques feuilles de menthe fraîche avec une cuillère à café de sucre en poudre. Remplir de glace pilée, ajouter deux mesures de Bourbon.</p> <p><u>Décoration</u> : cerise, menthe fraîche Servir avec une paille.</p>	<p><u>17° PINA COLADA</u></p> <p>Au shaker (ou blender électrique) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2/10 crème de coco - 3/10 Rhum Blanc - 5/10 jus d'ananas <p>Frapper et verser dans un tumbler rempli de glace <u>Décoration</u> : Un quartier d'ananas, 2 cerises à l'eau-de-vie.</p>
<p><u>13° MOJITO</u></p> <p>Dans un tumbler, piler quelques feuilles de menthe fraîche avec une cuillère à café de sucre, remplir de glace puis verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le jus d'un citron vert - 1 mesure de rhum Cubain - 1 trait d'Angostura bitter. <p>Terminer avec du soda et remuer. <u>Décoration</u> : une tranche de citron vert et menthe fraîche.</p>	<p>18° PINEAU COLADA</p> <p>Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3/10 Pineau des Charentes - 2/10 lait de Coco Lopez - 4/10 jus d'ananas - 1/10 jus de citron vert - 1 trait de sirop de fraise <p>Frapper et verser dans un tumbler sans glace. <u>Décoration</u> : 1 rondelle de citron vert, fraise.</p>
<p><u>14° NEGRONI</u></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3/10 Vermouth Italien - 3/10 Bitter Campari - 4/10 Gin <p>Remuer <u>Décoration</u> : 1/2 tranche d'orange</p>	<p><u>19° PLANTER'S PUNCH</u></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 trait d'Angostura - 3/10 jus d'orange - 3/10 jus d'ananas - 4/10 Rhum Blanc <p>Remuer et terminer avec 1 trait de Rhum Ambré. <u>Décoration</u> : 1 quartier d'ananas et 2 cerises à l'eau-de-vie.</p>
<p><u>15° PICK ME UP</u></p> <p>Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1/10 sirop de grenadine - 4/10 jus d'orange - 5/10 Cognac <p>Frapper et verser dans un verre à champagne. Compléter de Champagne.</p>	<p><u>20° PUSSY FOOT</u></p> <p>Au shaker, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 jaune d'oeuf - 3/10 jus de citron - 7/10 jus d'orange <p>Frapper et verser dans un tumbler rempli de glace. Finir par un trait de sirop de grenadine.</p>

<p>21° SALTY DOG</p> <p>Dans un tumbler givré de sel fin et rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3/10 Vodka - 7/10 jus de pamplemousse <p>Remuer</p>	<p>N.B. : Toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées comme alcool de base pour les COLLINS.</p>
<p>22° SCREWDRIVER</p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4/10 Vodka - 6/10 jus d'orange <p>Remuer</p>	<p>NOTA :</p> <p>1) Tous les Long Drinks se servent soit avec une paille, soit avec un stick. Ex : Américano : stick ; Pina Colada : paille.</p>
<p>23° SINGAPORE SLING</p> <p>Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2/10 jus de citron - 4/10 Cherry Brandy - 4/10 Gin <p>Frapper et verser dans un tumbler sans glace. Compléter de soda.</p>	<p>2) Le sucre en poudre peut-être remplacé par du sirop de sucre. Dans tous les cocktails où est indiquée « une mesure », celle-ci équivaut à 4 cl.</p> <p>Dans certains cas, les cerises à l'eau-de-vie peuvent être remplacées par des cerises au marasquin ou confites (ex : Pina Colada, Planter's).</p>
<p><u>24° TAMPICO</u></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3/10 jus de citron - 4/10 Bitter Campari - 3/10 Cointreau <p>Remuer, compléter de tonic.</p>	<p>Pour les concours internationaux, les recettes devront être exprimées en centilitre.</p>
<p><u>25° TEQUILA SUNRISE</u></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 7/10 Jus d'orange - 3/10 Téquila <p>Remuer. Finir par un trait de sirop de grenadine.</p>	
<p>25° TOM COLLIN'S</p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 cuillère à café de sucre - Le jus d'un citron - 1 mesure de Gin <p>Compléter de soda et remuer. <u>Décoration</u> : une tranche de citron, une cerise à l'eau-de-vie</p>	

**LISTE DES COCKTAILS CLASSIQUES ETABLIE PAR
L'ASSOCIATION DES BARMEN DE FRANCE (A.B.F.)
SHORT DRINKS**

1/ ALEXANDER

Au shaker:

- 1 cuillère à café de crème fraîche
- 3/10 de crème de cacao brun
- 7/10 de cognac

Frapper et verser dans un double verre à cocktail

7/ BLUE LAGOON

Au shaker:

- 1/10 de jus de citron
- 3/10 de curaçao bleu
- 6/10 de vodka

Frapper et verser dans un verre à cocktail

2/ BACARDI

Au shaker :

- 1/10 de sirop de grenadine
- 3/10 de jus de citron
- 6/10 de Ron Bacardi

Frapper et verser dans un verre à cocktail

8/ BRONX

Au shaker:

- 1/10 de jus d'orange
- 2/10 de vermouth dry
- 2/10 de Vermouth italien
- 5/10 de Gin

Frapper et verser dans un verre à cocktail

3 / BALALAIKA OU TROIKA

Au shaker:

- 3/10 de jus de citron
- 3/10 de Cointreau
- 4/10 de vodka

Frapper et verser dans un verre à cocktail

9/ BOURBON OLD FASHIONED

Dans un verre à Old fashioned :

- Ecraser ¼ d'un morceau de sucre imbibé d'Angostura bitter avec un peu de soda
- Remplir de glace
- Ajouter une mesure de bourdon whisley

Remuer

Décoration : ½ tranche d'orange, zeste de citron, cerises à l'eau de vie.

NB : Toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées comme alcool de base pour un old fashioned

4/ BANANA BLISS

Au verre à mélange :

- 5/10 de crème de banane
- 5/10 de cognac

Remuer et verser dans un verre à cocktail

10/ DAIQUIRI

Au shaker:

- 1/10 de sirop de sucre de canne
- 3/10 de jus de citron
- 6/10 de rhum

Frapper et verser dans un verre à cocktail

5 / B & B

Dans un verre à dégustation, verser :

- 5/10 de Bénédicte
- 5/10 de brandy

Remuer

11/ DRY MARTINI

Au verre à mélange :

- 2/10 de vermouth dry
- 8/10 de gin

Remuer et verser dans un verre à cocktail

Décoration : olive verte ou zeste de citron

NB : La vodka et la tequila peuvent remplacer le gin et les cocktails s'appellent alors Vodkatini et Tequini

6/BLACK RUSSIAN

Dans un verre à old fashioned rempli de glace,

Verser :

- 3/10 de liqueur de café
- 7/10 de vodka

Remuer

<p><u>12/ DUBONNET COCKTAIL</u> Au verre à mélange : - 5/10 De Dubonnet - 5/10 De gin Remuer et verser dans un verre à cocktail</p>	<p><u>18/ MANHATTAN</u> Au verre à mélange : - Quelques gouttes d'Angostura Bitter - 3/10 de Vermouth Italien - 7/10 de Rye Whiskey Frapper et verser dans un verre à cocktail <u>Décoration</u> : 1 cerise à l'eau-de-vie</p>
<p><u>13/GIMLET</u> Au verre à mélange : - 3/10 de Lime Juice Cordial Remuer et verser dans un verre à cocktail NB : la Vodka peut remplacer le Gin</p>	<p><u>19/MARGARITA</u> Au shaker : - 1/10 de jus de citron - 3/10 de Cointreau - 6/10 de Téquila Frapper et verser dans un verre à cocktail givré au sel fin</p>
<p><u>14/ GOD FATHER</u> Dans un verre Old fashioned rempli de glace, Verser : - 3/10 d'Amaretto - 7/10 de scotch Whisky Remuer</p>	<p><u>20/ORANGE BLOSSOM</u> Au shaker : - 6/10 de jus d'orange - 4/10 de Gin Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>
<p><u>15/ GOD MOTHER</u> Dans un verre à Old Fashioned rempli de glace, Verser : - 3/10 d'Amaretto - 7/10 de Vodka Remuer</p>	<p><u>21/PARADISE</u> Au shaker : - 1/10 de jus d'orange - 3/10 d'Apricot Brandy - 6/10 de gin Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>
<p><u>16/GRASSHOPPER</u> Au shaker : - 1 cuillère à café de crème fraîche, - 3/10 de crème de cacao blanc - 7/10 de crème de menthe verte Frapper et verser dans un double verre à cocktail</p>	<p><u>22/PINK GIN</u> Dans un verre à cocktail : - Faire tourner 2 traits d'Angostura Bitter - Puis verser une mesure de Gin Servir accompagné d'un verre d'eau glacée</p>
<p><u>17/JACK ROSE</u> Au shaker : - 1/10 de sirop de grenadine - 3/10 de jus de citron - 6/10 de Calvados Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>	<p><u>23/PINK LADY</u> Au shaker : - 1/10 de sirop de grenadine - 3/10 de jus de citron - 6/10 de gin Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>

<p><u>24/ PORTO FLIP</u> Au shaker : - 1 cuillère à café de sucre - 1 jaune d'œuf - 2 traits de Cognac - 1 mesure de Porto Rouge Frapper et verser dans un double verre à cocktail Saupoudrer de noix de muscade NB : Les eaux de vie peuvent remplacer les vins de liqueurs (Porto, Sherry) comme alcool de base pour les FLIPS</p>	<p><u>28/ RUSTY NAIL :</u> Dans un verre à Old Fashioned rempli de glace, verser : - 5/10 de liqueur de Scotch Whisky - 5/10 de Scotch Whisky remuer</p>
<p><u>25/RED LION</u> Au shaker : - 2/10 de jus d'orange - 2/10 de jus de citron - 3/10 de Grand Marnier - 3/10 de gin Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>	<p><u>29/SCOTCH SOUR</u> Au shaker : - 1 Cuillère à café de sucre - 3/10 de jus d'orange - 7/10 de Scotch Whisky Frapper et verser dans un verre à cocktail <u>Décoration</u> : éventuellement 2 cerises à l'eau de vie <u>NB</u> : Toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées comme alcool de base pour les sours</p>
<p><u>26/ ROB ROY</u> Au verre à mélange: - quelques gouttes d'Angostura Bitter - 2/10 de Vermouth italien - 8/10 de Scotch Whisky Remuer et verser dans un verre à cocktail <u>Décoration</u> : 1 cerise à l'eau-de-vie</p>	<p><u>30/ SIDE-CAR</u> Au shaker : - 1/10 de jus de citron - 3/10 de Cointreau - 6/10 de Cognac Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>
<p><u>27/ ROSE</u> Au verre à mélange : - 6/10 de Vermouth Dry - 2/10 de Kirsch - 8/10 de Cherry Brandy Remuer et verser dans un verre à cocktail <u>Décoration</u> : 1 cerise à l'eau-de-vie</p>	<p><u>31/STINGER</u> Au shaker : - 3/10 de crème de menthe blanche - 7/10 de Cognac Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>
	<p><u>32/WHITE LADY</u> Au shaker : -1/10 de jus de citron -3/10 de Cointreau -6/10 de Gin Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>

SHORT DRINK

COSMOPOLITAN

Au Shaker

- 5/10 Vodka
- 2.5/10 Cointreau
- 1.5/10 Jus de Citron vert
- 1/10 Jus d'Airelle

Servi dans un verre à cocktail

Décoration : zeste de citron vert

CAIPIRINHA

Dans un verre Old Fashioned

Piler ½ Citron vert avec une cuillère à café de sucre

1 mesure de Cachaça

Remplir le verre de glace pilée

B 52

Dans un verre Shooter

Verser successivement à l'aide d'une cuillère à mélange :

- 1/3 liqueur de Café
- 1/3 Irish Cream liqueur
- 1/3 Grand Marnier

Servi avec une paille

N.B. : peut se servir flambé

LONG DRINK

FORMULE 3

Dans un tumbler rempli de glace, verser :

- 3/10 jus de Pamplemousse
- 2/10 Liqueur de Fraise des Bois
- 5/10 Vodka

Remuer, compléter de Tonic