

LE COCKTAIL DU MOIS *Septembre*

LE PUNCH BRETON



RHUM BLANC,
HYDROMEL/CHOUCHEN,
SIROP DE SUCRE DE CANNE,
GLAÇONS, POMME

7,90€

BEST WESTERN PLUS VANNES CENTRE-VILLE ***
RESTAURANT CÔTÉ PATIO
6 PLACE DE LA LIBÉRATION 56000 VANNES - 02 97 63 20 20

LE COCKTAIL DU MOIS *Septembre*

— LE PUNCH BRETON —

INGRÉDIENTS

Pour 1 cocktail

- 1/3 de rhum blanc
- 1/3 de sirop de sucre de canne
- 1/3 d'hydromel/chouchen
- glaçons
- quartier de pomme

Ici nous avons choisi de mettre 4 cl de chaque ingrédient.

ÉTAPES

- 1 Préparez directement dans le verre.
- 2 Versez le rhum blanc, le sirop de sucre de canne et l'hydromel.
- 3 Mélangez un peu et ajoutez un quartier de pomme dans le verre.
- 4 Ajoutez une paille puis dégustez !