

WINTER SEASON
GUIDE



JETIMPORT
YOUR BEVERAGE IMPORTER

classic but gold

Verser 40 ml de Bushmills dans un verre

Ajouter 10 ml de Sirop de Sucre de Canne de Monin

Ajouter 60 ml de café

Garnir de crème fouettée





Remplir un verre à thé avec 150 ml d'eau chaude

Ajouter 50 ml de Hierbas de las Dunas

Ajouter 10 ml de jus de citron vert

Achever avec des herbes fraîches

Remplir un verre de glace

Ajouter 50 ml de Copperhead Non-Alcoholic

Ajouter 10 ml de Sirop Saveur Miel de Monin

Ajouter 10 ml de Sirop Saveur Gingembre de Monin

Ajouter 30 ml de jus de citron

Garnir d'une tranche de gingembre et de citron

sweet & citrusy





Thé glacé maté biologique et pétillant. Infusé à partir de yerba maté argentine et de thé noir, naturellement sucré avec du nectar d'agave et sans sucre raffiné. Ce thé glacé fairtrade a donc une très faible teneur en sucre et est végétalien.

Servir froid

cheers, mate

N°1 Ginger Beer, brassée depuis 1968 par une entreprise familiale australienne, située à Bundaberg. Cette boisson fraîche contient 65% de gingembre pur provenant de plantations locales. Le processus de brassage de 3 jours garantit que le goût naturel du gingembre se libère lors de la dégustation. Sans colorants ou arômes artificiels.

flip, rip and sip

Servir froid



Remplir un verre de glace

Ajouter 50 ml de Tovaritch! Premium Vodka

Ajouter 15 ml de Sirop Saveur Hibiscus de Monin

Ajouter 15 ml de Sirop de Citron Vert de Monin

Ajouter 150 ml de Fever-Tree Soda Water

Remuer doucement de bas en haut

Garnir d'un zeste de citron





Ajouter 40 ml de vodka, 40 ml de Café Marula et 25 ml
d'Espresso dans un shaker à cocktail

Remplir un verre à martini avec de la glace

Ajouter de la glace dans le shaker

Bien secouer pour mélanger et filtrer votre boisson
dans un verre à martini froid

Garnir de grains de café

soft & fruity

Remplir un verre de glace

Ajouter 50 ml de Copperhead Black Batch

Ajouter 150 ml de Fever-Tree Raspberry & Rhubarb Tonic Water

Garnir de framboises





Remplir un verre de glace

Ajouter 50 ml de Kraken Black Spiced Rum

Ajouter 150 ml de Fever-Tree Distillers Cola

Garnir d'une tranche de citron vert





Remplir un verre de glace

Ajouter 50 ml de Sir Edmond Gin

Ajouter 150 ml de Fever-Tree Clementine Tonic Water

Garnir de bâton de cannelle et de zeste de citron





Ajouter 50 ml d'Amaretto Adriatico Roasted Almonds, 20 ml de jus de citron vert, 20 ml de blanc d'œuf et 3 gouttes d'Angostura Bitters dans un shaker

Secouer (sans glace) pour bien mélanger

Ajouter de la glace dans le shaker et secouer à nouveau

Verser dans un verre

Garnir de zeste de citron

Remplir un verre de glace

Ajouter 150 ml de Fever-Tree Premium Ginger Beer

Ajouter 20 ml de jus de citron vert

Ajouter 50 ml de Kraken Black Spiced Rum

Garnir de menthe et d'un quartier de citron vert





@jetimportbe

Jet Import nv

Rekkemstraat 58, B-8930 Lauwe

Tél +32(0)56 50 97 40 | info@jetimport.be | www.jetimport.be