

FICHE TECHNIQUE COCKTAIL SPIRIBAM – CARTRON

Les inscriptions devront être effectuées sur ce formulaire uniquement et retournées avant le

JEUDI 15 DÉCEMBRE 2022

A l'adresse mail suivante : dominique.delaguigneraye@gbh.fr

Tél. : 06.08.72.32.64

Coordonnées de l'élève

NOM : Martin

Prénom : John

Adresse : 35 avenue de la bichonnière

Code postal : 79200

Ville : Viennay

Téléphone : 07-84-34-63-57

E-mail : john.martin021104@gmail.com

Votre compte « professionnel » Instagram : john.derriere.le.bar

Coordonnées de l'établissement

NOM :

Adresse :

Code postal : Ville :

Coordonnées de l'enseignant(e)

NOM : Prénom :

Téléphone : E-mail :

Je soussigné(e), certifie que ces cocktails ont été créés et exécutés par mes soins. J'accepte le règlement du concours Spiribam-Cartron ainsi que les décisions du Jury.

Signature du candidat

Signature du professeur

PRÉSENTATION DU TI' PUNCH CONTEMPORAIN REVISITE (maxi 11cl)

Nom du cocktail : Violente caresse

Méthode de préparation : (Veuillez cocher la méthode utilisée)

Mixer/Blender Shaker Verre à mélange Direct au verre

Verrerie utilisée : fournie par l'organisation et sera identique pour tous les candidat(e)s.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS EN CL	MARQUES UTILISÉES*
cassonade	1 barspoon	
Jus citron vert	2	Frais
Liqueur de grenade	1	JOSEPH CARTRON
Liqueur de prunelle	2	JOSEPH CARTRON
Rhum blanc agricole	3	JM blanc "Jardin Macouba" Aoc Martinique

Décoration : deux tranche de citron vert

Argumentation : (Racontez-nous l'histoire de votre Cocktail en quelques lignes) :

Violente caresse est un twist du très célèbre cocktail le ti 'punch contemporain. Ce cocktail est une véritable montée de sensation en bouche, en effet, on retrouve dans ce cocktail frais et agréable le strong qui est apporté par le rhum, en deuxième, on ressent le côté fruité et sucré qui vient légèrement nous caresser le palais.

*Le choix des sirops est libre.

PRÉSENTATION DU COCKTAIL « Long Drink » création libre (12-25 cl)

Nom du cocktail : Happy New Day

Méthode de préparation : (Veuillez cocher la méthode utilisée)

Mixer/Blender Shaker Verre à mélange Direct au verre

Verrerie utilisée : fournie par l'organisation et sera identique pour tous les candidat(e)s.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS EN CL	MARQUES UTILISÉES
Sirop gingembre	4	Maisons
Jus citron vert	2	Frais
Nectar de poire	6	PATRICK FONT
Liqueur cerise	2	JOSEPH CARTRON
Rhum blanc agricole	4	JM blanc "Jardin Macouba" Aoc Martinique

Décoration : une cerise à l'eau-de-vie

Argumentation : *(Racontez-nous l'histoire de votre Cocktail en quelques lignes) :*

Le Happy new day est un excellent cocktail pour commencer votre journée ou tout simplement pour la rendre encore plus joyeuse. Ce cocktail frais, désaltérant et équilibré entre puissance et douceur est une explosion de saveur en bouche. Imaginez-vous dans un parc avec un ciel lumineux, un oiseau chanteur, des fleurs au milieu de l'herbe. Le rhum représente la force du soleil qui réchauffe votre vie, le citron signifie la petite fraîcheur du vent, le nectar de poire et la liqueur de cerise adoucissent votre cocktail et évoquent la nature qui vous entoure. Enfin ce léger sirop de gingembre qui vous titille le palais, c'est comme si par maladresse vous auriez posé votre main sur une petite herbe qui pique.