

1/ Punch au Cognac



1 bouteille de sirop Teisseire fruit de la passion

½ Litre de Cognac à 45°

2 litres d'eau

2) Soupe de Champagne (ou Mousseux ou Crémant)



1 louche de sucre de canne

2 cuillères à soupe de Cointreau

2 cuillères à soupe de Pulco citron

Mettre dans un récipient ces ingrédients, mélanger et verser doucement le Champagne (Mousseux ou Crémant) très frais.

Puis servir.



3) Rosé Pamplemousse

1 litre de Sirop de pamplemousse Teisseire

Pour 6 litres de rosé.

4) Rosé Framboise

2 litres de Rosé

1,5 litre de limonade

250 ml de crème de framboise

250 ml de sirop de framboise

500 grammes de framboises surgelées (à mettre au dernier moment en guise de décoration et de glaçon !)

