



www.magazinepremium.lu

Date : **30/01/2019**
Page : --
Periodicity : **Continuous**
Journalist : --

Circulation : --
Audience : **1000**
Size : --

<http://www.magazinepremium.lu/wp-content/uploads/2019/01/Place-dArmes-cocktail-2-1000x788.jpg>

Sélection PREMIUM : Cocktails d'hiver

L'hiver est bien installé, comme en témoignent les flocons. Rien de tel qu'un bon cocktail pour se réchauffer ! Alors on invite la cannelle, la chantilly et le cacao dans nos verres pour épicer nos boissons. Munissez vous de votre cuillère de barman, ce soir vous passez derrière le bar.

A l'aide des barmans du Bar le 18, nouvel endroit tendance de l'Hôtel Place d'Armes, Premium vous dévoile ses coups de coeur cocktails du moment.

De la gauche vers la droite, on vous présente :

MUSCOVADO EXPLORER

(D)étonnant

Recette :

Remplir le verre de glaçons Ajouter 5 cl de Whisky

Allonger de 10 cl de Finley Muscovado Twist

Mixer avec une cuillère de barman et déguster

Le petit twist de l'hiver : ajoutez un bâton de cannelle et de la crème fouettée. Les saveurs de sirop d'agave et l'arôme Muscovado offrent une grande douceur en bouche qui se marie parfaitement avec du Whisky !

SEASONED G&T

Expérience exigée

Recette :

Remplir le verre de glaçons Ajouter 5 cl de Gin

Allonger de 15 cl de Finley Sea Salt Lemon Tonic

Mixer avec une cuillère de barman

Ajouter un zeste de citron pour décorer

Le gin se marie parfaitement aux arômes de citrons d'Italie et de pointe de sel d'Irlande. Le sel est idéal pour rehausser les saveurs des alcools blancs et surtout celles du Gin.

LE MONT BLANC

Vertigineux

Recette :

Dans un verre à Martini, versez 1,5 cl de Vodka

Ajoutez une boule de sorbet au citron

Complétez avec le champagne bien frais et dégustez



Changez la saveur du sorbet pour un cocktail aux saveurs exotiques !

MERRY LUX

Local

Recette :

Dans un shaker, verser 1 cl de Cognac Hennessy et 3 cl de Grand Marinier

Ajouter 2 cl de sirop Miel- Gingembre, 1 cl de purée de passion, 1 cl de liqueur au chocolat

Remuer énergiquement durant une dizaine de secondes pour avoir un rendu homogène

Verser le contenu dans la flûte à Champagne et rallonger le cocktail de Crémant luxembourgeois

Ajouter sur le bord de votre verre une écorce d'orange confite pour décorer le verre

Ce cocktail maison est à déguster à l'Hôtel Place d'Armes

L'ALEXANDRA

La crème des cocktails

Recette :

Dans un shaker, verser 3 cl de Cognac

Ajouter 4cl de crème de cacao et une cuillère à café de crème fraîche

Joindre des glaçons et secouer le mélange énergiquement

Verser le contenu dans un verre à cocktail

Saupoudrer de cacao et dégustez

Pour les plus gourmands ajoutez une petite touche de chantilly à la fin !

