

# LE PARFAIT BAR MAISON

Envie de vous transformer en barman pour vos réceptions des fêtes? Voici ce dont vous avez besoin.

web

Retrouvez des recettes de cocktails classiques sur [coupdepouce.com/cocktails](http://coupdepouce.com/cocktails).

## > ALCOOLS



**Vodka**  
(cosmo, screwdriver, Bloody Mary et Caesar)

**Rhum**  
(mojito, Cuba libre, daiquiri)

**Gin**  
(martini, gin tonic, gin fizz, Tom Collins)

**Whisky/ bourbon**  
(old fashioned, mint julep)

**Tequila**  
(margarita, tequila sunrise)

**Vermouth**  
(martini)

**Triple sec**  
(cosmo)

**Bière**

**Vin rouge et blanc**

**Mousseux**

## > JUS ET AUTRES



**Sirop simple**  
(1/2 sucre, 1/2 eau)

**Citrons, limes, oranges**  
(pour le jus ou la déco)

**Jus de canneberge**

**Jus d'ananas**

**Tonic**

**Soda**

**Angostura**  
(boisson amère qui rehausse les cocktails)

**Herbes fraîches**  
(menthe, basilic, romarin)

**Glace**

## > VERRES ET ACCESSOIRES



**Coupes à vin**  
(peuvent remplacer les verres à cocktail)

**Flûtes**

**Highball**  
(pour cocktails allongés)

**Old-fashioned**  
(pour cocktails courts)

**Shaker**  
(recommandé: le Boston, composé d'une base en métal et d'un grand verre)

**Cuillère à mélange**

**Presse-agrumes**

**Pilon**  
(pour broyer les fines herbes)

**Tamis**

Merci à Jonathan Haman, barman-propriétaire du restaurant Cuisine & complicités (à Saint-Jean-sur-Richelieu) |