

Du
GRAND
NEZ
Distillerie



NOS COCKTAILS



Du
**GRAND
NEZ**
Distillerie



x ATTRIBUT 1



GIN FIZZ

...

Gin Tonic

...

Basil Smash

...

Le Martinez





Le cocktail classique d'Outre-Manche qui remonte à la fin du 19ème siècle !
Rafraîchissant et pétillant, parfait pour les chaudes journées d'été.



ATTRIBUT 1

GIN FIZZ

INGRÉDIENTS

- 60 ml de gin ●
- 30 ml de jus de citron frais ●
- 15 ml de sirop de sucre de canne ●
- Tonic français ou eau gazeuse ●
- Glace ●
- Une tranche de citron pour garnir ●

RECETTE



- Dans un shaker à cocktail, mélanger le gin, le jus de citron et le sirop de sucre de canne.
- Ajouter de la glace et secouer vigoureusement pendant environ 15 secondes.
- Verser le mélange dans un verre à cocktail rempli de glace.
- Ajouter de l'eau gazeuse jusqu'à ce que le verre soit presque rempli.
- Garnir avec une tranche de citron et servir immédiatement.
- Vous pouvez également personnaliser la recette en ajoutant des ingrédients supplémentaires tels que des herbes fraîches comme la menthe ou le basilic, ou des fruits tels que les fraises ou les framboises pour une touche de saveur supplémentaire.





Le revival du cocktail
des années 90 !

Une RECETTE FACILE,
pleine de fraîcheur
et réalisable avec tous
nos gins "Attribut".



ATTRIBUT 1

GIN TONIC

INGRÉDIENTS

- 60 ml de gin Attribut de votre choix Du Grand ●
Nez
- 30 ml de jus de citron frais ●
- 15 ml de sirop de sucre de canne ●
- Eau gazeuse ●
- Glace ●
- Une tranche de citron pour garnir ●

RECETTE

- Remplissez un verre de glaçons.
- Versez 60 ml de gin dans le verre.
- Ajoutez de l'eau tonique jusqu'à ce que le verre soit presque rempli.
- Remuez légèrement avec une cuillère pour mélanger.
- Garnir avec des tranches de citron vert et servir immédiatement.
- Vous pouvez également personnaliser le Gin Tonic en ajoutant des ingrédients supplémentaires tels que des feuilles de menthe ou des baies de genièvre pour une touche de saveur supplémentaire.





ATTRIBUT 1

BASIL SMASH

INGRÉDIENTS

- 60 ml de gin
- 15 ml de sirop de sucre de canne
- 30 ml de jus de citron frais
- 8-10 feuilles de basilic frais
- Glace
- Une feuille de basilic pour garnir



Un cocktail rafraîchissant et aromatique qui met en valeur la saveur herbacée et fraîche du basilic. Parfumé, gourmand, inoubliable !

RECETTE



- Dans un shaker à cocktail, mélanger le gin, le sirop de sucre de canne, le jus de citron frais et les feuilles de basilic frais.
- Ajouter de la glace et secouer vigoureusement pendant environ 15 secondes.
- Passer le mélange dans un verre à cocktail rempli de glace.
- Garnir avec une feuille de basilic frais et servir immédiatement.
- Vous pouvez également personnaliser la recette en ajoutant des ingrédients supplémentaires tels que des fruits frais comme des fraises ou des framboises, ou des épices comme le poivre noir pour une touche de saveur supplémentaire.





Une douce alliance de Dry Gin
Attribut N°1 et de Vermouth.

Le précurseur du Dry Martini,
du grand Martinez !



ATTRIBUT 1

LE MARTINEZ

INGRÉDIENTS

- 4.5 cl de gin Attribut N.1 Du Grand Nez ●
- 4.5 cl de vermouth ●
- 1.5 cl de liqueur Maraschino ●
- 2 gouttes de bitter ●

RECETTE

- Remuez avec beaucoup d'amour et de glace.
- Filtrer dans une coupe froide.
- Appliquer en spray un peu d'huile d'orange sur la boisson.



x ATTRIBUT 2



Spicy Peach
...
Cocktail anisé
...
Pineau Fizz
...
Orchard Collins





ATTRIBUT 2

SPICY PEACH



"The Spicy Peach", élaboré avec notre gin Attribut N°2, c'est un cocktail à l'aromatique puissante, épicé comme il faut, pour des soirées enivrante !

RECETTE

- Versez dans le shaker,
- 5 cl d'Attribut 2
- 5cl de jus de pêche
- 1cl de sirop de canne
- Des glaçons
- Puis shakez & Parsemez de piment d'Espelette





ATTRIBUT 2

COCKTAIL ANISÉ

INGRÉDIENTS

- 4 cl de Dry Gin – Attribut N°2
- Graines d'Anis étoilé
- 2 cl de sirop de vanille
- 1,5 cl de jus de citron jaune
- 8 cl d'eau pétillante



"La Graine d'Étoile", un long drink frais et désaltérant, qui relève le gin sans dénaturer, grâce à un duo aromatique anis & vanille.

RECETTE



- Versez le sirop de vanille,
- Ajoutez le jus de citron jaune,
- Remplissez le verre de glace pilée,
- Versez une dose de Dry Gin Attribut n°2,
- Topez avec de l'eau gazeuse,
- Placez la gousse de vanille dans le verre et mélangez légèrement avec,
- Placez l'Étoile de Badiane sur la glace pilée et parsemez de graines d'anis.
- À partager sans modération !





ATTRIBUT 2

PINEAU FIZZ



Un twist du célèbre gin fizz à base de Pineau de Charentes de miel et de notre gin Attribut N°2, un véritable délice !



RECETTE

- 40 ml de gin Attribut N.2 Du Grand Nez
- 30 ml de Pineau des Charentes
- 2 cuillères à café de miel
- 1 blanc d'œuf
- Topez avec de l'eau gazeuse et le tour est joué !





ATTRIBUT 2

ORCHARD COLLINS

INGRÉDIENTS

- 4cL de gin Attribut No°2 Du Grand Nez
- 3 cl de cidre brut
- 3 cl de jus de citron
- Topez au jus de gingembre



Le verger dans le verre !
Une recette à base de
cidre et de notre gin
Attribut N°2 Du Grand
Nez, pour un cocktail très
expressif et printanier !

RECETTE



- Réalisez la recette du cocktail directement dans votre verre.
- Dans un verre tumbler ou coppa rempli de glaçons, Versez le gin, le jus de citron, le cidre et la Ginger beer.
- Mélangez à l'aide d'une cuillère de bar.
- Votre cocktail est prêt !



x ATTRIBUT 3



Orange Blossom

...

French 75





ATTRIBUT 3

ORANGE BLOSSOM

INGRÉDIENTS



Un cocktail classique mettant en valeur la saveur douce et florale de la fleur d'oranger, associé à notre gin Attribut N°3 à l'orange fraîche et confite. Gourmandise assurée !

- 60 ml de gin Attribut N°3 Du Grand Nez ●
- 30 ml de jus d'orange frais ●
- 15 ml de sirop de fleur d'oranger ●
- Eau gazeuse ●
- Glace ●
- Une tranche d'orange pour garnir ●

RECETTE



- Dans un shaker à cocktail, mélanger le gin, le jus d'orange frais et le sirop de fleur d'oranger.
- Ajouter de la glace et secouer vigoureusement pendant environ 15 secondes.
- Verser le mélange dans un verre à cocktail rempli de glace.
- Ajouter de l'eau gazeuse jusqu'à ce que le verre soit presque rempli.
- Garnir avec une tranche d'orange et servir immédiatement.
- Vous pouvez également personnaliser la recette en ajoutant des ingrédients supplémentaires tels que du jus de pamplemousse ou du sirop de grenadine pour une touche de saveur supplémentaire.



French 75



ATTRIBUT 3

FRENCH 75

INGRÉDIENTS

- 3 cL de gin Du Grand Nez
- 1,5 cl de jus de citron
- 1,5 cl de sirop de sucre de canne
- 6 cl de champagne



Envie de célébrer avec un cocktail ? Voici un classique vintage plein de pep's à base de gin, de jus de citron, de sucre et de champagne !

RECETTE

- Frapper au shaker le gin, le jus de citron et le sirop de sucre.
- Verser dans une flûte en filtrant la glace.
- Compléter avec le champagne.
- Remuer légèrement avec une cuillère à mélange
- Très bonne dégustation !



x ÉDITION SPÉCIALE



Cocktail truffé !

...

Le Negroni





ÉDITION SPÉCIALE

COCKTAIL TRUFFÉ !



"Le Nez des bois", une recette surprenante et équilibrée mettant en valeur les notes de sous bois de la truffe d'été, on adore !

INGRÉDIENTS

- 4 cl de gin Édition Spéciale Du Grand Nez
- 1,5 cl de sirop de girolles maison infusé au fenugrec
- 1 cuillère à café de Chartreuse verte
- 1,5 de solution acide
- 5 gouttes de bitter - Mexican Mole

RECETTE

- Garniture : 1 girole séchée
- Mélanger à même le verre avec des glaçons pour rafraîchir le cocktail
- Servir sur de la glace dans un joli verre.





ÉDITION SPÉCIALE

LE NEGRONI

INGRÉDIENTS

- 5cl de gin Édition Spéciale DGN
- 2cl de Cointreau
- 2cl de Vermouth Cinzano
- 1cl de mélasse au gingembre
- 1cl de citron vert pressé
- 1 dash d'Angostura bitter



"ORANGE NEZCANIQUE" un cocktail qui twist le célèbre Négroni, élaboré avec notre Édition Spéciale à la truffe d'été.

RECETTE

- Topping : quelques lamelles de pomme Granny Smith.
- Mélanger à même le verre avec des glaçons pour rafraîchir le cocktail, puis servir sur de la glace dans un joli verre.
- N'hésitez pas à rallonger le cocktail avec de l'eau pétillante pour le déguster dans un transat au soleil, en long drink.



Technopole Agrinove
406 Route du Nomdieu
47600 Nérac



Du
**GRAND
NEZ**



@dugrandnez



Distillerie du Grand Nez



contact@dugrandnez.fr



www.dugrandnez.fr