

LE ROBINSON

présenté par la tournée de



L'NÉDONISTE
COCKTAIL

COCKTAIL SIGNATURE DU MARCHÉ PUBLIC DE BURY

1 oz de Vodka Quartz

0,5 oz de Sirop d'érable fumé et infusé
aux piments forts **Virgin Mady**

Allonger de jus de palourdes et tomates

Rebord d'un mélange de sel fumé, poivre fumé et
sucre d'érable fumé de **Les As du Fumoir**

Fleurs comestibles bleues
de la **Ferme Florale Libella**



AU PARC MEMORIAL DE BURY

LE ROBINSON

L'inspiration de ce cocktail signature réside dans la célébration de la communauté Anglo-Franco et de l'harmonieux mélange de deux cultures.

L'idée proposée vise à revisiter le célèbre Bloody Caesar, cocktail emblématique canadien, en y intégrant l'érable, symbole empreint de la culture québécoise.

Pour créer une expérience unique, le rebord du verre sera garni d'un mélange de poivre fumé, sel fumé et sucre d'érable fumé. Le cocktail sera relevé par un sirop d'érable fumé et infusé aux piments forts, qui lui apportera une touche délicatement épicée.

Sur le plan visuel, nous rendrons hommage au drapeau du Canada avec la couleur rouge du cocktail, tandis que les fleurs bleues symboliseront les couleurs du drapeau du Québec.

Ainsi, vous serez conviés à savourer un cocktail à la fois salé, sucré et épicé, empreint d'une fusion culturelle unique!



Méthode de fabrication du **ROBINSON** :

1. "Rimmer" le rebord du verre du mélange de sel fumé, de poivre fumé et de sucre d'érable fumé à l'aide de jus de citron.
2. Remplir le verre de glace.
3. Ajouter la vodka, et le sirop d'érable fumé et infusé aux piments forts.
 1. Allonger de jus de palourdes et tomates.
 2. Décorer de délicates fleurs comestibles bleues et dégustez!



L'NÉDONISTE
COCKTAIL