



Mocktails Fever

| *Recettes de Mocktails
pour toutes les occasions*

RECETTES DU BARMAN

VALENTIN LUCA



CHAVIN

X VALENTIN LUCA

APRIL SHOWER

PRÉPARATION

Verre - Rocks

Méthode - Shaker & Filtrer

Garniture - Zeste de citron & Tête de menthe

INGRÉDIENTS

40 ml - Chardonnay sans alcool*

25 ml - Sirop d'Acérola

15 ml - Jus de citron frais

Finir - Chardonnay Effervescent sans alcool**

**A réaliser avec Le Petit Etoilé Chardonnay, Opia Chardonnay Biologique, Pierre Zéro Signature Chardonnay, Pierre Zéro Chardonnay, Pierre Zéro Prestige Chardonnay, Silhouet Chardonnay*

***A réaliser avec Pierre Zéro Chardonnay Effervescent, Opia Chardonnay Effervescent, Silhouet Chardonnay Effervescent, Le Petit Etoilé Chardonnay Effervescent, Pierre Zéro Signature Chardonnay Effervescent*



CHAVIN

l'art de la Différence

X VALENTIN LUCA

MAMBO N°5

PRÉPARATION

Verre - Flûte

Méthode - Shaker & Filtrer

Garniture - Tête de menthe

INGRÉDIENTS

90 ml - Rosé sans alcool

20 ml - Sirop de Tonka

Finir - Chardonnay Effervescent sans alcool

*A réaliser avec Pierre Zéro Signature Rosé,
Le Petit Etoilé Rosé Biologique, Opia Rosé Biologique,
Pierre Zéro Rosé, Le Petit Chavin Rosé*



X VALENTIN LUCA

NOGRONI

PRÉPARATION

Verre - Rocks

Méthode - Mélanger

Garniture - Orange & Cerise Maraschino

INGRÉDIENTS

45 ml - Merlot sans alcool

45 ml - Seedlip - Grove 42 - Citrus

10 ml - Sirop de Noisette

3 gouttes - Angostura Orange Bitter

A réaliser avec Pierre Zéro Merlot, Silhouet Merlot



X VALENTIN LUCA

LOUIS DE FUNÈS

PRÉPARATION

Verre - Collins

Méthode - Shaker

Garniture - Romarin & Baies rouges

INGRÉDIENTS

90ml - Merlot sans alcool

20ml - Jus de baies rouges

Finir - Tonic

A réaliser avec Pierre Zéro Merlot, Silhouet Merlot



X VALENTIN LUCA

EDER CLOUDS

PRÉPARATION

Verre - Coupe

Méthode - Shaker

Garniture - Romarin

INGRÉDIENTS

45 ml - Rosé sans alcool

45 ml - Seedlip - Garden 108 - Herbal

15 ml - Sirop de Fleur de Sureau

15 ml - Blanc d'oeuf

*A réaliser avec Pierre Zéro Signature Rosé,
Le Petit Etoilé Rosé Biologique, Opia Rosé Biologique,
Pierre Zéro Rosé, Le Petit Chavin Rosé*





RECETTES DU BARMAN

JENNIFER LE NECHET


CHAVIN

X JENNIFER LE NECHET

AU CABARET

PRÉPARATION

Verre - Coupette

Méthode - Shaker & Filtrer

Garniture - Zeste d'orange & Glaçons

INGRÉDIENTS

4 tranches de gingembre

4cl - Jus de cranberry

2cl - Jus de citron

1.5cl - Sirop de sucre

Finir - Rosé sans alcool

*A réaliser avec Pierre Zéro Signature Rosé,
Le Petit Etoilé Rosé Biologique, Opia Rosé Biologique,
Pierre Zéro Rosé, Le Petit Chavin Rosé*



X JENNIFER LE NECHET

BELLA CIAO

PRÉPARATION

Verre - Ballon

Méthodes - Mélanger

Garniture - Tranche d'orange, menthe, glaçons

INGRÉDIENTS

12cl - Chardonnay Effervescent sans alcool

2cl - Sirop Spritz

12cl - Bitter Soda

A réaliser avec Pierre Zéro Chardonnay Effervescent, Opia Chardonnay Effervescent, Silhouet Chardonnay Effervescent, Le Petit Etoilé Chardonnay Effervescent, Pierre Zéro Signature Chardonnay Effervescent



X JENNIFER LE NECHET

LA MAIN VERTE

PRÉPARATION

Verre - Highball

Méthode - Shaker & Filtrer

Garniture - Tranche de concombre, menthe, glaçons

INGRÉDIENTS

3cl - Jus de citron

2.5cl - Sirop de Concombre

3cl - Jus de pomme Granny Smith (centrifugé)

Feuilles de menthe

Finir - Chardonnay Effervescent sans alcool

A réaliser avec Pierre Zéro Chardonnay Effervescent, Opia Chardonnay Effervescent, Silhouet Chardonnay Effervescent, Le Petit Etoilé Chardonnay Effervescent, Pierre Zéro Signature Chardonnay Effervescent



X JENNIFER LE NECHET

MELI MELO

PRÉPARATION

Verre - Tumbler

Méthode - Mélanger

Garniture - Zeste d'orange, tranche de pêche, framboise

INGRÉDIENTS

4 Mesures - Chardonnay sans alcool

1 Mesure - Jus de citron

1 Mesure - Jus de pamplemousse

1.5 Mesures - Sirop de Fleur de Sureau

Thé floral (en vrac ou en sachet)

A réaliser avec Le Petit Etoilé Chardonnay, Opia Chardonnay Biologique, Pierre Zéro Signature Chardonnay, Pierre Zéro Chardonnay, Pierre Zéro Prestige Chardonnay, Silhouet Chardonnay



RECETTES DU BARMAN

JULIEN ESCOT



CHAVIN

X JULIEN ESCOT

CAPELLA

PRÉPARATION

Verre - Cocktail

Méthode - Shaker & Filtrer

INGRÉDIENTS

70 ml - Chardonnay Effervescent sans alcool

3 - Fraises écrasées

15 ml - Sirop de Cardamome

20 ml - Jus de citron vert frais

A réaliser avec Pierre Zéro Chardonnay Effervescent, Opia Chardonnay Effervescent, Silhouet Chardonnay Effervescent, Le Petit Etoilé Chardonnay Effervescent, Pierre Zéro Signature Chardonnay Effervescent



CHAVIN

l'art de la Différence

X JULIEN ESCOT

ORION

PRÉPARATION

Verre - Tumbler

Méthode - Shaker & Filtrer

Garniture - Poivre de Sichuan & Tranche de citron

INGRÉDIENTS

50 ml - Chardonnay sans alcool

30 ml - Sirop de Rhubarbe

15 ml - Sirop de Vanille

30 ml - Jus de citron frais

A réaliser avec Le Petit Etoilé Chardonnay, Opia Chardonnay Biologique, Pierre Zéro Signature Chardonnay, Pierre Zéro Chardonnay, Pierre Zéro Prestige Chardonnay, Silhouet Chardonnay



X JULIEN ESCOT

POLARIS

PRÉPARATION

Verre - Highball

Méthode - Shaker

Garniture - Feuille de basilic

INGRÉDIENTS

50 ml - Rosé sans alcool

15 ml - Sirop de Basilic & Poivre Timut

30 ml - Purée de fruit de la passion

20 ml - Jus de citron vert frais

*A réaliser avec Pierre Zéro Signature Rosé,
Le Petit Etoilé Rosé Biologique, Opia Rosé Biologique,
Pierre Zéro Rosé, Le Petit Chavin Rosé*





RECETTES DE MOCKTAILS

MARTINI



CHAVIN

X MARTINI

FLORÉALE SPRITZ

PRÉPARATION

Verre - Ballon

Méthode - Direct au verre

Garniture - Tranche de citron, de pomme & Menthe

INGRÉDIENTS

8cl - Chardonnay Effervescent sans alcool

6cl - Martini Floréale

2cl - Eau pétillante

*A réaliser avec Pierre Zéro Chardonnay Effervescent,
Opia Chardonnay Effervescent, Silhouet Chardonnay
Effervescent, Le Petit Etoilé Chardonnay Effervescent,
Pierre Zéro Signature Chardonnay Effervescent*



X MARTINI

VIBRANTE SPRITZ

PRÉPARATION

Verre - Ballon

Méthode - Direct au verre

Garniture - Tranche d'orange

INGRÉDIENTS

8cl - Chardonnay Effervescent sans alcool

6cl - Martini Vibrante

2cl - Eau pétillante

*A réaliser avec Pierre Zéro Chardonnay Effervescent,
Opia Chardonnay Effervescent, Silhouet Chardonnay
Effervescent, Le Petit Etoilé Chardonnay Effervescent,
Pierre Zéro Signature Chardonnay Effervescent*



X MARTINI

FLORÉALE MENTHE

PRÉPARATION

Verre - Tumbler

Méthode - Direct au verre

Garniture - Tranche de citron & Menthe

INGRÉDIENTS

8cl - Chardonnay Effervescent sans alcool

6cl - Martini Floréale

1cl - Jus de citron vert

*A réaliser avec Pierre Zéro Chardonnay Effervescent,
Opia Chardonnay Effervescent, Silhouet Chardonnay
Effervescent, Le Petit Etoilé Chardonnay Effervescent,
Pierre Zéro Signature Chardonnay Effervescent*



X MARTINI

SPICY JANUARY

PRÉPARATION

Verre - Tumbler

Méthode - Direct au verre

Garniture - Zeste d'orange & Tranche d'orange

INGRÉDIENTS

6cl - Chardonnay Effervescent sans alcool

6cl - Martini Vibrante

2cl - Sirop de Cannelle

A réaliser avec Pierre Zéro Chardonnay Effervescent, Opia Chardonnay Effervescent, Silhouet Chardonnay Effervescent, Le Petit Etoilé Chardonnay Effervescent, Pierre Zéro Signature Chardonnay Effervescent



X MARTINI

FRUITY FLORÉALE

PRÉPARATION

Verre - Vintage

Méthode - Direct au verre

Garniture - Tranche de poire

INGRÉDIENTS

4cl - Chardonnay Effervescent sans alcool

6cl - Martini Floréale

1,5cl - Jus de citron

1,5cl - Sirop de Poire

A réaliser avec Pierre Zéro Chardonnay Effervescent, Opia Chardonnay Effervescent, Silhouet Chardonnay Effervescent, Le Petit Etoilé Chardonnay Effervescent, Pierre Zéro Signature Chardonnay Effervescent



CHAVIN

l'art de la Différence

X MARTINI

AGRUMS VIBRANTE

PRÉPARATION

Verre - Vintage

Méthode - Direct au verre

Garniture - Tranche de pamplemousse

INGRÉDIENTS

3cl - Chardonnay Effervescent sans alcool

6cl - Martini Vibrante

3cl - Jus de pamplemousse

6 gouttes - Eau de fleur d'oranger

A réaliser avec Pierre Zéro Chardonnay Effervescent, Opia Chardonnay Effervescent, Silhouet Chardonnay Effervescent, Le Petit Etoilé Chardonnay Effervescent, Pierre Zéro Signature Chardonnay Effervescent



RECETTES DE MOCKTAILS

LA MAISON WELLNESS



X LA MAISON WELLNESS

par Camille Vidal

VIN CHAUD

PRÉPARATION

Verre - Tasse ou verre de vin résistant à la chaleur

Méthode - Chauffer

Garniture - Tranche d'orange & clous de girofle

INGRÉDIENTS

- 1 bouteille de Merlot sans alcool
- 100g de sucre de coco
- 1 orange
- 1 citron
- 2 bâtons de cannelle
- 2 anis étoilés
- 2 clous de girofle
- ½ pipettes d'arôme naturel de Tonka* (facultatif)

A réaliser avec Pierre Zéro Merlot, Silhouet Merlot

INGRÉDIENTS

Si vous avez une marmite en fonte, c'est le moyen idéal pour réaliser ce cocktail et le conserver au chaud, sinon une casserole peut faire le job ! Dans la casserole de votre choix, ajouter le vin, le sucre de coco, l'orange, le citron, la cannelle, l'anis étoilé & les clous de girofle. Laissez mijoter à feu doux, en laissant le sucre se dissoudre, laisser les fruits mijoter et les épices infuser. Servez bien chaud.





RECETTES DE MOCKTAILS

MONIN



X MONIN

HIBISCO

PRÉPARATION

Verre - Vintage

Méthode - Direct au verre

Garniture - Framboise, menthe

INGRÉDIENTS

150 ml - Rosé sans alcool

20 ml - Sirop d'Hibiscus Monin®

1/4 - Citron vert pressé

*A réaliser avec Pierre Zéro Signature Rosé,
Le Petit Etoilé Rosé Biologique, Opia Rosé Biologique,
Pierre Zéro Rosé, Le Petit Chavin Rosé*



X MONIN

FLORIDA

PRÉPARATION

Verre - Highball

Méthode - Direct au verre

Garniture - Tranche de pamplemousse

INGRÉDIENTS

150 ml - Rosé sans alcool

20 ml - Sirop de Pamplemousse Monin®

1/4 - Citron vert pressé

*A réaliser avec Pierre Zéro Signature Rosé,
Le Petit Etoilé Rosé Biologique, Opia Rosé Biologique,
Pierre Zéro Rosé, Le Petit Chavin Rosé*



X MONIN

PINK HUGO

PRÉPARATION

Verre - Tumbler

Méthode - Direct au verre

Garniture - Tranche de citron vert, menthe, framboise, glaçons

INGRÉDIENTS

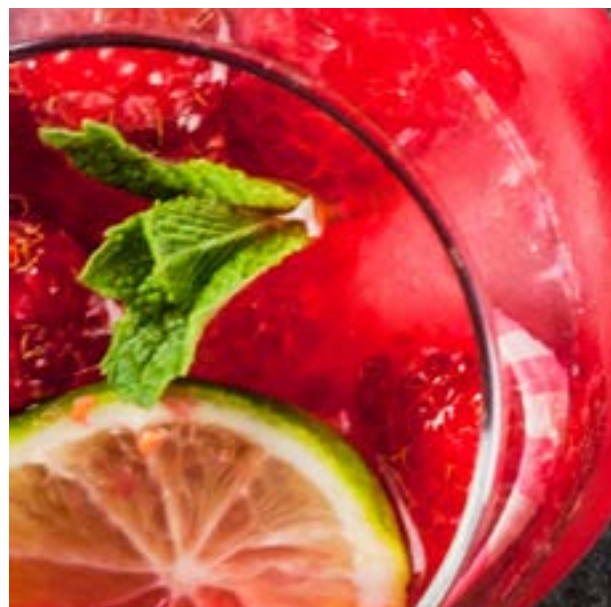
150 ml - Rosé sans alcool

20 ml - Sirop de Framboise Monin®

1/4 - Citron vert pressé

Feuille de menthe froissée

*A réaliser avec Pierre Zéro Signature Rosé,
Le Petit Etoilé Rosé Biologique, Opia Rosé Biologique,
Pierre Zéro Rosé, Le Petit Chavin Rosé*



X MONIN

LA VIE EN ROSE

PRÉPARATION

Verre - Cocktail

Méthode - Direct au verre

Garniture - Tranche de citron, petite rose, glaçons

INGRÉDIENTS

150 ml - Rosé sans alcool

15 ml - Sirop de Framboise Monin®

0,5 ml - Sirop de Rose Monin®

1/4 - Citron vert pressé

*A réaliser avec Pierre Zéro Signature Rosé,
Le Petit Etoilé Rosé Biologique, Opia Rosé Biologique,
Pierre Zéro Rosé, Le Petit Chavin Rosé*



X MONIN

BORA BORA

PRÉPARATION

Verre - Tumbler

Méthode - Direct au verre

Garniture - Tranche de citron vert, menthe, fruit de la passion

INGRÉDIENTS

150 ml - Chardonnay Effervescent sans alcool

20 ml - Sirop de Fruit de la Passion Monin®

1/4 - Citron vert pressé

A réaliser avec Pierre Zéro Chardonnay Effervescent, Opia Chardonnay Effervescent, Silhouet Chardonnay Effervescent, Le Petit Etoilé Chardonnay Effervescent, Pierre Zéro Signature Chardonnay Effervescent



X MONIN

SPRITZ

PRÉPARATION

Verre - Ballon

Méthode - Direct au verre

Garniture - Tranche d'orange, glaçons

INGRÉDIENTS

160 ml - Chardonnay Effervescent sans alcool

30 ml - Sirop d'Orange Spritz Monin®

40 ml - Eau pétillante

A réaliser avec Pierre Zéro Chardonnay Effervescent, Opia Chardonnay Effervescent, Silhouet Chardonnay Effervescent, Le Petit Etoilé Chardonnay Effervescent, Pierre Zéro Signature Chardonnay Effervescent



CHAVIN

l'art de la Différence

X MONIN

PINK HUGO

PRÉPARATION

Verre - Ballon

Méthode - Direct au verre

Garniture - Fraise, fleur comestible, menthe

INGRÉDIENTS

150 ml - Chardonnay Effervescent sans alcool

20 ml - Sirop de Fraise Monin®

5 ml - Sirop de Fleur de Sureau Monin®

40 ml - Eau pétillante

A réaliser avec Pierre Zéro Chardonnay Effervescent, Opia Chardonnay Effervescent, Silhouet Chardonnay Effervescent, Le Petit Etoilé Chardonnay Effervescent, Pierre Zéro Signature Chardonnay Effervescent



X MONIN

PEACH MULE

PRÉPARATION

Verre - Verre en cuivre

Méthode - Direct au verre

Garniture - Tranche d'orange, menthe

INGRÉDIENTS

150 ml - Chardonnay Effervescent sans alcool

20 ml - Sirop de Pêche Monin®

0,5 ml - Sirop de Gingembre Monin®

1/4 - Citron vert pressé

A réaliser avec Pierre Zéro Chardonnay Effervescent, Opia Chardonnay Effervescent, Silhouet Chardonnay Effervescent, Le Petit Etoilé Chardonnay Effervescent, Pierre Zéro Signature Chardonnay Effervescent



X MONIN

SANGRIO

PRÉPARATION

Verre - Ballon

Méthode - Direct au verre

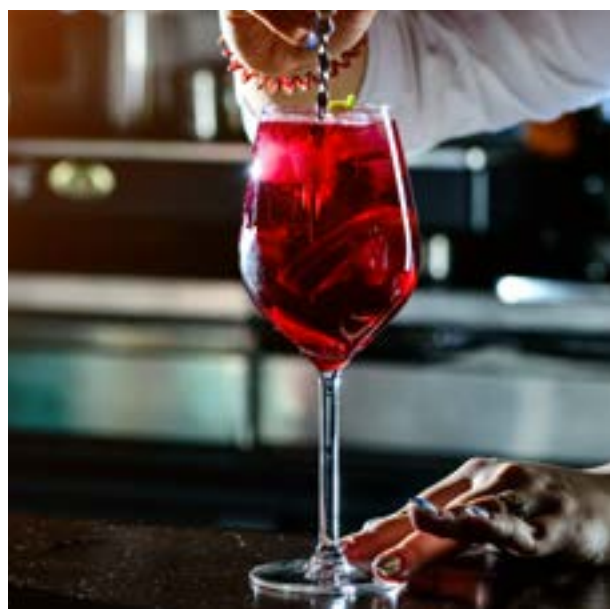
Garniture - Tranche d'orange et de pomme

INGRÉDIENTS

150 ml - Merlot sans alcool

20 ml - Sirop de Sangria Mix Monin®

A réaliser avec Pierre Zéro Merlot, Silhouet Merlot



X MONIN

CHERRY TONIC

PRÉPARATION

Verre - Highball

Méthode - Direct au verre

Garniture - Fruits rouges

INGRÉDIENTS

100 ml - Merlot sans alcool

20 ml - Sirop de Cerise Griotte Monin®

Finir - Tonic

A réaliser avec Pierre Zéro Merlot, Silhouet Merlot



X MONIN

RED TANGERIN

PRÉPARATION

Verre - Cocktail

Méthode - Direct au verre

Garniture - Brochette de petite mandarine

INGRÉDIENTS

100 ml - Merlot sans alcool

20 ml - Sirop de Mandarine Monin®

A réaliser avec Pierre Zéro Merlot, Silhouet Merlot



X MONIN

KIR MELON

PRÉPARATION

Verre - Cocktail

Méthode - Direct au verre

Garniture - Tranche de melon, romarin

INGRÉDIENTS

150 ml - Chardonnay sans alcool

40 ml - Sirop de Melon Monin®

Finir - Eau pétillante

A réaliser avec Le Petit Etoilé Chardonnay, Opia Chardonnay Biologique, Pierre Zéro Signature Chardonnay, Pierre Zéro Chardonnay, Pierre Zéro Prestige Chardonnay, Silhouet Chardonnay





CHAVIN

l'art de la Différence

2 Boulevard Jean Bouin, 34500 Béziers



shop.pierre-chavin.com