

Distillerie du Centre Cocktail



La Bogue



Par les étudiants de 1^{ère} année BTS
Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation
JEAN MONNET
LIMOGES - Promotion 2010
www.lyc-jean-monnet.ac-limoges.fr

Ce cocktail faiblement alcoolisé présente des vertus rafraîchissantes. Idéal en terrasse l'après-midi « La Bogue » peut être servie en apéritif et peut également être consommée en accompagnement d'un plat traditionnel du Limousin. La Liqueur de Châtaignes apporte douceur et caractère en bouche, à une bière douce et au pétillant de la limonade.

Ingrédients

- 3 cl de Liqueur de Châtaignes
- 8 cl de bière sans alcool fraîche
- 4 cl de limonade fraîche

Recette

Verser directement dans un tumbler haut la Liqueur de Châtaignes.
Ajouter la bière sans alcool et la limonade.