

Gelée de Mojito

« Rhum, citrons verts et menthe »

*Accompagne vos amuses bouches, entrées,
plats, desserts et cocktails.*

- *Salade de fraises, gelée de Mojito*
- *Ananas rôti, gelée de Mojito*
- *Crêpes, gelée de Mojito*
- *Sorbets mangues, gelée de Mojito*
- *Blinis saumon, gelée de Mojito*
- *Tartare de thon, gelée de Mojito*
- *Carpaccio de saint jacques, gelée de Mojito*
- *ETC...*

*Un stimulateur
de créativité pour les chefs et les amateurs de
cuisine.*



Ananas rôti, gelée de mojito



Tartelette citron vert, fraises et gelée de mojito



Tartare de saumon, gelée de mojito



Blinis de saumon, gelée de mojito

MOJICELLO

« Liqueur de Mojito »

Laissez-vous surprendre par le MOJICELLO,
"l'authentique" liqueur de Mojito 100% NATURELLE.

Servie pur ou allongé « de bulles », votre Mojicello
accompagnera cocktails ou fin de repas.

IDÉES COCKTAILS : 🍹 🍹 🍹

"Mojicello piscine"

3 cl de Mojicello + glace + pétillant au choix
(Schweppes/Perrier/Prosecco/Champagne/Crémant/Limonade)
+ rondelle de citron vert + feuille de menthe

"Royal Mojicello"

1 cl de Mojicello + allonger de Champagne Brut

"Mojicello orange gingembre"

3 cl de Mojicello + 3 cl jus d'orange + gingembre râpé + glace
pilée + feuilles de menthe

DIGESTIF :

"Shot de Mojicello glacé"

3 cl de Mojicello sorti du congélateur (sans glace)



Shots liqueur de Mojito



Mojicello, orange gingembre