



**Confinés en soirée ?
Top 5 des cocktails à réaliser
très facilement chez soi
avec Fever-Tree**



Bars fermés ?

Tous bloqués chez soi après 21h ?

Avec Fever-Tree, il est très simple de s'improviser bartender le temps d'une soirée, avec les bons produits et les bonnes recettes. On associe ainsi le spiritueux de son choix avec un mixer Fever-Tree, pour un cocktail *home made* raffiné et plein de saveurs. Coté recettes, les néophytes pourront réviser leurs classiques avec les cocktails indémodables, tandis que les plus aventuriers pourront se lancer dans des réalisations décalées !



GIN TONIC

La valeur sûre

Remplir un grand verre copa de glaçons

Verser 5cl de gin

Ajouter 20cl de Fever-Tree
Mediterranean Tonic Water

Servir avec une rondelle de
pamplemousse et un brin de romarin.

MOSCOW MULE

Simple et frais

Remplir un mug à mule de glaçons

Verser 5cl de vodka

Ajouter 2cl de jus de citron vert frais

Compléter avec 15cl de Fever-Tree
Premium Ginger Beer

Servir avec un quartier de citron vert



WHISKY GINGER

Redécouvrir le whisky en cocktail

Remplir un verre de glaçons

Verser 5cl de whisky

Ajouter 20cl de Fever-Tree
Premium Ginger Ale

Servir avec un zeste d'Orange

DARK & STROMY

Le twist du Moscow Mule pour les amateurs de rhum

Remplir un mug à mule de glaçons

Verser 5cl de rhum ambré

Ajouter 2cl de jus de citron vert frais

Compléter avec 15cl de Fever-Tree

Premium Ginger Beer

Servir avec brin de menthe



APERITIF TONIC

Un savoureux mix, plus léger en alcool

Remplir un grand verre copa de glaçons
Verser 5cl d'apéritif (type Martini, Lillet ou Campari)

Ajouter 20cl de Fever-Tree Premium Indian Tonic Water

Servir avec une rondelle d'orange

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

A propos de Fever-Tree

Lancée en 2005, la marque Fever-Tree révolutionne la façon de déguster les cocktails. Sourçant les meilleurs ingrédients aux 4 coins de la planète, ses deux fondateurs Charles Rolls et Tim Warrillow réhabilitent l'image des mixers en faisant découvrir des saveurs uniques. Une gamme complète aujourd'hui plébiscitée par les plus grands bartenders et les meilleurs chefs du monde. La marque Fever-Tree propose des mixers sans aucun édulcorant, conservateur ou arôme artificiel. Elle est distribuée par le groupe La Maison du Whisky (LMDW).

L'histoire de Fever-Tree à découvrir dans cette [vidéo](#)

À propos de LMDW

Depuis sa création en 1956, La Maison du Whisky accompagne le développement du marché des whiskies et spiritueux en France, anticipe ses grandes tendances et éclaire les choix d'un public d'amateurs toujours plus nombreux. En six décennies, La Maison du Whisky a successivement – et simultanément – endossé les rôles de détaillant, de grossiste, de distributeur, d'importateur et d'exportateur de whiskies et spiritueux fins à l'échelle nationale, européenne puis mondiale. Fidèle à ses engagements d'origine, attachée à son patrimoine entrepreneurial et humain, La Maison du Whisky se distingue par une curiosité sans cesse renouvelée et par une quête permanente de la perfection.