

N°181

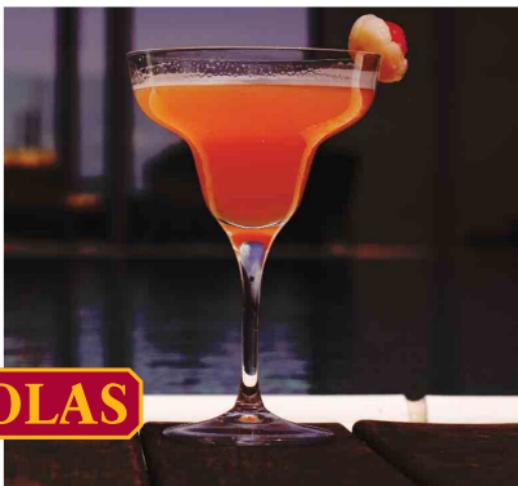


# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

## apéro

Rhum Varadero Silver Dry



**NICOLAS**



### Berry Mojito

8 cl. de Ron Varadero Silver Dry  
½ citron vert  
2 mures  
3 framboises  
2 cuillerées de sucre brun  
8 feuilles de menthe  
Compléter avec du soda

# Ron Varadero



### Pear Cooler

8 cl. de Ron Varadero Silver Dry  
4 cl. de Liqueur de Poire  
Une poire moyenne en purée  
1 quartier de citron vert  
2 cl. de sirop de sucre  
Compléter avec du soda

### Cuban Illusion

4 cl. de Ron Varadero Silver Dry  
4 cl. de Brandy  
4 cl. de Triple Sec  
Un trait de jus de citron



### Varadero Passion

8 cl. de Ron Varadero Silver Dry  
4 cl. de liqueur de fruit de la passion  
2 morceaux d'ananas  
1 quartier de citron vert  
2 litchis  
2 cl. de liqueur de litchi



- Nez : arôme typique d'un rhum blanc léger, délicat, équilibré, légère note d'eau de vie vieillie. Odeur caractéristique du vieillissement en fin de verre.
- Bouche : douceur perceptible balancée par une légère note d'amertume, saveur franche d'eau de vie vieillie et de belle évolution.



**Suggestions :** sert de base de cocktails, daïquiri, mojito etc...

### le conseil de votre caviste :

EL RON VARADERO  
CUBAIN PAR NATURE  
Rhum Varadero Silver Dry  
Origine : Cuba  
Aspect : incolore, brillant, clair et transparent.