



CENTRE DE RESSOURCES NATIONALES

Hôtellerie Restauration



www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr



LISTE DES COCKTAILS CLASSIQUES ÉTABLIE PAR L'ASSOCIATION DES BARMEN DE FRANCE (A.B.F.)

Liens :

APEB : [Association des Professeurs Enseignant en Bar](#)

[WebTV Restauration](#)

[Site national de ressources en hôt\(ellerie-restauration \(CRNHR\)](#)

[Fiches interactives](#)



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

LISTE DES COCKTAILS CLASSIQUES ETABLIE PAR L'ASSOCIATION DES BARMEN DE FRANCE (A.B.F.)

LONG DRINKS

<p>1/ <u>AMERICANO</u></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 7/10 Bitter Campari - 3/10 Vermouth Italien <p>Ajouter un peu de soda</p> <p><u>Décoration</u> : 1/2 tranche d'orange, 1/2 tranche de citron</p>	<p>6/ <u>CHAMPAGNE COCKTAIL</u></p> <p>Dans un verre à champagne, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1/4 morceau de sucre imbibé d'Angostura Bitter - 1 trait de Cognac <p>Compléter de Champagne</p> <p><u>Décoration</u> : Zeste d'orange</p>
<p>2/ <u>BARBOTTAGE</u></p> <p>Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1/10 sirop de grenadin - 3/10 jus de citron - 6/10 jus d'orange <p>Frapper et verser dans un verre à champagne. Compléter de Champagne.</p>	<p>7/ <u>FLORIDA</u></p> <p>Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2/10 sirop de grenadine - 3/10 jus de citron - 5/10 jus d'orange <p>Frapper et verser dans un tumbler rempli de glace</p> <p><u>Décoration</u> : Fruits de saison</p>
<p>3/ <u>BELLINI</u></p> <p>Dans un verre à champagne, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 cl de nectar de pêche ou de coulis de pêche <p>Compléter de Champagne.</p>	<p>8/ <u>GARIBALDI</u></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 7/10 jus d'orange - 3/10 Campari <p>Remuer</p> <p><u>Décoration</u> : 1/2 tranche d'orange</p>
<p>4/ <u>BLOODY MARY</u></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saupoudrer de sel de céleri <p>Verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 trait de tabasco - 1 trait de sauce anglaise - 1/10 jus de citron - 3/10 de Vodka - 6/10 jus de tomate <p>Remuer</p> <p><u>Décoration</u> : Branche de céleri (facultatif).</p> <p>N.B. : le jus de tomate peut être remplacé par le consommé de bœuf (BULLSHOT)</p>	<p>9/ <u>GIN FIZZ</u></p> <p>Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 cuillère à café de sucre - Le jus d'un citron - 1 mesure de Gin <p>Frapper et verser dans un tumbler sans glace. Compléter de soda.</p> <p>N.B. : toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées comme alcool de base pour les FIZZES. Rajouter un blanc d'oeuf pour le SILVER FIZZ et un jaune d'oeuf pour le GOLDEN FIZZ ;</p>
<p>5/ <u>BRANDY EGG NOGG</u></p> <p>Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 cuillère à café de sucre - 1 jaune d'oeuf - 1 mesure de Cognac <p>Frapper et verser dans un tumbler, compléter avec du lait. Saupoudrer de noix de muscade.</p>	<p>10/ <u>HARVEY WALLBANGER</u></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4/10 Vodka - 6/10 Jus d'orange <p>Finir avec un trait de Galliano sur le haut du verre.</p> <p><u>Décoration</u> (facultative) : zeste de citron</p>

LISTE DES COCKTAILS CLASSIQUES ETABLIE PAR L'ASSOCIATION DES BARMEN DE FRANCE (A.B.F.)

LONG DRINKS

<p>11/ <u>MACCA</u></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1/10 crème de cassis - 3/10 Vermouth Dry - 3/10 Vermouth Italien - 3/10 Gin <p>Ajouter un peu de soda. Remuer et presser un zeste de citron.</p>	<p>16/ PIMM'S N/ 1</p> <p>Dans un Pimm's Cup rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 mesure de Pimm's - Compléter de soda <p><u>Décoration</u> : 1/2 tranche d'orange, 2 cerises à l'eau-de-vie et presser un zeste de citron (peau de concombre et menthe fraîche facultatives).</p>
<p>12/ <u>MINT JULEP</u></p> <p>Dans un tumbler, piler quelques feuilles de menthe fraîche avec une cuillère à café de sucre en poudre. Remplir de glace pilée, ajouter deux mesures de Bourbon.</p> <p><u>Décoration</u> : cerise, menthe fraîche Servir avec une paille.</p>	<p>17/ PINA COLADA</p> <p>Au shaker (ou blender électrique) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2/10 crème de coco - 3/10 Rhum Blanc - 5/10 jus d'ananas <p>Frapper et verser dans un tumbler rempli de glace <u>Décoration</u> : Un quartier d'ananas, 2 cerises à l'eau-de-vie.</p>
<p>13/ <u>MOJITO</u></p> <p>Dans un tumbler, piler quelques feuilles de menthe fraîche avec une cuillère à café de sucre, remplir de glace puis verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le jus d'un citron vert - 1 mesure de rhum Cubain - 1 trait d'Angostura bitter. <p>Terminer avec du soda et remuer. <u>Décoration</u> : une tranche de citron vert et menthe fraîche.</p>	<p>18/ PINEAU COLADA</p> <p>Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3/10 Pineau des Charentes - 2/10 lait de Coco Lopez - 4/10 jus d'ananas - 1/10 jus de citron vert - 1 trait de sirop de fraise <p>Frapper et verser dans un tumbler sans glace. <u>Décoration</u> : 1 rondelle de citron vert, fraise.</p>
<p>14/ <u>NEGRONI</u></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3/10 Vermouth Italien - 3/10 Bitter Campari - 4/10 Gin <p>Remuer <u>Décoration</u> : 1/2 tranche d'orange</p>	<p>19/ <u>PLANTER'S PUNCH</u></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 trait d'Angostura - 3/10 jus d'orange - 3/10 jus d'ananas - 4/10 Rhum Blanc <p>Remuer et terminer avec 1 trait de Rhum Ambré. <u>Décoration</u> : 1 quartier d'ananas et 2 cerises à l'eau-de-vie.</p>
<p>15/ <u>PICK ME UP</u></p> <p>Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1/10 sirop de grenadine - 4/10 jus d'orange - 5/10 Cognac <p>Frapper et verser dans un verre à champagne. Compléter de Champagne.</p>	<p>20/ <u>PUSSY FOOT</u></p> <p>Au shaker, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 jaune d'oeuf - 3/10 jus de citron - 7/10 jus d'orange <p>Frapper et verser dans un tumbler rempli de glace. Finir par un trait de sirop de grenadine.</p>

LISTE DES COCKTAILS CLASSIQUES ETABLIE PAR L'ASSOCIATION DES BARMEN DE FRANCE (A.B.F.)

LONG DRINKS

<p>21/ SALTY DOG</p> <p>Dans un tumbler givré de sel fin et rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3/10 Vodka - 7/10 jus de pamplemousse <p>Remuer</p>	<p>N.B. : Toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées comme alcool de base pour les COLLINS.</p>
<p>22/ SCREWDRIVER</p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4/10 Vodka - 6/10 jus d'orange <p>Remuer</p>	<p>NOTA :</p> <p>1) Tous les Long Drinks se servent soit avec une paille, soit avec un stick. Ex : Américano : stick ; Pina Colada : paille.</p>
<p>23/ SINGAPORE SLING</p> <p>Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2/10 jus de citron - 4/10 Cherry Brandy - 4/10 Gin <p>Frapper et verser dans un tumbler sans glace. Compléter de soda.</p>	<p>2) Le sucre en poudre peut-être remplacé par du sirop de sucre. Dans tous les cocktails où est indiquée « une mesure », celle-ci équivaut à 4 cl.</p> <p>Dans certains cas, les cerises à l'eau-de-vie peuvent être remplacées par des cerises au marasquin ou confites (ex : Pina Colada, Planter's).</p>
<p>24/ <u>TAMPICO</u></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3/10 jus de citron - 4/10 Bitter Campari - 3/10 Cointreau <p>Remuer, compléter de tonic.</p>	<p>Pour les concours internationaux, les recettes devront être exprimées en centilitre.</p>
<p>25/ <u>TEQUILA SUNRISE</u></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 7/10 Jus d'orange - 3/10 Téquila <p>Remuer. Finir par un trait de sirop de grenadine.</p>	
<p>26/ TOM COLLIN'S</p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 cuillère à café de sucre - Le jus d'un citron - 1 mesure de Gin <p>Compléter de soda et remuer. <u>Décoration</u> : une tranche de citron, une cerise à l'eau-de-vie</p>	<p>27/ <u>FORMULE 3</u> (Nouveau)</p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3/10 jus de Pamplemousse - 2/10 Liqueur de Fraise des Bois - 5/10 Vodka <p>Remuer, compléter de Tonic</p>

LISTE DES COCKTAILS CLASSIQUES ETABLIE PAR L'ASSOCIATION DES BARMEN DE FRANCE (A.B.F)

SHORT DRINKS

<p>1/ <u>ALEXANDER</u> Au shaker:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 cuillère à café de crème fraîche - 3/10 de crème de cacao brun - 7/10 de cognac <p>Frapper et verser dans un double verre à cocktail</p>	<p>7/ <u>BLUE LAGOON</u> Au shaker:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1/10 de jus de citron - 3/10 de curaçao bleu - 6/10 de vodka <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>
<p>2/ <u>BACARDI</u> Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1/10 de sirop de grenadine - 3/10 de jus de citron - 6/10 de Ron Bacardi <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>	<p>8/ <u>BRONX</u> Au shaker:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1/10 de jus d'orange - 2/10 de vermouth dry - 2/10 de Vermouth italien - 5/10 de Gin <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>
<p>3/ <u>BALALAIKA OU TROIKA</u> Au shaker:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3/10 de jus de citron - 3/10 de Cointreau - 4/10 de vodka <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>	<p>9/ <u>BOURBON OLD FASHIONED</u> Dans un verre à Old fashioned :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ecraser ¼ d'un morceau de sucre imbibé d'Angostura bitter avec un peu de soda - Remplir de glace - Ajouter une mesure de bourdon whisley <p>Remuer <u>Décoration</u> : ½ tranche d'orange, zeste de citron, cerises à l'eau de vie. NB : Toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées comme alcool de base pour un old fashioned</p>
<p>4/ <u>BANANA BLISS</u> Au verre à mélange :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5/10 de crème de banane - 5/10 de cognac <p>Remuer et verser dans un verre à cocktail</p>	<p>10/ <u>DAIQUIRI</u> Au shaker:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1/10 de sirop de sucre de canne - 3/10 de jus de citron - 6/10 de rhum <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>
<p>5/ <u>B & B</u> Dans un verre à dégustation, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5/10 de Bénédictine - 5/10 de brandy <p>Remuer</p>	<p>11/ <u>DRY MARTINI</u> Au verre à mélange :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2/10 de vermouth dry - 8/10 de gin <p>Remuer et verser dans un verre à cocktail <u>Décoration</u> : olive verte ou zeste de citron NB : La vodka et la tequila peuvent remplacer le gin et les cocktails s'appellent alors <u>Vodkatini</u> et Tequini</p>
<p>6/ <u>BLACK RUSSIAN</u> Dans un verre à old fashioned rempli de glace, Verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3/10 de liqueur de café - 7/10 de vodka <p>Remuer</p>	

LISTE DES COCKTAILS CLASSIQUES ETABLIE PAR L'ASSOCIATION DES BARMEN DE FRANCE (A.B.F)

SHORT DRINKS

<p>12/ <u>DUBONNET COCKTAIL</u> Au verre à mélange : - 5/10 De Dubonnet - 5/10 De gin Remuer et verser dans un verre à cocktail</p>	<p>18/ <u>MANHATTAN</u> Au verre à mélange : - Quelques gouttes d'Angostura Bitter - 3/10 de Vermouth Italien - 7/10 de Rye Whiskey Frapper et verser dans un verre à cocktail <u>Décoration</u> : 1 cerise à l'eau-de-vie</p>
<p>13/ <u>GIMLET</u> Au verre à mélange : - 3/10 de Lime Juice Cordial Remuer et verser dans un verre à cocktail NB : la Vodka peut remplacer le Gin</p>	<p>19/ <u>MARGARITA</u> Au shaker : - 1/10 de jus de citron - 3/10 de Cointreau - 6/10 de Téquila Frapper et verser dans un verre à cocktail givré au sel fin</p>
<p>14/ <u>GOD FATHER</u> Dans un verre Old fashioned rempli de glace, Verser : - 3/10 d'Amaretto - 7/10 de scotch Whisky Remuer</p>	<p>20/ <u>ORANGE BLOSSOM</u> Au shaker : - 6/10 de jus d'orange - 4/10 de Gin Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>
<p>15/ <u>GOD MOTHER</u> Dans un verre à Old Fashioned rempli de glace, Verser : - 3/10 d'Amaretto - 7/10 de Vodka Remuer</p>	<p>21/ <u>PARADISE</u> Au shaker : - 1/10 de jus d'orange - 3/10 d'Apricot Brandy - 6/10 de gin Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>
<p>16/ <u>GRASSHOPPER</u> Au shaker : - 1 cuillère à café de crème fraîche, - 3/10 de crème de cacao blanc - 7/10 de crème de menthe verte Frapper et verser dans un double verre à cocktail</p>	<p>22/ <u>PINK GIN</u> Dans un verre à cocktail : - Faire tourner 2 traits d'Angostura Bitter - Puis verser une mesure de Gin Servir accompagné d'un verre d'eau glacée</p>
<p>17/ <u>JACK ROSE</u> Au shaker : - 1/10 de sirop de grenadine - 3/10 de jus de citron - 6/10 de Calvados Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>	<p>23/ <u>PINK LADY</u> Au shaker : - 1/10 de sirop de grenadine - 3/10 de jus de citron - 6/10 de gin Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>

LISTE DES COCKTAILS CLASSIQUES ETABLIE PAR L'ASSOCIATION DES BARMEN DE FRANCE (A.B.F)

SHORT DRINKS

<p>24/ <u>PORTO FLIP</u> Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 cuillère à café de sucre - 1 jaune d'œuf - 2 traits de Cognac - 1 mesure de Porto Rouge <p>Frapper et verser dans un double verre à cocktail Saupoudrer de noix de muscade NB : Les eaux de vie peuvent remplacer les vins de liqueurs (Porto, Sherry) comme alcool de base pour les FLIPS</p>	<p>28/ <u>RUSTY NAIL</u> : Dans un verre à Old Fashioned rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5/10 de liqueur de Scotch Whisky - 5/10 de Scotch Whisky <p>remuer</p>
<p>25/ <u>RED LION</u> Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2/10 de jus d'orange - 2/10 de jus de citron - 3/10 de Grand Marnier - 3/10 de gin <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>	<p>29/ <u>SCOTCH SOUR</u> Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Cuillère à café de sucre - 3/10 de jus d'orange - 7/10 de Scotch Whisky <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail <u>Décoration</u> : éventuellement 2 cerises à l'eau de vie NB : Toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées comme alcool de base pour les sours</p>
<p>26/ <u>ROB ROY</u> Au verre à mélange:</p> <ul style="list-style-type: none"> - quelques gouttes d'Angostura Bitter - 2/10 de Vermouth italien - 8/10 de Scotch Whisky <p>Remuer et verser dans un verre à cocktail <u>Décoration</u> : 1 cerise à l'eau-de-vie</p>	<p>30/ <u>SIDE-CAR</u> Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1/10 de jus de citron - 3/10 de Cointreau - 6/10 de Cognac <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>
<p>27/ <u>ROSE</u> Au verre à mélange :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 6/10 de Vermouth Dry - 2/10 de Kirsch - 8/10 de Cherry Brandy <p>Remuer et verser dans un verre à cocktail <u>Décoration</u> : 1 cerise à l'eau-de-vie</p>	<p>31/ <u>STINGER</u> Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3/10 de crème de menthe blanche - 7/10 de Cognac <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>
	<p>32/ <u>WHITE LADY</u> Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> -1/10 de jus de citron -3/10 de Cointreau -6/10 de Gin <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>

LISTE DES COCKTAILS CLASSIQUES ETABLIE PAR L'ASSOCIATION DES BARMEN DE FRANCE (A.B.F)

SHORT DRINKS

<p>33/<u>COSMOPOLITAN</u></p> <p>Au Shaker</p> <ul style="list-style-type: none">- 5/10 Vodka- 2.5/10 Cointreau- 1.5/10 Jus de Citron vert- 1/10 Jus d'Airelle <p>Servi dans un verre à cocktail Décoration : zeste de citron vert</p>	<p>35/<u>CAIPIRINHA</u></p> <p>Dans un verre Old Fashioned</p> <p>Piler ½ Citron vert avec une cuillère à café de sucre 1 mesure de Cachaça</p> <p>Remplir le verre de glace pilée</p>
<p>34/<u>B 52</u></p> <p>Dans un verre Shooter</p> <p>Verser successivement à l'aide d'une cuillère à mélange :</p> <ul style="list-style-type: none">- 1/3 liqueur de Café- 1/3 Irish Cream liqueur- 1/3 Grand Marnier <p>Servi avec une paille N.B. : peut se servir flambé</p>	