



CENTRE DE RESSOURCES NATIONALES

**Hôtellerie Restauration**



[www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr](http://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><b>1/ <u>AMERICANO</u></b></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 7/10 Bitter Campari</li> <li>- 3/10 Vermouth Italien</li> </ul> <p>Ajouter un peu de soda</p> <p><u>Décoration</u> : 1/2 tranche d'orange, 1/2 tranche de citron</p>	<p><b>6/ <u>CHAMPAGNE COCKTAIL</u></b></p> <p>Dans un verre à champagne, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1/4 morceau de sucre imbibé d'Angostura Bitter</li> <li>- 1 trait de Cognac</li> </ul> <p>Compléter de Champagne</p> <p><u>Décoration</u> : Zeste d'orange</p>
<p><b>2/ <u>BARBOTTAGE</u></b></p> <p>Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1/10 sirop de grenadin</li> <li>- 3/10 jus de citron</li> <li>- 6/10 jus d'orange</li> </ul> <p>Frapper et verser dans un verre à champagne. Compléter de Champagne.</p>	<p><b>7/ <u>FLORIDA</u></b></p> <p>Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2/10 sirop de grenadine</li> <li>- 3/10 jus de citron</li> <li>- 5/10 jus d'orange</li> </ul> <p>Frapper et verser dans un tumbler rempli de glace</p> <p><u>Décoration</u> : Fruits de saison</p>
<p><b>3/ <u>BELLINI</u></b></p> <p>Dans un verre à champagne, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 cl de nectar de pêche ou de coulis de pêche</li> </ul> <p>Compléter de Champagne.</p>	<p><b>8/ <u>GARIBALDI</u></b></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 7/10 jus d'orange</li> <li>- 3/10 Campari</li> </ul> <p>Remuer</p> <p><u>Décoration</u> : 1/2 tranche d'orange</p>
<p><b>4/ <u>BLOODY MARY</u></b></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saupoudrer de sel de céleri</li> </ul> <p>Verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 trait de tabasco</li> <li>- 1 trait de sauce anglaise</li> <li>- 1/10 jus de citron</li> <li>- 3/10 de Vodka</li> <li>- 6/10 jus de tomate</li> </ul> <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><b>9/ <u>GIN FIZZ</u></b></p> <p>Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 cuillère à café de sucre</li> <li>- Le jus d'un citron</li> <li>- 1 mesure de Gin</li> </ul> <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><b>5/ <u>BRANDY EGG NOGG</u></b></p> <p>Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 cuillère à café de sucre</li> <li>- 1 jaune d'oeuf</li> <li>- 1 mesure de Cognac</li> </ul> <p>Frapper et verser dans un tumbler, compléter avec du lait. Saupoudrer de noix de muscade.</p>	<p><b>10/ <u>HARVEY WALLBANGER</u></b></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4/10 Vodka</li> <li>- 6/10 Jus d'orange</li> </ul> <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><b>11/ <u>MACCA</u></b></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1/10 crème de cassis</li> <li>- 3/10 Vermouth Dry</li> <li>- 3/10 Vermouth Italien</li> <li>- 3/10 Gin</li> </ul> <p>Ajouter un peu de soda. Remuer et presser un zeste de citron.</p>	<p><b>16/ PIMM'S N/ 1</b></p> <p>Dans un Pimm's Cup rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 mesure de Pimm's</li> <li>- Compléter de soda</li> </ul> <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><b>12/ <u>MINT JULEP</u></b></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><b>17/ PINA COLADA</b></p> <p>Au shaker (ou blender électrique) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2/10 crème de coco</li> <li>- 3/10 Rhum Blanc</li> <li>- 5/10 jus d'ananas</li> </ul> <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><b>13/ <u>MOJITO</u></b></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"> <li>- Le jus d'un citron vert</li> <li>- 1 mesure de rhum Cubain</li> <li>- 1 trait d'Angostura bitter.</li> </ul> <p>Terminer avec du soda et remuer. <u>Décoration</u> : une tranche de citron vert et menthe fraîche.</p>	<p><b>18/ PINEAU COLADA</b></p> <p>Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3/10 Pineau des Charentes</li> <li>- 2/10 lait de Coco Lopez</li> <li>- 4/10 jus d'ananas</li> <li>- 1/10 jus de citron vert</li> <li>- 1 trait de sirop de fraise</li> </ul> <p>Frapper et verser dans un tumbler sans glace. <u>Décoration</u> : 1 rondelle de citron vert, fraise.</p>
<p><b>14/ <u>NEGRONI</u></b></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3/10 Vermouth Italien</li> <li>- 3/10 Bitter Campari</li> <li>- 4/10 Gin</li> </ul> <p>Remuer <u>Décoration</u> : 1/2 tranche d'orange</p>	<p><b>19/ <u>PLANTER'S PUNCH</u></b></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 trait d'Angostura</li> <li>- 3/10 jus d'orange</li> <li>- 3/10 jus d'ananas</li> <li>- 4/10 Rhum Blanc</li> </ul> <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><b>15/ <u>PICK ME UP</u></b></p> <p>Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1/10 sirop de grenadine</li> <li>- 4/10 jus d'orange</li> <li>- 5/10 Cognac</li> </ul> <p>Frapper et verser dans un verre à champagne. Compléter de Champagne.</p>	<p><b>20/ <u>PUSSY FOOT</u></b></p> <p>Au shaker, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 jaune d'oeuf</li> <li>- 3/10 jus de citron</li> <li>- 7/10 jus d'orange</li> </ul> <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><b>21/ SALTY DOG</b></p> <p>Dans un tumbler givré de sel fin et rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3/10 Vodka</li> <li>- 7/10 jus de pamplemousse</li> </ul> <p>Remuer</p>	<p>N.B. : Toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées comme alcool de base pour les COLLINS.</p>
<p><b>22/ SCREWDRIVER</b></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4/10 Vodka</li> <li>- 6/10 jus d'orange</li> </ul> <p>Remuer</p>	<p><b>NOTA :</b></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><b>23/ SINGAPORE SLING</b></p> <p>Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2/10 jus de citron</li> <li>- 4/10 Cherry Brandy</li> <li>- 4/10 Gin</li> </ul> <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><b>24/ <u>TAMPICO</u></b></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3/10 jus de citron</li> <li>- 4/10 Bitter Campari</li> <li>- 3/10 Cointreau</li> </ul> <p>Remuer, compléter de tonic.</p>	<p>Pour les concours internationaux, les recettes devront être exprimées en centilitre.</p>
<p><b>25/ <u>TEQUILA SUNRISE</u></b></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 7/10 Jus d'orange</li> <li>- 3/10 Téquila</li> </ul> <p>Remuer. Finir par un trait de sirop de grenadine.</p>	
<p><b>26/ TOM COLLIN'S</b></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 cuillère à café de sucre</li> <li>- Le jus d'un citron</li> <li>- 1 mesure de Gin</li> </ul> <p>Compléter de soda et remuer. <u>Décoration</u> : une tranche de citron, une cerise à l'eau-de-vie</p>	<p><b>27/ <u>FORMULE 3</u> (Nouveau)</b></p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3/10 jus de Pamplemousse</li> <li>- 2/10 Liqueur de Fraise des Bois</li> <li>- 5/10 Vodka</li> </ul> <p>Remuer, compléter de Tonic</p>

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

## SHORT DRINKS

<p><b>1/ <u>ALEXANDER</u></b>            Au shaker:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 cuillère à café de crème fraîche</li> <li>- 3/10 de crème de cacao brun</li> <li>- 7/10 de cognac</li> </ul> <p>Frapper et verser dans un double verre à cocktail</p>	<p><b>7/ <u>BLUE LAGOON</u></b>            Au shaker:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1/10 de jus de citron</li> <li>- 3/10 de curaçao bleu</li> <li>- 6/10 de vodka</li> </ul> <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>
<p><b>2/ <u>BACARDI</u></b>            Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1/10 de sirop de grenadine</li> <li>- 3/10 de jus de citron</li> <li>- 6/10 de Ron Bacardi</li> </ul> <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>	<p><b>8/ <u>BRONX</u></b>            Au shaker:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1/10 de jus d'orange</li> <li>- 2/10 de vermouth dry</li> <li>- 2/10 de Vermouth italien</li> <li>- 5/10 de Gin</li> </ul> <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>
<p><b>3/ <u>BALALAIKA OU TROIKA</u></b>            Au shaker:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3/10 de jus de citron</li> <li>- 3/10 de Cointreau</li> <li>- 4/10 de vodka</li> </ul> <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>	<p><b>9/ <u>BOURBON OLD FASHIONED</u></b>            Dans un verre à Old fashioned :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ecraser ¼ d'un morceau de sucre imbibé d'Angostura bitter avec un peu de soda</li> <li>- Remplir de glace</li> <li>- Ajouter une mesure de bourdon whisley</li> </ul> <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><b>4/ <u>BANANA BLISS</u></b>            Au verre à mélange :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 5/10 de crème de banane</li> <li>- 5/10 de cognac</li> </ul> <p>Remuer et verser dans un verre à cocktail</p>	<p><b>10/ <u>DAIQUIRI</u></b>            Au shaker:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1/10 de sirop de sucre de canne</li> <li>- 3/10 de jus de citron</li> <li>- 6/10 de rhum</li> </ul> <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>
<p><b>5/ <u>B &amp; B</u></b>            Dans un verre à dégustation, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 5/10 de Bénédictine</li> <li>- 5/10 de brandy</li> </ul> <p>Remuer</p>	<p><b>11/ <u>DRY MARTINI</u></b>            Au verre à mélange :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2/10 de vermouth dry</li> <li>- 8/10 de gin</li> </ul> <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><b>6/ <u>BLACK RUSSIAN</u></b>            Dans un verre à old fashioned rempli de glace,            Verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3/10 de liqueur de café</li> <li>- 7/10 de vodka</li> </ul> <p>Remuer</p>	

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

## SHORT DRINKS

<p><b>12/ <u>DUBONNET COCKTAIL</u></b>            Au verre à mélange :            - 5/10 De Dubonnet            - 5/10 De gin            Remuer et verser dans un verre à cocktail</p>	<p><b>18/ <u>MANHATTAN</u></b>            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><b>13/ <u>GIMLET</u></b>            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><b>19/ <u>MARGARITA</u></b>            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><b>14/ <u>GOD FATHER</u></b>            Dans un verre Old fashioned rempli de glace,            Verser :            - 3/10 d'Amaretto            - 7/10 de scotch Whisky            Remuer</p>	<p><b>20/ <u>ORANGE BLOSSOM</u></b>            Au shaker :            - 6/10 de jus d'orange            - 4/10 de Gin            Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>
<p><b>15/ <u>GOD MOTHER</u></b>            Dans un verre à Old Fashioned rempli de glace,            Verser :            - 3/10 d'Amaretto            - 7/10 de Vodka            Remuer</p>	<p><b>21/ <u>PARADISE</u></b>            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><b>16/ <u>GRASSHOPPER</u></b>            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><b>22/ <u>PINK GIN</u></b>            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><b>17/ <u>JACK ROSE</u></b>            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><b>23/ <u>PINK LADY</u></b>            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><b>24/ <u>PORTO FLIP</u></b>          Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 cuillère à café de sucre</li> <li>- 1 jaune d'œuf</li> <li>- 2 traits de Cognac</li> <li>- 1 mesure de Porto Rouge</li> </ul> <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><b>28/ <u>RUSTY NAIL</u> :</b>          Dans un verre à Old Fashioned rempli de glace, verser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 5/10 de liqueur de Scotch Whisky</li> <li>- 5/10 de Scotch Whisky</li> </ul> <p>remuer</p>
<p><b>25/ <u>RED LION</u></b>          Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2/10 de jus d'orange</li> <li>- 2/10 de jus de citron</li> <li>- 3/10 de Grand Marnier</li> <li>- 3/10 de gin</li> </ul> <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>	<p><b>29/ <u>SCOTCH SOUR</u></b>          Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Cuillère à café de sucre</li> <li>- 3/10 de jus d'orange</li> <li>- 7/10 de Scotch Whisky</li> </ul> <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><b>26/ <u>ROB ROY</u></b>          Au verre à mélange:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- quelques gouttes d'Angostura Bitter</li> <li>- 2/10 de Vermouth italien</li> <li>- 8/10 de Scotch Whisky</li> </ul> <p>Remuer et verser dans un verre à cocktail  <u>Décoration</u> : 1 cerise à l'eau-de-vie</p>	<p><b>30/ <u>SIDE-CAR</u></b>          Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1/10 de jus de citron</li> <li>- 3/10 de Cointreau</li> <li>- 6/10 de Cognac</li> </ul> <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>
<p><b>27/ <u>ROSE</u></b>          Au verre à mélange :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 6/10 de Vermouth Dry</li> <li>- 2/10 de Kirsch</li> <li>- 8/10 de Cherry Brandy</li> </ul> <p>Remuer et verser dans un verre à cocktail  <u>Décoration</u> : 1 cerise à l'eau-de-vie</p>	<p><b>31/ <u>STINGER</u></b>          Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3/10 de crème de menthe blanche</li> <li>- 7/10 de Cognac</li> </ul> <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail</p>
	<p><b>32/ <u>WHITE LADY</u></b>          Au shaker :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-1/10 de jus de citron</li> <li>-3/10 de Cointreau</li> <li>-6/10 de Gin</li> </ul> <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><b>33/<u>COSMOPOLITAN</u></b></p> <p>Au Shaker</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 5/10 Vodka</li><li>- 2.5/10 Cointreau</li><li>- 1.5/10 Jus de Citron vert</li><li>- 1/10 Jus d'Airelle</li></ul> <p>Servi dans un verre à cocktail Décoration : zeste de citron vert</p>	<p><b>35/<u>CAIPIRINHA</u></b></p> <p>Dans un verre Old Fashionned</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><b>34/<u>B 52</u></b></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"><li>- 1/3 liqueur de Café</li><li>- 1/3 Irish Cream liqueur</li><li>- 1/3 Grand Marnier</li></ul> <p>Servi avec une paille N.B. : peut se servir flambé</p>	