ELIXIR D'ANVERS **HOT APPLETINI**

Élixir d'Anvers et jus de pomme chaud : une combinaison de rêve !

ELIXIR D'ANVERS 1863

Ingrédients pour 1 Elixir d'Anvers Hot Appletini :
5 cl d'Élixir d'Anvers | 10 cl de jus de pomme bio | 1 bâton de cannelle | 1 étoile de badiane | 1 clou de girofle

Préparation :
Mélangez tous les ingrédients dans un poêlon et amenez-les juste sous le point d'ébullition.

Présentation :
Servez le mélange chaud dans un verre tumbler bas et garnissez-le d'un bâton de cannelle et de fines tranches de pomme fraîche.

Profil gustatif :
Les épices contenues dans ce cocktail hivernal garantissent un bel équilibre entre la douceur du jus de pomme chaud et l'Élixir d'Anvers. Rien de tel par une froide journée d'hiver !

« Notre savoir-faire se déguste avec sagesse. »
Plus d'inspiration sur www.elixir.be

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13

ELIXIR DE SPA®

ELIXIR DE SPA **POIRE CHAUDE**

Savourez l'hiver avec ce cocktail chaud aux poires !

ELIXIR DE SPA®

Ingrédients pour 1 Elixir de Spa Poire Chaude:
5 cl d'Élixir de Spa | 10 cl de jus de poire bio | 1 bâton de cannelle | 1 étoile de badiane | 1 clou de girofle

Préparation :
Mélangez tous les ingrédients dans un poêlon et amenez-les juste sous le point d'ébullition.

Présentation :
Servez le mélange chaud dans un verre tumbler bas et garnissez-le d'un bâton de cannelle et de fines tranches de poire fraîche.

Profil gustatif :
Le jus de poire sucré, marié aux saveurs épicées de l'Élixir de Spa, procure un intense plaisir hivernal.

« Notre savoir-faire se déguste avec sagesse. »
Plus d'inspiration sur www.elixir.be

ELIXIR D'ANVERS® 1863

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13

ELIXIR DE SPA®

ELIXIR DE SPA **POIRE**

Des saveurs douces et fraîches avec une touche épicée !

ELIXIR DE SPA®

Ingrédients pour 1 Elixir de Spa Poire:
5 cl d'Élixir de Spa | 10 cl de jus de poire bio | 1 brin de verveine ou de menthe fraîche | le zeste d'une orange

Préparation :
Rassemblez tous les ingrédients dans une carafe ou dans un verre à mélange et laissez-les macérer quelques heures pour permettre aux herbes et au zeste d'orange de libérer leurs arômes.

Astuce : Confectionnez d'avance une grande quantité de ce cocktail. N'hésitez pas à le servir avec une préparation à base de gibier ou d'autres viandes.

Présentation :
Servez le cocktail dans un verre haut avec de la glace et garnissez-le avec du zeste d'orange et un brin de verveine ou de menthe.

Profil gustatif :
La fraîcheur des herbes et le zeste d'orange apportent de la profondeur à la saveur épicée de l'Élixir de Spa et à la douceur du jus de poire.

« Notre savoir-faire se déguste avec sagesse. »
Plus d'inspiration sur www.elixir.be

ELIXIR D'ANVERS® 1863

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13

ELIXIR DE SPA®

ELIXIR DE SPA **BLOODY CARROT**

Un caractère à la fois sainement relevé et oriental !

ELIXIR DE SPA®

Ingrédients pour 1 Elixir de Spa Bloody Carrot:
5 cl d'Élixir de Spa | 200 g de carottes ou 10 cl de jus de carotte | citronnelle | 1 petit piment chili (ou quelques gouttes de tabasco) | ½ citron

Préparation :
Passez les carottes, la citronnelle, le piment et le citron à la centrifugeuse et tamisez le jus. Versez le jus et l'Élixir de Spa sur de la glace et mélangez.

Astuce : Si vous n'avez pas de centrifugeuse, laissez macérer la citronnelle et le piment chili pendant une nuit dans le jus de carotte, ajoutez le jus d'un demi-citron et tamisez.

Présentation :
Servez le cocktail dans un verre bas avec de la glace et garnissez de capucine ou de cresson.

Profil gustatif :
Une variante à la fois piquante, fraîche, originale et saine du classique Bloody Mary !

« Notre savoir-faire se déguste avec sagesse. »
Plus d'inspiration sur www.elixir.be

ELIXIR D'ANVERS® 1863

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13

ELIXIR DE SPA®

ELIXIR DE SPA **BEETROOT**

Quand les saveurs terrestres rencontrent la fraîcheur acidulée !

ELIXIR DE SPA®

Ingrédients pour 1 Elixir de Spa Beetroot:
5 cl d'Élixir de Spa | 5 cl de jus de betterave rouge | 5 cl de jus de pomme bio | 2 cl de jus de citron vert

Préparation :
Dans un verre à mélange, mélangez bien tous les ingrédients avec de la glace.

Présentation :
Servez le cocktail dans un verre à vin blanc, sur glace et garni d'une jeune feuille d'oseille sanguine.

Profil gustatif :
Le jus de pomme sucré adoucit les saveurs terriennes du jus de betterave tandis que le jus de citron vert apporte une touche de fraîcheur au caractère épicé de l'Élixir de Spa.

« Notre savoir-faire se déguste avec sagesse. »
Plus d'inspiration sur www.elixir.be

ELIXIR D'ANVERS® 1863

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13

ELIXIR D'ANVERS **HOT CHOCOLATE**

Chocolat belge et Élixir d'Anvers : un mariage divin !

ELIXIR D'ANVERS 1863

Ingrédients pour 1 Elixir d'Anvers Hot Chocolate:
5 cl d'Élixir d'Anvers | 25 cl de lait | 1 bâton de cannelle | 1 morceau de gingembre | 50 g de chocolat fondant belge | copeaux de chocolat

Préparation :
Faites chauffer le lait dans un poêlon et ajoutez le bâton de cannelle et le morceau de gingembre. Incorporez le chocolat dans le lait et laissez-le fondre. Retirez la cannelle et le gingembre, ajoutez l'Élixir d'Anvers et faites mousser le lait au mixeur.

Présentation :
Servez la boisson dans un tumbler, garnie de copeaux de chocolat.

Profil gustatif :
La cannelle et le gingembre apportent une délicieuse touche hivernale au lait chocolaté. En le faisant mousser quelques instants, vous obtenez un mélange délicieusement léger. L'Élixir d'Anvers hisse ce classique à un niveau supérieur.

« Notre savoir-faire se déguste avec sagesse. »
Plus d'inspiration sur www.elixir.be

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13

ELIXIR D'ANVERS **COFFEE**

Un café comme vous n'en avez jamais goûté !

ELIXIR D'ANVERS® 1863

Ingrédients pour 1 Elixir d'Anvers Coffee:
5 cl d'Élixir d'Anvers | ½ c. à c. de sucre cristallisé | 5 cl de crème fraîche non sucrée | le jus d'une mandarine | 10 cl de café

Préparation :
Amenez l'Élixir d'Anvers juste sous le point d'ébullition et versez-le dans un verre à vin. Incorporez le sucre au café et versez délicatement le café sucré sur l'Élixir d'Anvers à l'aide d'une cuillère à café. Fouettez la crème à moitié avec quelques gouttes de jus de mandarine et, à l'aide d'une cuillère, recouvrez-en prudemment le café.

Présentation :
Servez la boisson dans un verre à vin en trois couches ou mélangez l'Élixir d'Anvers avec le café sucré avant de le recouvrir de crème fraîche.

Profil gustatif :
L'Élixir d'Anvers donne à ce café caractère, élégance et finesse. La crème fraîche au jus de mandarine apporte une touche de fraîcheur à ce grand classique anversois.

« Notre savoir-faire se déguste avec sagesse. »
Plus d'inspiration sur www.elixir.be

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13

ELIXIR D'ANVERS **GLÜHWEIN**

Un cordial idéal en hiver !

ELIXIR D'ANVERS 1863

Ingrédients pour 1 Elixir d'Anvers Glühwein:
5 cl d'Élixir d'Anvers | 15 cl de vin rouge | 1 étoile de badiane | 1 clou de girofle | 1 bâton de cannelle | ½ rondelle d'orange

Préparation :
Portez le vin juste sous le point d'ébullition avec l'étoile de badiane, le clou de girofle et la cannelle et ajoutez l'Élixir d'Anvers.

Présentation :
Servez la boisson dans un tumbler et garnissez-la d'une demi-rondelle d'orange.

Profil gustatif :
L'Élixir d'Anvers apporte une touche relevée à cette boisson hivernale par excellence. Vous ne voudrez plus la boire sans ! Le mariage parfait !

« Notre savoir-faire se déguste avec sagesse. »
Plus d'inspiration sur www.elixir.be

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13