

LILLET EN COCKTAILS



Rouge / Blanc / Rosé



LILLET BLANC

Lillet Blanc a pour cépage de référence le sémillon qui lui confère une structure ample et grasse. La gamme Lillet vous révélera toute la fraîcheur d'un apéritif au goût moelleux et fruité.

Notes de dégustation

Robe	Or
Nez	Fleuri
Bouche	Arômes d'oranges confites de miel, de résine de pin, et de fruits exotiques. Ample et gras au palais
Finale	Belle longueur des arômes

Lillet primés



< *Lillet Glaçons* >

Cocktails Lillet Blanc >

LILLET[®]
Maison fondée en 1872

Lillet Blanc

LILLET BLANC

Lillet Glaçons



Réalisez directement dans le verre

- 8cl de Lillet Blanc
- 1 bain de glaçons
- 1 tranche d'orange

Verre : Grand verre

Méthode : Servez 8cl de Lillet Blanc dans un verre rempli de glaçons.

Ajoutez une tranche d'orange.

LILLET BLANC

Lillet Vive



Réalisez directement dans le verre

- 5cl de Lillet Blanc
- 10cl de Tonic
- 1 bain de glaçons
- 1 tranche de concombre

Verre : Grand verre

Décoration : Fraîse et menthe fraîche.

Méthode : Servez 5cl de Lillet Blanc dans un verre rempli de glaçons.

Allongez avec 10cl de tonic, puis ajoutez une tranche de concombre. Décorez avec une fraise et une feuille de menthe.

LILLET BLANC

Vesper



Réalisez dans un shaker rempli de glace

- ½ mesure de Lillet Blanc
- 3 mesures de Gin Beefeater
- 1 mesure de Vodka Absolut

Verre : Cocktail

Décoration : Zeste de citron

Méthode : Versez dans le shaker Lillet

Blanc, le gin et la vodka. Ajoutez des glaçons. Agitez le shaker vigoureusement pendant 8 à 10 secondes. Filtrez et versez dans le verre à l'aide d'une passoire à glaçons.

Pressez le zeste de citron pour en extraire l'essence et placez-le dans le verre.

LILLET
Maison fondée en 1872

Lillet Blanc

LILLET BLANC

Lillet Hugo



Réalisez directement dans le verre

- 5cl de Lillet Blanc
- 1 part de sirop de sureau
- 10cl d'eau gazeuse
- 1 tranche de citron vert

Verre : Long drink

Décoration : Feuilles de menthe fraîche
Méthode : Servez 5cl de Lillet Blanc et le sirop de sureau dans un verre rempli de glaçons. Complétez avec de l'eau gazeuse et ajoutez une tranche de citron vert. Terminez avec quelques feuilles de menthe pour la décoration.

LILLET BLANC

Lillet Fizz



Réalisez directement dans le verre

- 5cl de Lillet Blanc
- 10cl d'eau gazeuse
- 1 tranche de citron vert

Verre : Long drink

Décoration : Fraises fraîches et feuilles de menthe.
Méthode : Servez 5cl de Lillet Blanc dans un verre rempli de glaçons. Allongez avec de l'eau gazeuse et ajoutez une tranche de citron vert. Ajoutez enfin quelques fraises et feuilles de menthe pour la décoration.

LILLET BLANC

La Vie en Rose



Réalisez directement dans le verre

- 5cl de Lillet Blanc
- 10cl de Limonade à la rose

Verre : Long drink

Décoration : Pétales de roses
Méthode : Servez 5cl de Lillet Blanc dans un verre rempli de glaçons. Complétez avec 10cl de limonade à la rose. Ajoutez enfin quelques pétales de roses pour la décoration.

LILLET
Maison fondée en 1872

Lillet Blanc

LILLET BLANC

Lillet Berry



Réalisez directement dans le verre

- 5cl de Lillet Blanc
- 10cl de Schweppes Russian Berry

Verre : Long drink

Décoration : 1 tranche d'orange

Méthode : Servez 5cl de Lillet Blanc dans un verre rempli de glaçons. Complétez avec du Schweppes Russian Berry, garnir avec une fraise.

Ajouter enfin une tranche d'orange pour la décoration.

LILLET BLANC

Lillet Elite



Réalisez directement dans le verre

- 4cl de Lillet Blanc
- 4cl de jus de raisin blanc
- 8cl de Champagne Perrier-Jouët

Verre : Long drink

Décoration : 3-4 raisins blancs, zeste de citron

Méthode : Versez 4cl de Lillet Blanc et 4cl de jus de raisin dans un verre rempli de glaçons. Complétez avec du Champagne Perrier-Jouët. Ajoutez enfin les raisins blancs et le zeste de citron pour la décoration.

LILLET BLANC

Lillet Mojito



Réalisez directement dans le verre

- 4 cl de Lillet Blanc
- 8 feuilles de menthe
- Sucre de canne
- 2 quartiers de citron vert
- Eau gazeuse
- Glace pilée

Verre : Mojito

Décoration : Feuille de menthe

Méthode : Pilez les feuilles de menthe, le sucre de canne et les quartiers de citron vert dans le verre. Remplissez de glace pilée.

Ajoutez 4cl de Lillet Blanc et allez à l'apéritif pétillant.

LILLET

Maison fondée en 1872

Lillet Blanc

LILLET BLANC

Lillet Le Blanc



Réalisez dans un shaker rempli de glace

- 4cl de Lillet Blanc
- 2cl de Cognac
- 1,5cl de miel
- 2cl de jus de citron vert
- 4cl de jus d'orange
- 1 branche de romarin

Verre : Long drink

Décoration : Branche de romarin

Méthode : Moudre le romarin dans un shaker, ajoutez les ingrédients. Bien mélanger et filtrer deux fois. Servir sur glace avec une branche de romarin.

LILLET BLANC

Corpse Reviver



Réalisez dans un shaker rempli de glace

- 3cl de Lillet Blanc
- 3cl de Gin
- 3cl de Triple Sec
- 2 traits de Ricard
- 2,25cl de jus de citron
- 0,07 cl de sirop de sucre

Verre : Cocktail

Décoration : Zeste de citron

Méthode : Frapper au Shaker tous les ingrédients jusque ce soit glacé, retenir les glaçons lors du service.

Finir en ajoutant le zeste de citron.

LILLET BLANC

Reverse Vesper



Réalisez dans un shaker rempli de glace

- 5cl de Lillet Blanc
- 2cl de Vodka
- 1cl de Gin

Verre : Cocktail

Décoration : Zeste de citron

Méthode : Frapper au Shaker tous les ingrédients jusque ce soit glacé, retenir les glaçons lors du service.

Finir en ajoutant le zeste de citron.

LILLET®
Maison fondée en 1872

Lillet Blanc

LILLET BLANC

La Vendangeuse



Réalisez dans un shaker rempli de glace

- 4,5cl de Lillet Blanc
- 3cl de Gin
- 3cl de jus de raisins blancs
- 0,75cl de jus de citron
- 0,75cl de sirop de sucre

Verre : Cocktail

Décoration : Zeste de citron

Méthode : Frapper au Shaker tous les ingrédients jusque ce soit glacé, retenir les glaçons lors du service.

Finir en ajoutant le zeste de citron.

LILLET
Maison fondée en 1872



LILLET ROSÉ

A l'instar de Lillet Blanc, Lillet Rosé a pour cépage de référence le sémillon. Ces vins sont ensuite mariés à des liqueurs naturelles artisanales d'oranges douces et amères et de fruits rouges élaborées à Podensac. Cet assemblage minutieux est à l'origine de la grande finesse aromatique de Lillet Rosé.

Notes de dégustation

<i>Robe</i>	Rosée et brillante
<i>Nez</i>	Légers fruits rouges, fleur d'oranger et pamplemousse
<i>Bouche</i>	Fraîche, vive et fruitée, structure bien équilibrée, légère acidité
<i>Finale</i>	Une belle longueur des arômes

Lillet primés



Lillet Glaçons

Cocktails Lillet Rosé

LILLET[®]
Maison fondée en 1872

Lillet Rosé

LILLET ROSÉ

Lillet Glaçons



Réalisez directement dans le verre

- 8cl de Lillet Rosé
- 1 bain de glaçons
- 1 tranche d'orange

Verre : Grand verre

Méthode : Servez 8cl de Lillet Rosé dans un verre rempli de glaçons.

Ajoutez une tranche d'orange.

LILLET ROSÉ

Lillet Rosé Tonic



Réalisez directement dans le verre

- 5cl de Lillet rosé
- 10 cl de Tonic
- 1 bain de glaçons
- 1 tranche de citron vert

Verre : Grand verre

Méthode : Servez 5cl de Lillet Blanc dans un verre rempli de glaçons.

Allongez avec 10cl de tonic, puis ajoutez une tranche de citron vert.

LILLET ROSÉ

Reverse Martini



Réalisez dans un shaker rempli de glace

- 8cl de Lillet Rosé
- 2cl de Gin Beefeater
- 2 traits d'orange bitter

Verre : Cocktail

Décoration : Zeste d'orange

Méthode : Versez dans un shaker rempli de glaçons tous les ingrédients. Agitez le shaker vigoureusement pendant 8 à 10 secondes.

Filtrez et versez dans le verre à l'aide d'une passoire à glaçons.

Pressez le zeste d'orange pour en extraire l'essence et placez-le dans le verre.

Lillet Rosé

LILLET ROSÉ

Lillet Citrosé



Réalisez directement dans le verre

- 5cl de Lillet Rosé
- 10cl de limonade

Verre : Long drink

Décoration : Tranche de citron, et 2 feuilles de menthe

Méthode : Servez 5cl de Lillet Rosé dans un verre rempli de glaçons.

Allongez avec 10cl de limonade, puis ajoutez une tranche de citron vert.

Décorez avec une feuille de menthe.

LILLET ROSÉ

Lillet Roseberry



Réalisez directement dans le verre

- 5cl de Lillet Rosé
- 10cl de Schweppes wild berry

Verre : Long drink

Décoration : Tranches de fraises

Méthode : Servez 5cl de Lillet Rosé dans un verre rempli de glaçons.

Allongez avec 10cl de Schweppes wild berry.

Rajoutez quelques tranches de fraises pour la décoration.

LILLET ROSÉ

Lillet Rosé Hugo



Réalisez directement dans le verre

- 6cl de Lillet Rosé
- 2cl de liqueur de sureau
- 10cl de tonic citron

Verre : Long drink

Décoration : Tranche de citron vert

Méthode : Servez 5cl de Lillet Rosé dans un verre rempli de glaçons.

Complétez avec 10cl de tonic citron et 2 cl de liqueur de sureau. Rajoutez une tranche de citron vert pour la décoration et remuez doucement.

Lillet Rosé

LILLET ROSÉ

Lillet Rougissant



Réalisez dans un shaker rempli de glace

- 6cl de Lillet Rosé + 3cl de Gin
- 1,5cl de Grenadine + 0,75cl d'Orgeat
- 1,5cl jus de citron fraîchement pressé
- 6cl d'eau gazeuse

Verre : Cocktail

Décoration : Feuilles de menthe

Méthode : Versez dans un shaker rempli de glaçons tous les ingrédients sauf l'eau gazeuse. Agitez le shaker vigoureusement pendant 8 à 10 secondes. Filtrez et versez dans le verre à l'aide d'une passoire à glaçons. Allongez avec 6cl d'eau gazeuse. Rajouter une feuille de menthe pour la décoration

LILLET ROSÉ

Lillet Rosé Royal



Réalisez dans un shaker rempli de glace

- 4cl de Lillet Rosé
- 1cl de jus de pamplemousse frais
- 1cl de sirop de sucre + 1 blanc d'oeuf
- 8cl de Champagne Perrier-Jouët

Verre : Long drink

Décoration : Zeste de pamplemousse

Méthode : Versez dans un shaker rempli de glaçons tous les ingrédients sauf le champagne. Agitez le shaker vigoureusement pendant 8 à 10 sec. Filtrez et versez dans le verre à l'aide d'une passoire à glaçons. Allongez avec 8cl de Champagne. Pressez le pamplemousse pour en extraire l'essence et placez-le dans le verre.

LILLET ROSÉ

L'Eléphant Rose



Réalisez dans un shaker rempli de glace

- 6cl de Lillet Rosé
- 2cl de crème de pêche
- 4,5cl de jus de pamplemousse fraîchement pressé

Verre : Cocktail

Décoration : Branche de thym

Méthode : Versez dans un shaker rempli de glaçons tous les ingrédients. Agitez le shaker vigoureusement pendant 8 à 10 secondes. Filtrez et versez dans le verre à l'aide d'une passoire à glaçons. Rajoutez une branche de thym pour la décoration.

LILLET
Maison fondée en 1872

Lillet Rosé

LILLET ROSÉ

Lillet Rosé Flambé



Réalisez directement dans le verre

- 6cl de Lillet Rosé
- 4cl de Champagne Brut
- 4cl d'orange bitter

Verre : Flûte à Champagne

Décoration : Tranche de peau d'orange flambée

Méthode : Mélangez les ingrédients brièvement dans un verre rempli de glace afin de rafraîchir le tout.

Filtrer et verser dans une flûte à champagne. Garnir avec une tranche de peau d'orange flambée.

LILLET ROSÉ

Blushing Manhattan



Réalisez dans un shaker rempli de glace

- 6 cl de Lillet Rosé
- 3 cl de Whiskey
- 1 cuillère à soupe de sirop de gomme
- 2 traits de pamplemousse bitter

Verre : Cocktail

Décoration : Zeste de pamplemousse

Méthode : Frapper au Shaker tous les ingrédients jusque ce soit glacé, retenir les glaçons lors du service.

Finir en ajoutant le zeste de pamplemousse.



LILLET ROUGE

Lillet Rouge a pour cépage de référence le merlot qui lui apporte une texture plus tannique en bouche. La gamme Lillet vous révélera toute la fraîcheur d'un apéritif au goût moelleux et fruité.

Notes de dégustation

<i>Robe</i>	Rubis
<i>Nez</i>	Notes de fruits noirs très mûrs
<i>Bouche</i>	Parfums puissant d'oranges fraîches, de fruits rouges bien mûrs, de vanille et très fines épices avec une solide structure
<i>Finale</i>	Ample, des tanins souples de fruits cueillis à maturité

Lillet primés



Lillet Glaçons

Cocktails Lillet Rouge

LILLET[®]
Maison fondée en 1872

Lillet Rouge

LILLET ROUGE

Lillet Glaçons



Réalisez directement dans le verre

- 8cl de Lillet Rouge
- 1 bain de glaçons
- 1 tranche d'orange

Verre : Grand verre

Décoration : Tranche d'orange

Méthode : Servez 8cl de Lillet Rouge dans un verre rempli de glaçons.

Ajoutez une tranche d'orange.

LILLET ROUGE

Lillet Rouge Tonic



Réalisez directement dans le verre

- 5cl de Lillet Rouge
- 10cl de Tonic
- 1 tranche d'orange

Verre : Grand verre

Décoration : Tranche d'orange

Méthode : Servez 5cl de Lillet Rouge dans un verre rempli de glaçons.

Allongez avec 10cl de tonic, puis ajoutez une tranche d'orange.

LILLET ROUGE

Lillet Sangria



Réalisez dans un saladier (pour 6 verres)

- 50cl de Lillet Rouge
- 5cl de Crème de Framboise
- 10cl de jus de pamplemousse rose
- 10cl de Limonade

Verre : Grand verre

Décoration : Fruits des bois et citron

Méthode : Versez tous les ingrédients dans un grand saladier et mélangez.

Rajoutez des fruits des bois et des tranches de citron.

Lillet Rouge

LILLET ROUGE

Lillet Rougette



Réalisez directement dans le verre

- 5cl de Lillet Rouge
- 10cl de citron bitter

Verre : Long drink

Décoration : Tranches de citron vert

Méthode : Versez 5cl de Lillet Rouge dans un verre rempli de glaçons.

Compléter avec 10cl de citron bitter

Ajoutez enfin deux tranches de citron vert et remuez doucement

LILLET ROUGE

Lillet Le Rouge



Réalisez dans un shaker rempli de glace

- 4cl de Lillet Rouge
- 2cl d'Absolut vanille + 2cl d'Absolut framboise
- 2cl de jus de cranberry
- 2cl de jus de fruit de la passion
- 1cl de sirop de cannelle

Verre : Long drink

Décoration : Tranches d'orange et gingembre

Méthode : Remplissez le shaker de glaçons, mettez 3 tranches de gingembre et ajoutez tous les ingrédients. Agitez le shaker vigoureusement pendant 8 à 10 sec. Filtrez et versez dans le verre à l'aide d'une passoire à glaçons. Ajoutez quelques tranches d'orange pour la décoration