

Bonjour,

Vous avez été plusieurs à demander la recette du « PUNCH MAÏTÉ »

1. 1 litre de vin rosé.
2. 20 cl de sirop de pamplemousse.
3. 40 cl de Perrier (le vrai).
4. 20 cl de limonade.

Et là, vous avez confectionné le « PUNCH MAÏTÉ ».



Pour la « SOUPE DE CHAMPAGNE »

1. Une louche (moyenne) de Cointreau.
2. 1 louche de sirop de canne.
3. 1 louche de citron vert.
4. 1 bouteille de Champagne ou de Crémant.

Servir très frais.

*A boire avec modération !*