

BÈL ARRANGÉ



**Nos punchs au rhum s'arrangent
aussi en cocktails !**

RECETTES
COCKTAILS
2026

Elaborées par notre mixologue partenaire

L'ART DU COCKTAIL



La mixologie c'est l'art de **combiner des arômes différents**, pour en obtenir un nouveau, plus subtil.

Les 3 composantes d'un cocktail sont :



La base : ingrédient qui donne du goût et de la puissance au cocktail



Le corps : composé d'un ou plusieurs ingrédients liquides, apporte à la fois des arômes et de la texture



L'additif aromatique : élément complémentaire qui apporte au cocktail un caractère supplémentaire et éventuellement sa couleur

Nos punches au rhum Bèl Arrangé sont d'excellentes bases pour la réalisation de vos cocktails !

Retrouvez dans ce livret les 10 recettes exclusives, simples à réaliser, élaborées par notre mixologue partenaire pour chacun de nos parfums Bèl Arrangé.

Un bon cocktail, original, tendance, est un réel atout sur votre carte !

USTENSILES COCKTAIL

1 shaker avec passoire intégrée



1 pilon à cocktail



1 cuillère de bar



Verre tumbler 30 cl



Verre à whisky type "Old Fashioned" 20 cl



Verre à vin 30 cl



Grande tasse à café 20 cl





Exotic Mule

Une variante du célèbre Moscow Mule, la passion en plus !

Recette :

Remplissez au $\frac{3}{4}$ votre shaker de glaçons et versez tous les ingrédients sauf le ginger beer. Shakez durant 10 secondes. Filtrez à l'aide d'une passoire le cocktail puis versez le dans un verre tumbler rempli de glaçons. Complétez avec le ginger beer et mélangez.

Décoration :

1 tête de menthe et 1 trait d'Angostura Bitter.



Acidulé, épicé et frais

Ingrédients :



6 CL DE BÈL ARRANGÉ MANGUE PASSION

6 CL DE GINGER BEER

2 CL DE JUS DE CITRON VERT FRAIS

1,5 CL DE SIROP D'ORGEAT

2 TRAITS D'ANGOSTURA BITTER

GLAÇONS



Negroni des îles

L'amertume au service de l'ananas.



Recette :

Placez environ 6 glaçons dans un verre "Old Fashioned" puis ajoutez le Bèl Arrangé Ananas, la Suze et le vermouth blanc. Mélangez avec une cuillère et servez !

Décoration :

Fine tranche de citron jaune.

Sec, amer et frais

Ingrédients :



4 CL DE BÈL ARRANGÉ ANANAS

2 CL DE VERMOUTH BLANC

1 CL DE SUZE

GLAÇONS





Agрумista

Les agrumes au service du rhum.

Recette :

Dans un verre tumbler, placez les quartiers de fruits, ajoutez la cassonade puis écrasez à l'aide d'un pilon. Ajoutez de la glace pilée puis le Bèl Arrangé Orange Citron Vert. Mélangez à l'aide d'une cuillère et servez !

Décoration :

1 quartier de pamplemousse rose.

**Acidulé
et légèrement
amer**

Ingédients :



5 CL DE BÈL ARRANGÉ
ORANGE CITRON VERT



3 QUARTIERS DE CITRON
VERT FRAIS



3 QUARTIERS D'ORANGE FRAIS



3 QUARTIERS DE
PAMPLEMOUSSE FRAIS



2 CUILLÈRES À CAFÉ DE
CASSONADE



GLACE PILÉE



La Flambée

La banane flambée revisitée en cocktail !



Recette :

Remplissez au $\frac{3}{4}$ votre shaker de glaçons et versez tous les ingrédients. Shakez durant 10 secondes. Positionnez 3 glaçons dans une grande tasse à café et versez le cocktail en filtrant à l'aide d'une passoire.

Décoration :

1 tranche de citron caramélisée à la cassonade.



Gourmand

Ingédients :



5 CL DE BÈL ARRANGÉ
BANANE COCO



5 CL DE JUS
D'ANANAS



0,5 CL DE SIROP
DE CARAMEL



GLAÇONS

COCKTAIL FROID



Apple Pie

La fameuse tarte aux pommes dans un verre !



Recette :

Remplissez au $\frac{3}{4}$ votre shaker de glaçons et versez tous les ingrédients sauf la limonade. Shakez durant 10 secondes. Placez environ 6 glaçons dans un verre « Old Fashioned » et versez le cocktail à l'aide d'une passoire. Complétez avec la limonade, mélangez et servez !

Décoration :

Éventail de tranches de pomme et 1 trait d'Angostura Bitter.



**Acidulé
et gourmand**
.....

Ingrédients :



5 CL DE BÈL ARRANGÉ
POMME CANNELLE



4 CL DE JUS DE
POMME



4 CL DE LIMONADE



1 CL DE JUS DE
CITRON JAUNE FRAIS



GLAÇONS



Coffee Fashion

Un dessert dans un verre.



Recette :

Dans un verre "Old Fashioned", versez le sirop de vanille, l'eau gazeuse, les 2 traits d'Angostura Bitter et le Bèl Arrangé Poire Café. Ajoutez environ 6 glaçons et mélangez à l'aide d'une cuillère.

Décoration :

1 zeste d'orange et quelques grains de café.

**Sec, légèrement
amer et sucré**
.....

Ingrédients :



5 CL DE BÈL ARRANGÉ
POIRE CAFÉ



1 CL D'EAU GAZEUSE



0,5 CL DE SIROP DE
VANILLE



2 TRAITS D'ANGOSTURA
BITTER



GLAÇONS





Pampa Verde

La fraîcheur du mélange végétal/agrume.

Recette :

Dans un grand verre à vin, placez environ 8 glaçons et ajoutez tous les ingrédients en terminant par le tonic. Mélangez avec une cuillère, votre cocktail est prêt !

Décoration :

Tête de menthe fraîche, concombre frais, orange sanguine ou orange

**Frais
et herbacé**
.....

Ingrédients :



5 CL DE BÈL ARRANGÉ
ORANGE SANGUINE MENTHE



1 CL DE JUS DE CITRON VERT FRAIS



1 TRANCHE DE CONCOMBRE FRAIS



1 BRANCHE DE THYM FRAIS



2 TRAITS DE BITTER ORANGE



COMPLÉTER DE TONIC



GLAÇONS



Tonka Mule

Le célèbre et tendance Jamaïcain Mule, revisité en version ultra gourmande !

Recette :

Dans un verre tumbler rempli de glace pilée, versez le jus de citron vert frais, l'Amaretto et les 2 traits de bitter orange. Ajoutez le Bèl Arrangé Caramel Poire Tonka puis la ginger beer. Mélangez à l'aide d'une cuillère et servez !

Décoration :

Fève de Tonka râpée, quelques amandes grillées et une tranche de citron vert.

**Frais
et gourmand**
.....

Ingrédients :



5 CL DE BÈL ARRANGÉ
CARAMEL POIRE TONKA



1 CL D'AMARETTO



2 TRAITS DE BITTER ORANGE



2 CL DE JUS DE
CITRON VERT FRAIS



10CL DE GINGER BEER



GLACE PILÉE





Espresso Vanilla

Le classique Espresso Martini revisité en version gourmande mais peu sucrée : réconfortant et régressif !

Recette :

Dans un shaker, versez d'abord la liqueur de banane, le sirop de noisette et le café, puis ajoutez le Bèl Arrangé vanille. Shakez durant 10 secondes. Versez ensuite le mélange dans un verre de type coupe à martini et servez !

Décoration :

3 grains de café et un trait de coulis de caramel au beurre salé



**Gourmand
et peu sucré**
.....

Ingrédients :

5 CL DE BÈL ARRANGÉ
VANILLE

1 CL DE LIQUEUR DE
BANANE

1 CL DE SIROP DE
NOISETTE

1 CAFÉ EXPRESSO



Honey Paloma

Une version revisitée du célèbre cocktail mexicain, le Paloma !

Recette :

Dans un verre tumbler à demi rempli de glaçons cubes ou de glace pilée, versez un trait de bitter orange, le jus de citron vert et le Bèl Arrangé prune miel. Terminez en versant le soda au pamplemousse rose. Mélangez délicatement avec votre cuillère à mélange.

Décoration :

Quartier de pamplemousse rose, branche de thym citron.

**Frais, amer
et acide**
.....

Ingrédients :

6 CL DE BÈL ARRANGÉ
PRUNE MIEL

1 TRAIT DE BITTER
ORANGE

1 CL DE JUS DE CITRON
VERT FRAIS

10 CL DE SODA OU TONIC
PAMPLEMOUSSE ROSE

GLAÇONS



BÈL ARRANGÉ

DES **SAVEURS** POUR TOUS
LES GOÛTS !



C10, Fournisseur de toutes les boissons



www.c10.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.