



BELLE DE CHAMBLY

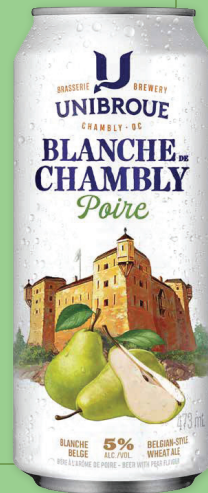
Savoureux, fruité et rafraîchissant, voici le cocktail à la bière parfait! Blanche de Chambly Poire rencontre la fraîcheur du jus de lime, la douceur du miel et le nectar de poire pour un cocktail idéal à partager lors d'un apéro ensoleillé entre amis.

INGRÉDIENTS

- Blanche de Chambly Poire
- 1½ oz de gin
- 1 oz de nectar de poire
- ¾ oz de jus de lime frais
- ½ oz de sirop de miel
- 8 à 10 feuilles de coriandre fraîche

PRÉPARATION

- Verser tous les ingrédients dans un shaker, à l'exception de la bière.
- Ajouter des glaçons, puis secouer vigoureusement.
- Double-filtrer à l'aide de la passoire fine dans un verre rempli de glaçons ou sur un gros cube de glace.
- Allonger avec la bière et mélanger à l'aide d'une cuillère.
- Garnir de la feuille de coriandre.



BRASSERIE  BREWERY
UNIBROUÉ
CHAMBLY · QC

BRASSERIE  BREWERY
UNIBROUÉ
CHAMBLY · QC
**BLANCHE DE
CHAMBLY**
Poire



BLANCHE BELGE 5% BELGIAN STYLE WHEAT ALE

