




JAS HENNESSY & CO  
*Cognac France*

  
Maison Fondée en 1765  
**Hennessy**  
  
FINE  
de  
COGNAC  
  
JAS HENNESSY & CO  
*Cognac France*



## RECETTE AUTOMNE

### INGRÉDIENTS

50 ml de Hennessy Fine de Cognac  
30 ml de thé vert glacé  
10 ml de liqueur de pomme  
3 ml d'absinthe

### GARNITURE

Zeste de citron

### PRÉPARATION

Remplir un verre de glaçons.  
Ajouter un trait d'absinthe et mélanger.  
À l'aide d'une passoire, filtrer l'absinthe, garder la glace. Verser les autres ingrédients dans un shaker. Secouer et filtrer dans le verre avec les glaçons parfumés à l'absinthe. Garnir d'un zeste de citron.

## RECETTE HIVER

### INGRÉDIENTS

50 ml de Hennessy Fine de Cognac  
30 ml de thé Earl Grey glacé  
10 ml de jus d'airelles  
1 goutte d'aromatic bitter  
1 c. à s. de confiture de cerises noires

### GARNITURE

Un petit zeste de citron

### PRÉPARATION

Passer au pilon la confiture dans le fond du shaker. Ajouter les autres ingrédients. Secouer et filtrer dans un verre. Garnir d'un petit zeste de citron.





### RECETTE PRINTEMPS

#### INGRÉDIENTS

50ml de Hennessy Fine de Cognac  
30ml de thé vert glacé  
3ml de sirop de sucre  
6 feuilles de menthe  
1 fine tranche de gingembre frais

#### GARNITURE

Tranche très fine de gingembre sur le bord du verre

#### PRÉPARATION

Dans le fond du shaker, passer au pilon la menthe, le gingembre et le sirop de sucre. Ajouter les autres ingrédients. Secouer et verser en filtrant dans un verre glacé. Garnir d'une tranche de gingembre.



### RECETTE ÉTÉ

#### INGRÉDIENTS

50ml de Hennessy Fine de Cognac  
40ml de thé vert glacé  
5ml de jus de citron frais  
10ml de sirop de sucre  
4 framboises fraîches

#### GARNITURE

2 framboises fraîches

#### PRÉPARATION

Passer au pilon les framboises et le sirop de sucre. Ajouter les autres ingrédients. Secouer et verser en filtrant dans un grand verre rempli de glaçons. Garnir de 2 framboises fraîches.