

# Les shooters





## L'Antillais

COCKTAIL



froid

### Ingrédients :

- Trésor de chocolat « prêt à l'emploi » : 4cl
- Fines tranches de banane : 4
- Rhum brun : 4cl

### Mode de préparation :

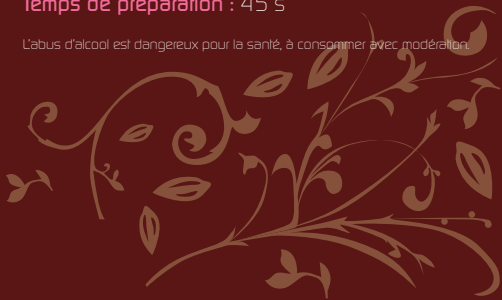
Mettre les tranches de banane au fond du verre et verser le rhum.

Ajouter le Trésor de chocolat « prêt à l'emploi ».

Servir très frais.

### Temps de préparation : 45 s

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





## L'Atlanta

COCKTAIL



froid

### Ingédients :

- Trésor de chocolat « prêt à l'emploi » : 6cl
- Cognac : 4cl
- Pop corns : 4

### Mode de préparation :

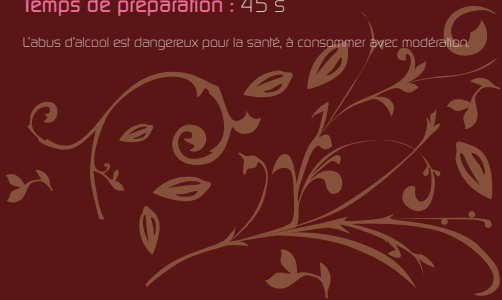
Disposer les pop corns dans le fond d'un verre et verser le cognac.

Ajouter le Trésor de chocolat « prêt à l'emploi ».

Servir très frais.

### Temps de préparation : 45 s

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



## Le Birmingham



COCKTAIL



froid

### Ingrédients :

- Trésor de chocolat « prêt à l'emploi » : 6cl
- Purée de framboises : 1 cuillère à café
- Liqueur de framboises : 2cl

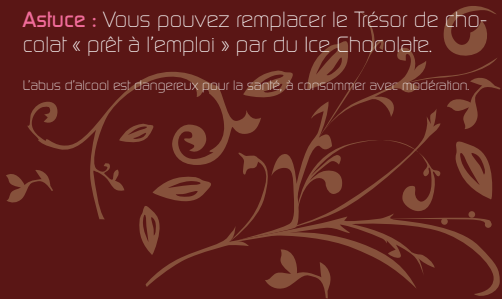
### Mode de préparation :

Versez dans un verre la liqueur et la purée de framboises. Ajouter le Trésor de chocolat « prêt à l'emploi ». Servir très frais.

### Temps de préparation : 45 s

**Astuce :** Vous pouvez remplacer le Trésor de chocolat « prêt à l'emploi » par du Ice Chocolate.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





## Le Barcelone

COCKTAIL



froid

### Ingrédients :

- Trésor de chocolat « prêt à l'emploi » : 4cl
- Purée de mangues : 1 cuillère à café
- Liqueur de mangues : 4cl

### Mode de préparation :

Verser la purée et la liqueur de mangues dans un verre, ajouter le Trésor de chocolat « prêt à l'emploi ». Servir très frais.

**Temps de préparation :** 45 s

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





## Le Dublin

COCKTAIL



froid

### Ingrédients :

- Trésor de chocolat « prêt à l'emploi » : 6cl
- Whisky : 4cl
- Sirop de caramel : 1 cl

### Mode de préparation :

Verser dans un verre, le caramel et le whisky. Ajouter le Trésor de chocolat « prêt à l'emploi ». Servir très frais.

**Temps de préparation :** 45 s

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





## Le Green Spirit

COCKTAIL



froid

### Ingédients :

- Trésor de chocolat « prêt à l'emploi » : 6cl
- Peppermint : 4cl

### Mode de préparation :

Verser le peppermint dans le verre et ajouter le Trésor de chocolat « prêt à l'emploi ».

Servir très frais.

**Temps de préparation :** 30 s

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

