



## Les « Arcépiens Toqués »

Les cocktails testés pendant les animations de l'Arcep	
p.2	La sangria rouge traditionnelle
p.3	La sangria blanche de Josette
p. 4	La « marquisette » de Nicole
p. 5	Le punch d'Annick
p. 6	Le punch planteur de Daniel
p. 7	La « soupe de champagne » de Colette
p. 8	Le cocktail « Aphrodite » de Colette
p.9	La « soupe de champagne » de Daniel
p.10	Le vin chaud de Gérard





*Les « Arcépiens Toqués »*

## **La sangria rouge traditionnelle (et facile)**

Les apéritifs



### **Ingrédients pour 80 à 90 personnes (25 litres)**

**16 bouteilles de 1,5 litres de sangria toute prête « Don Simon »**

**1 litre de Cointreau**

**5 citrons jaunes non traités**

**8 oranges non traitées**

**8 pommes non traitées**

**4 pêches (*ou tout autre fruit selon la saison : poire, kiwi...*)**

### **Préparation**

Laver les fruits et les tailler en cubes

Les mettre dans le vin

Ajouter le Cointreau

Remuer, puis laisser macérer au frais 24 heures minimum

***Boire avec modération !***



*Les « Arcépiens Toqués »*

## **La sangria blanche de Josette**

### **Ingrédients pour 6 personnes**

**1 litre de vin blanc sec**  
**120 g de sucre semoule**  
**1 citron**  
**1 orange**  
**2 pêches blanches** (autre fruit en hiver, poire, kiwi...)  
**1 bâton de cannelle**  
**3 clous de girofle**  
**2 g de poivre blanc**  
**5 cl de Grand Marnier**  
**20 cl de limonade.**

### **Préparation**

Laver les fruits et les tailler en cubes.  
Faire chauffer 20 cl de vin blanc avec les épices et ajouter le sucre.  
Laisser infuser à couvert pendant 1 heure.  
Ajouter le reste de vin blanc, le Grand Marnier et les fruits taillés en cubes.  
Remuer, puis laisser macérer au frais 24 heures minimum (72 heures c'est encore mieux.)  
Au moment de servir, ajouter la limonade

**Les apéritifs**



***Boire avec modération !***

*Recette proposée par Josette, repas de l'Eté*



*Les « Arcépiens Toqués »*

## La « Marquissette » de Nicole

### Ingrédients pour 80 personnes

9 litres de limonade

4.5 litres de vin blanc sec

1.5 litres de rhum Negrita

1.5 litres de jus orange

1.5 kg de sucre

3/4 de litre de Pulco ( vert ou  
jaune )



### Préparation

Mélanger tous les ingrédients, sauf la limonade, 48h à l'avance

Mettre au frais

Ajouter la limonade bien fraîche au moment de servir

Les apéritifs



*Boire avec modération !*



*Les « Arcépiens Toqués »*

## **Le punch d'Annick**

### **Ingrédients pour 10 personnes**

**¾ de litre d'eau**

**½ litre de rhum**

**250 gr de sucre**

**2 verres de jus d'orange**

**3 citrons taillés en rondelles**

### **Préparation**

Faire bouillir l'eau et le rhum deux minutes

Ajouter les rondelles de citrons  
et le jus d'orange

Servir chaud ou glacé

**Les apéritifs**



***Boire avec modération !***



*Les « Arcépiens Toqués »*

## Le punch « planteur » de Daniel

**Ingrédients pour 90 personnes (2 verres/pers.)**

Au total, 32 litres :

- 7 l de rhum blanc type agricole
- 7 l de jus d'orange
- 7 l de jus d'ananas
- 7 l de jus de mangue
- 4 l de sirop de sucre de canne

### **Préparation**

Assembler tous les éléments la veille et mettre au frais

Les apéritifs



*Boire avec modération !*



*Les « Arcépiens Toqués »*

## La « soupe de champagne » de Colette

### Ingrédients pour 1 litre (environ 6 verres)

**1 bouteille de Champagne (75 cl)**

*(ou Kitter, ou Crémant, ou Café de Paris, moins chers)*

**1 demi-verre de Grand Marnier**

**1 verre de sirop de fraises**

**1 jus de citron ou 1/3 de verre de Pulco citron (\*)**

**Quelques quartiers de mandarines**

*(\*) 1 verre = 125 ml*

### Préparation

Mettre le pétillant au frais la veille

Faire macérer les autres ingrédients 12 à 15 heures

Au dernier moment, ajouter le champagne (ou vin pétillant) et quelques quartiers de mandarines (pour la présentation)

Les apéritifs



*Boire avec modération !*



*Les « Arcépiens Toqués »*

## **La cocktail « Aphrodite» de Colette**

### **Ingrédients pour 1 litre (environ 6 verres)**

- 1 bouteille de vin rosé (75 cl) pétillant ou non**
- 1 demi-verre de Cointreau (ou triple-sec ou équivalent)**
- 1 verre de sirop de framboise**
- 1 jus de citron ou 1/3 de verre de Pulco citron (\*)**
- Quelques framboises**
- (\*) 1 verre = 125 ml*

### **Préparation**

Mettre le vin rosé au frais la veille  
Faire macérer les autres ingrédients 12 à 15 heures  
Au dernier moment, ajouter le vin rosé frais (on peut ajouter quelques glaçons)  
et quelques framboises pour la présentation.

**Les apéritifs**



***Boire avec modération !***





*Les « Arcépiens Toqués »*

## La « soupe de champagne » de Daniel

### Ingrédients pour 1 litre (environ 6 verres)

**1 bouteille de Champagne (75 cl)**

*(ou Kitter, ou Crémant, ou Café de Paris, moins chers)*

**1 louche de sirop de sucre de canne,**

**1 louche de Pulco citron,**

**1 louche de Cointreau**

*Nota : 1 louche = 10cl environ*

### Préparation

Mettre le pétillant au frais la veille

Le sirop (pulco, sucre liquide, cointreau) peut être préparé à l'avance, en conservant un peu de chaque ingrédient,

Faire le mélange au dernier moment afin de conserver le « peps » à cette préparation

Ajuster suivant le goût en rajoutant tel ou tel reste des ingrédients (plus ou moins sucré, plus ou moins alcoolisé)

***Boire avec modération !***

Les apéritifs





*Les « Arcépiens Toqués »*

## Le vin chaud de Gérard

Une boisson réconfortante

### Ingrédients pour 1,5 litre

2 bouteilles de vin rouge de 75 cl  
250 g de sucre roux  
1 zeste de citron  
1 zeste d'orange  
2 clous de girofle  
3 graines de cardamome  
Une pincée de gingembre  
1 pointe de muscade

### Préparation

Mélanger tous les ingrédients et porter le tout à ébullition 5 minutes  
Laisser refroidir  
Faire réchauffer le lendemain



*Boire avec modération !*