

## Finition des boissons • Bar et cocktails



### Source des recettes:

[www.iba-world.com](http://www.iba-world.com)

[www.barkeeper-union.ch](http://www.barkeeper-union.ch)

[www.barnews.ch](http://www.barnews.ch)

## Cocktails

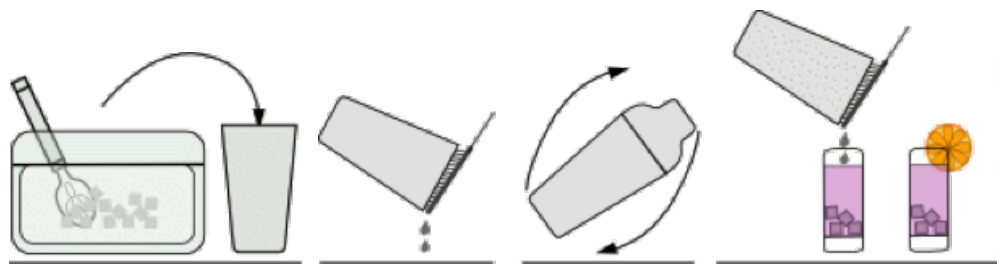
Cocktails, longdrinks, shortdrinks, etc. sont divisés en fonction de leur contenu, de la manière de les préparer ou du moment de la journée auquel ils sont consommés.

|                                 |                                                                                                                                      |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>All Day Cocktails :</b>      | servis à n'importe quel moment de la journée                                                                                         |
| <b>After Dinner Cocktails :</b> | servis après le dîner                                                                                                                |
| <b>Pre Dinner Cocktails :</b>   | servis avant le repas, ils stimulent l'appétit                                                                                       |
| <b>Longdrinks :</b>             | les alcools sont allongés avec des boissons sans alcool. Il existe aussi des longdrinks sans alcool                                  |
| <b>Fancy Drinks :</b>           | il s'agit généralement de cocktails insolites avec un ou plusieurs spiritueux de base.<br>Ils peuvent être doux, amer, short ou long |
| <b>Collins :</b>                | longdrinks avec un caractère âpre qui est directement mélangé dans le verre                                                          |
| <b>Fizz :</b>                   | préparé dans le shaker avec un ingrédient de base, du jus de citron, du sucre et du soda                                             |
| <b>Sour :</b>                   | ingrédient de base mélangé à du jus de citron et du sucre                                                                            |

### Règles de base au bar :

- Connaître les recettes et s'y tenir
- Utiliser les verres appropriés
- Servir les cocktails aussitôt prêts
- Utiliser beaucoup de glaçons
- Ne jamais préparer plus de quatre cocktails à la fois
- N'utiliser que des spiritueux de marque (dans leur emballage d'origine)
- Ne jamais toucher les garnitures avec les doigts devant l'hôte
- Toujours frapper/refroidir les verres (exceptions : champagne et boissons à base de crème)
- Propreté absolue

## › Le shaker



### Déroulement

1. Mettre des glaçons dans le shaker et le verre de l'hôte
2. Préparer les bouteilles et les verres
3. Mesurer les recettes
4. Préparer les garnitures
5. Jeter l'eau glacée se trouvant dans le shaker
6. Verser les ingrédients dans le shaker
7. Prendre le shaker dans les deux mains et secouer énergiquement
8. Enlever les glaçons des verres
9. A l'aide du strainer (passoire de bar) passer la boisson prête dans les verres refroidis
10. Ajouter les garnitures
11. Servir immédiatement



## › Préparation dans le shaker

### **Daiquiri (verre à cocktail)**

Short Drink / Before Dinner Cocktail

4.5 cl rhum blanc

2.5 cl jus de citron

1.5 cl sirop de sucre

Garniture : aucune



### **White Lady (verre à cocktail)**

Short Drink / All Day Cocktail

4 cl gin

3 cl triple sec

2 cl jus de citron

Garniture : aucune



### **Alexander (verre à cocktail)**

Short Drink / After Dinner Cocktail

3 cl cognac

3 cl crème de cacao (brun)

3 cl crème

Garniture : noix de muscade râpée



### **Margarita (verre à cocktail)**

Short Drink / All Day Cocktail

3.5 cl tequila

2 cl cointreau

1.5 cl jus de citron

Garniture : givrer le bord du verre avec du sel



### **Sex on the Beach (verre à longdrink)**

Long Drink / All Day Cocktail

4 cl vodka

4 cl jus de canneberge

4 cl jus d'orange

2 cl liqueur de pêche

Garniture : tranche d'orange





## › Préparation dans le verre à mélange / à brasser



### Procédé

1. Mettre des glaçons dans le verre à mélange et le verre de l'hôte
2. Préparer les bouteilles et les verres
3. Mesurer les recettes
4. Préparer les garnitures
5. Jeter l'eau glacée du verre à mélange
6. Verser les ingrédients dans le verre à mélange
7. Bien mélanger avec la cuillère de bar, afin de bien refroidir la boisson
8. Enlever les glaçons des verres
9. A l'aide du strainer (passoire de bar) passer la boisson prête dans les verres refroidis
10. Ajouter les garnitures
11. Servir immédiatement



## › Préparation dans le verre à mélange

### **Dry Martini (verre à cocktail)**

Short Drink / Before Dinner Cocktail

6 cl gin

1 cl vermouth sec

Garniture : 1 olive verte ou zeste de citron



### **Manhattan (verre à cocktail)**

Short Drink / Before Dinner Cocktail

5 cl rye whiskey

2 cl vermouth rouge

1 dash d'angostura bitter

Garniture : 1 cerise cocktail



### **Black Russian (verre old fashioned)**

Short Drink / After Dinner Cocktail

5 cl vodka

2 cl liqueur de café

Garniture : aucune

(White Russian : avec crème)



### **Gimlet (verre old fashioned avec glaçons)**

Before Dinner Cocktail

4 cl gin / vodka

2 cl jus de lime

Garniture : 1 tranche de limette



### **Negroni (verre old fashioned avec glaçons)**

Before Dinner Cocktail

3 cl gin

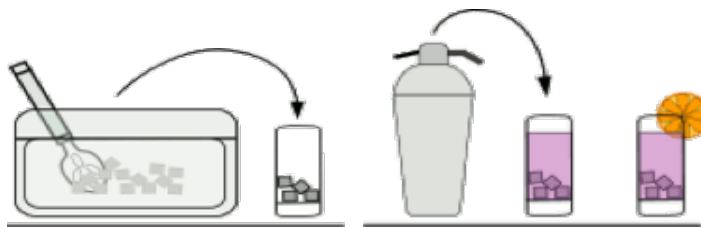
3 cl campari

3 cl vermouth rouge

Garniture : ½ tranche d'orange



## › Préparation dans le verre



Les cocktails qui, ne nécessitent ni d'être frappés, ni d'être mélangés, sont préparés directement dans le verre.

### **Pimm's N°1 (verre longdrink ou verre spécial Pimm's)**

4 cl Pimm's N°1

2 cl Ginger Ale Canada

Garniture: ½ tranche d'orange

½ tranche de citron

1 branche de menthe

1 peau de concombre

2 tranches de concombre

cerises à cocktail



### **Bloody Mary (verre à longdrink)**

Longdrink

4.5 cl vodka

9 cl jus de tomate

1.5 cl jus de citron

2-3 dash de sauce Worcestershire

tabasco, sel, poivre noir

Garniture: céleri en branche pour mélanger



### **Old Fashioned (verre old fashioned)**

Before Dinner Cocktail

1 morceau de sucre

2 dash d'angostura bitters

4 dash d'eau minérale sans gaz  
glaçons

4.5 cl rye whiskey

Garniture: 1 tranche d'orange

1 cerise à cocktail



## › Préparation dans le verre

### Americano (verre old fashioned avec glaçons)

Before Dinner Cocktail

3 cl campari

3 cl vermouth rouge  
eau minérale

Garniture : ½ tranche d'orange



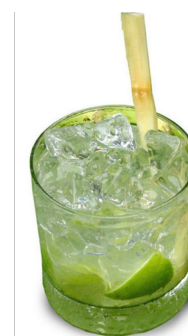
### Caipirinha

All Day Cocktail

½ limette coupée en petits morceaux

2 cuillères à bar de sucre de canne moulu  
glace pilée

5 cl cachaça



## › Préparation dans le mixeur / blender



### Procédé

1. Mettre des glaçons dans le mixeur et le verre de l'hôte
2. Préparer les bouteilles et les verres
3. Mesurer les recettes
4. Préparer les garnitures
5. Jeter l'eau glacée du gobelet
6. Verser les ingrédients nécessaires à la recette dans le gobelet
7. Fixer le gobelet sur le mixeur. Grâce aux rotations rapides du mixeur plongeur, le liquide tourbillonne autour des glaçons et donc se refroidit tout en étant mélangé.
8. Attention : en mixant trop longtemps, la boisson peut devenir aqueuse à cause des glaçons.
9. Enlever les glaçons des verres
10. A l'aide du strainer (passoire de bar) passer la boisson prête dans les verres refroidis
11. Ajouter les garnitures
12. Servir immédiatement

## › Préparation dans le mixeur / blender

### Banana Cow

All Day Cocktail

4.5 cl crème

3 cl rhum blanc

3 cl crème de banane

0.5 cl sirop de grenadine

Garniture : banane



### Pina Colada

All Day Cocktail

3 cl rhum blanc

9 cl jus d'ananas

3 cl lait de coco

Garniture : tranche d'ananas et Cerise à cocktail



### Banana Daiquiri

All Day Cocktail

6 cl rhum blanc

2 cl jus de citron

3 cl crème de banane

½ banane

Garniture : ½ banane



### Frozen Strawberry

All Day Cocktail

4 cl tequila

4 cl liqueur de fraises

4 fraises

1 cl jus de citron



## Apéritifs avec alcool

| Produit               | Verre                                                                               | Quantité vendue | Garnitures et compléments                                                                                                        |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Campari<br>etc.       |    | 4 cl            | Zeste de citron<br>Sur demande: glaçons, eau minérale, jus d'orange, tonic, etc.                                                 |
| Cynar<br>etc.         |    | 4 cl            | Tranche d'orange<br>Sur demande: glaçons, eau minérale, jus d'orange, etc.                                                       |
| Martini blanc<br>etc. |   | 4 cl            | Zeste de citron<br>Sur demande: glaçons, eau minérale, jus d'orange, etc.                                                        |
| Martini rouge<br>etc. |  | 4 cl            | Zeste de citron<br>Sur demande: glaçons, eau minérale, jus d'orange, etc.                                                        |
| Pastis<br>etc.        |  | 2 cl            | Carafe d'eau glacée<br>Température ambiante, sinon il devient «laiteux et trouble»                                               |
| Pernod<br>etc.        |  | 2 cl            | Carafe d'eau glacée<br>Morceau de sucre sur une cuillère à pernod<br>Température ambiante, sinon il devient «laiteux et trouble» |



## Apéritifs sans alcool

| Produit                              | Verre                                                                               | Quantité vendue                                                   | Garnitures et compléments                                                                                     |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jus de tomate                        |    | Verre étalonné<br>2 dl                                            | Sur une sous-assiette avec papier, tranche de citron, cuillère à café, tabasco, Worcestershire, sel et poivre |
| San Bitter                           |    | Petite bouteille<br>avec verre à<br>apéritif ou à eau<br>minérale | Zeste de citron                                                                                               |
| Jus d'orange fraî-<br>chement pressé |   | Verre étalonné<br>2 dl/3 dl/5 dl<br>(selon l'entreprise)          | Sur une sous-assiette avec papier, cuillère à café, sucre                                                     |
| Jus d'ananas                         |  | Verre étalonné<br>2 dl/3 dl/5 dl<br>(selon l'entreprise)          | Sur une sous-assiette avec papier                                                                             |

## Boissons chaudes

| Nom                                                                                                                 | Préparation                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Vente                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Cappuccino</p>                  | <p>Il se compose à parts presque égales d'espresso, de lait chaud et de mousse de lait. La mousse de lait est obtenue grâce à la buse à vapeur.<br/>Ajouter la mousse de lait à la tasse préalablement remplie avec un espresso.<br/>Saupoudrer la mousse de lait d'un peu de cacao en poudre.</p> | <p>Sur une sous-tasse<br/>Cuillère à café<br/>Sucre ou édulcorant</p>                      |
| <p>Double espresso crème</p>      | <p>Verser deux espresso dans une tasse appropriée, bien chaude.</p>                                                                                                                                                                                                                                | <p>Sur une sous-tasse<br/>Cuillère à café<br/>Sucre ou édulcorant</p>                      |
| <p>Café au lait ou renversé</p>  | <p>Remplir une tasse de café avec du lait chaud. A la demande de l'hôte, remplir avec du lait froid.<br/>Il faut une proportion de <math>\frac{2}{3}</math> de café et <math>\frac{1}{3}</math> de lait.</p>                                                                                       | <p>Sur une sous-tasse<br/>Cuillère à café<br/>Sucre ou édulcorant</p>                      |
| <p>Latte macchiato</p>           | <p>Espresso avec du lait chaud et de la mousse de lait.<br/>Il diffère du cappuccino car il contient davantage de lait et de mousse de lait et qu'il est servi dans un verre.</p>                                                                                                                  | <p>Verre haut<br/>Sur une sous-tasse avec une cuillère adaptée<br/>Sucre ou édulcorant</p> |

## Boissons chaudes

| Nom                                                                                                      | Préparation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Vente                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <p>Café mélange</p>     | <p>Remplir la tasse de café avec <math>\frac{3}{4}</math> de café et compléter avec une rosette de crème fouettée, saupoudrer éventuellement de cacao en poudre.</p>                                                                                                                                                                                                                                            | <p>Sur une sous-tasse<br/>Cuillère à café<br/>Sucre ou édulcorant</p>  |
| <p>Caffè Corretto</p>  | <p>Ristretto arrosé avec de la grappa, du cognac ou du kirsch.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>Sur une sous-tasse<br/>Cuillère à moka<br/>Sucre ou édulcorant</p>  |
| <p>Irish Coffee</p>   | <p>Dans un verre à Irish Coffee bien préchauffé, verser 4 cl d'Irish Whisky et 2–3 cuillères de sucre brun.<br/>Chauffer le tout à la vapeur et arroser avec du café fort bien chaud jusqu'à 2 cm du bord.<br/>Verser délicatement de la crème entière légèrement fouettée dans le verre en la faisant glisser sur le dos d'une cuillère, afin que la crème nage à la surface et ne se mélange pas au café.</p> | <p>Verre à Irish Coffee<br/>Sur une sous-tasse<br/>Cuillère à café</p> |
| <p>Café Luz</p>       | <p>Dans un verre à café préchauffé, mettre 2–3 morceaux de sucre, remplir de café, ajouter 2–4 cl d'eau-de-vie de fruit.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>Verre à café fertig<br/>Sur une sous-tasse<br/>Cuillère à café</p>  |

## Boissons chaudes

| Nom                                                                                                            | Préparation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Vente                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Swiss Coffee</p>           | <p>Dans un verre à Irish Coffee bien préchauffé, verser 4 cl de kirsch et 2–3 cuillères de sucre brun.</p> <p>Chauffer le tout à la vapeur et arroser avec du café fort bien chaud jusqu'à 2 cm du bord.</p> <p>Verser délicatement de la crème entière légèrement fouettée dans le verre en la faisant glisser sur le dos d'une cuillère, afin que la crème nage à la surface et ne se mélange pas au café.</p>             | <p>Verre à Irish Coffee<br/>Sur une sous-tasse<br/>Cuillère à café</p>             |
| <p>Café<br/>Rüdesheimer</p>  | <p>Dans une tasse à café/ une chopine en faïence, mettre 3 morceaux de sucre et 4 cl d'Asbach Uralt chauffé.</p> <p>Chauffer le tout à la vapeur et arroser avec du café fort bien chaud jusqu'à 2 cm du bord.</p> <p>Verser délicatement de la crème entière légèrement fouettée dans le verre en la faisant glisser sur le dos d'une cuillère, afin que la crème nage à la surface et ne se mélange pas au café.</p>       | <p>Tasse à café, chopine en faïence<br/>Sur une sous-tasse<br/>Cuillère à café</p> |
| <p>French Coffee</p>        | <p>Dans un verre à café original, mettre une portion (2 cl) de Grand Marnier et deux cuillères à bar de sucre fin.</p> <p>Chauffer le tout à la vapeur et arroser avec du café fort bien chaud jusqu'à 2 cm du bord.</p> <p>Verser délicatement de la crème entière légèrement fouettée dans le verre en la faisant glisser sur le dos d'une cuillère, afin que la crème nage à la surface et ne se mélange pas au café.</p> | <p>Verre à café original<br/>Sur une sous-tasse<br/>Cuillère à café</p>            |

## Boissons chaudes

| Nom                                                                                                        | Préparation                                                                                                                                                                                                                                            | Vente                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Thé dans un verre</p>  | <p>Préparer dans un verre à thé/tasse.<br/>Servir le sachet de thé séparément sur la sous-tasse ou verser l'eau bouillante sur le sachet et servir immédiatement.</p>                                                                                  | <p>Verre à thé/tasse<br/>Sur une sous-tasse<br/>Cuillère à café<br/>Sucre ou édulcorant<br/>A la demande du client, lait froid/<br/>crème à café ou tranche de citron</p>                                     |
| <p>Portion de thé</p>     | <p>Mettre dans la théière du thé en vrac ou deux sachets de thé, verser l'eau bouillante, faire infuser.<br/>Si la théière ne comporte pas de passoire, il faut en servir une avec le thé en vrac.<br/>Servir séparément un pot d'eau bien chaude.</p> | <p>Tasse à thé à parois fines sur une sous-tasse<br/>Cuillère à thé<br/>Sucre ou édulcorant et choix de sucre si disponible<br/>A la demande du client, lait froid/<br/>crème à café ou tranche de citron</p> |
| <p>Infusion</p>         | <p>Préparer dans un verre à thé/tasse.<br/>Servir le sachet de thé séparément sur la sous-tasse ou verser l'eau bouillante sur le sachet et servir immédiatement.</p>                                                                                  | <p>Verre à thé/tasse<br/>Sur une sous-tasse<br/>Cuillère à café<br/>Sucre ou édulcorant</p>                                                                                                                   |

## Spiritueux

| Matière première                                                          |                                                                                     | Provenance                               | Vente                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fruits à pépins<br>Poires<br>Pommes<br>Coings<br>Raisins                  |    | Suisse<br>Allemagne<br>Autriche          | Froid 2 cl<br>                  |
| Calvados                                                                  |   | France                                   | Température ambiante 2 cl<br>  |
| Fruits à noyau<br>Abricots<br>Pruneaux<br>Cerises<br>Mirabelles<br>Prunes |  | Suisse<br>Allemagne<br>Autriche          | Froid 2 cl<br>                |
| Vieille Prune<br>Sliwowitz                                                |  | France<br>Serbie<br>Croatie              | Température ambiante 2 cl<br> |
| Distillat de vin<br>Armagnac<br>Cognac<br>Brandy<br>Eau-de-vie de vin     |  | France<br>Allemagne<br>Italie<br>Espagne | Température ambiante 2 cl<br> |

## Spiritueux

| Matière première                                                                                                   |                                                                                     | Provenance                                                                         | Vente                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Baies<br>Framboises<br>Mûres<br>Fraises<br>Cassis                                                                  |    | Suisse<br>Allemagne<br>Autriche<br>France                                          | Froid 2 cl<br>                              |
| Produits à base de plantes<br>forts alcool<br>Vodka<br>Gin<br>Tequila<br>Rhum                                      |    | Russie<br>Finlande<br>USA<br>Cuba<br>Mexique<br>Porto Rico<br>Angleterre<br>Suisse | Froid 2 cl/4 cl<br>                         |
| Whisky<br>Whiskey                                                                                                  |  | Irlande<br>Angleterre<br>USA<br>Canada                                             | Température ambiante<br>2cl/4 cl<br>      |
| Spiritueux obtenus par distillation de sous-produits issus de la fabrication de vin<br>Grappa<br>Eau-de-vie de lie |  | Suisse<br>Italie                                                                   | Froid ou température ambiante<br>2 cl<br> |
| Spiritueux obtenus par distillation de sous-produits issus de la fabrication de vin<br>Marc                        |  | Suisse<br>France                                                                   | Température ambiante 2 cl<br>             |