



Vanill'  
**ELIXIR**

L'or noir des Hauts-de-France

EURG  
VANILLE

# Vanill' ELIXIR



Imaginez une vanilleraie en plein cœur des Hauts-de-France. Cela semble impossible ?

Pourtant, c'est ici que nous avons cultivé une vanille d'exception, l'Or Noir des Hauts-de-France, et développé une innovation unique.

Un produit, trois flacons, trois expériences sensorielles autour de notre « **Or noir des Hauts-de-France** », une vanille exceptionnelle produite dans notre serre à Gouy-Saint-André, dans le Pas-de-Calais.

Un spray, un bitter, et un foam, tous les trois pensés pour des applications Cocktails / Mocktails à destination de nos barmen les plus exigeants, et nos clients les plus avides de nouveautés.

## **Vanilla Spray**

Une flamme de vanille au parfum intense et immédiat

## **Vanilla Bitter**

Notes puissante balsamiques, amandées, rhumées, complexes et équilibrées.

## **Vanilla Foam**

Un effet moussant durable qui améliore la perception de l'aromatique grâce à une texture onctueuse.



## EASY PORNSTAR

# MARTINI

### INGREDIENTS

Purée de fruits de la passion, jus d'ananas, sucre, fruits de la passion, **Vanilla Foam**.

### DECORATION

Demi fruit de la passion et gousse de vanille

Rafrâchir le verre de service en le remplissant de glaçons

Au Shaker :

- Remplir le shaker de glaçons
- Verser 1 cl de sirop de sucre
- Verser 6 cl de purée de fruits de la passion
- Verser 5 cl de jus d'ananas
- Verser 2 Bar spoon de **Vanilla Foam**
- Frapper au shaker
- 3 passes de Cuban Roll

Vider les glaçons du verre de service et verser en simple filtration

Décorer d'un demi fruit de la passion et poser la gousse au dessus



## VANILLA FIZZ

### INGREDIENTS

Distillats botaniques sans alcool, citron frais, sirop de sucre, **Vanilla Foam**, eau gazeuse.

### DECORATION

Zeste de citron taillé nippon, une gousse de vanille

Rafraîchir le verre de service en le remplissant de glace pilée

Remplir le Shaker de glaçons :

- Verser 3 cl de jus de citron
- Verser 1,5 cl de sirop de sucre
- Verser 2 Bar spoon de Vanilla Foam
- Verser 5 cl de distillats botaniques sans alcool & extraits ( dont genièvre, coriandre, écorce de citron, romarin, cardamome, amande amère, extrait de gin )
- Frapper au shaker
- 6 passes de Cuban Roll
- Vider le verre de sa glace
- Verser en filtrant la glace
- Compléter d'eau gazeuse
- Décorer



## TIKI VANILLA FRUITY

### INGREDIENTS

Havana Club 3 ans, Amaretto, citron vert, ananas, sucre, fruits de la passion, **Vanilla Spray**.

### DECORATION

Ananas déshydraté, un demi fruit de la passion et une cuillère

Au mixer 30 ml:

- Verser 3 cl de jus de citron vert
- Verser 1,5 cl de sirop de sucre
- Verser 3 cl de purée de passion
- Verser 5 cl de jus d'ananas
- Verser 1,5 cl d'Amaretto
- Verser 5 cl de rhum Havana Club 3 ans

Mixer jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse

Remplir le verre de glace pilée, verser et mélanger

Topping de glace pilée et décorer

Vaporiser un nuage de **Vanilla Spray** enflammé.



# VANILLA COLLADA

## INGREDIENTS

Rhum Havana Club 3 ans, ananas frais, noix de coco,  
**Vanilla Spray.**

## DECORATION

Givrage coco râpé, ananas déshydraté

Au mixer 50 ml, rempli à demi de glace pilée:

- Verser 5 cl de rhum Havana Club 3 ans
- Verser du jus d'ananas jusqu'en haut du mixeur
- Compléter de glace pilée au besoin
- Mixer jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse

Verser et décorer

Vaporiser un nuage de **Vanilla Spray** enflammé.

# VANILLA RHUM OLD FASHIONED

## INGREDIENTS

Rhum Diplomatico Mantunao, **Vanilla Bitter**, sucre

## AU VERRE A MELANGE

Remplir le verre à mélange à 1/2 de glaçons

- Placer une bar spoon de sirop de sucre
- Verser 5 Dash de **Vanilla Bitter**
- Verser 5 cl de rhum Diplomatico Mantunao
- Mélanger 10 tours à la bar spoon
- Remplir le verre de glaçons
- Verser en filtrant la glace
- Exprimer un zeste d'orange, découpé façon « nippon »

Accrocher le zeste avec une mini pince

Plonger une gousse de vanille





## VANILLA BOMBSHELL

### INGREDIENTS

Vodka Wyborowa, Limoncello, citron frais, sucre, **Vanilla Bitter**, menthe fraîche

### DECORATION

Rondelle de citron déshydraté + bouquet de menthe

Directement au verre

- Placer 4 morceaux de citron ( 1/2 citron )
- Placer 1 bar spoon de sucre blanc
- Verser 1,5 cl de sirop de Sucre
- Ecraser au pilon
- Placer 10 feuilles de menthe
- Tapoter légèrement au pilon
- Remplir le verre de glace pilée
- Verser 2 cl de Limoncello
- Verser 5 cl de vodka Wyborowa
- Verser 5 dash de **Vanilla Bitter**
- Mélanger à la bar spoon
- Compléter de glace pilée jusqu'au top

Exprimer un zeste de citron, taillé façon « nippon »

Accrocher le zeste taillé avec une pince

Décorer

# Vanill' ELIXIR

L'or noir des Hauts-de-France

EURO  
VANILLE



**EUROVANILLE**

ROUTE DE MARESQUEL - 62870 GOUY-SAINT-ANDRE

RCS Boulogne B 449 095 678 - TVA Intracom FR17449095678 - SIREN 449095678

Bureau Marketing - Communication : 17 rue de Turbigo - 75002 Paris