



PARPAIOUN
DRAÏO



Cocktails Parpaioun Draïo



Le Coquelicot Provençal

4 cl de liqueur de coquelicot
3 cl de tonic premium
2 cl de jus de citron frais
Glaçons

Zeste de citron
Fleur comestible en menthe



Le Miel & Garrigue

5 cl de liqueur de thym
1 cl de miel liquide
1 trait d'orange bitters
Zeste d'orange

Gourmand, herbacé
et réconfortant.



Granité Mimosa

4 cl de liqueur de mimosa
2 cl de jus de citron
Glace pilée

Ultra frais, acidulé
et terriblement désaltérant.



Rouge Garrigue

4 cl de liqueur de coquelicot
3 Fraises fraîches
2 feuilles de basilic
6 cl de limonade artisanale
1 cl de sirop de sucre

Frais et basilic
en garniture



Le Garrigue Tonic

5 cl de liqueur de thym
10 cl de tonic premium
1 tranche de
citron jaune
Branche de thym frais
Glaçons

Très frais,
herbacé et tonique.



Le Parpaioun Jaune

3 cl de liqueur de mimosa
3 cl de rhum ambré
1 cl de sirop de vanille
2 traits d'Angostura

Gourmand, boisé
et chaleureux.



Romarin Figue

4 cl liqueur de romarin
1 figue fraîche écrasée
1 cl miel
1 cl jus de citron
Eau pétillante

Gourmand, doux et
méditerranéen.



Le Provençal

4 cl de liqueur de verveine
2 cl de gin
1 cl de jus de citron
Eau pétillante
Romarin fumé ou
branche de thym

Frais, aromatique
et légèrement citronné.
Parfait en grand verre.



Le Jardin Méditerranéen

4 cl liqueur de basilic
2 cl gin
2 cl jus de citron vert
1 cl sirop de sucre
concombre frais
glaçons

Très aromatique,
style cocktail
de bar premium.



Spritz Romarin

4 cl liqueur de romarin
Prosecco
Eau pétillante
Zeste de citron



Mojito Basilic

4 cl rhum blanc
3 cl liqueur de basilic
citron vert
eau gazeuse
cassonade
basilic frais



Violette Royal

5 cl de liqueur de violette
8 cl de limonade au romarin bio
2 cl d'eau pétillante

Fleur de violette
en décoration.



L'Herbier Violet

4,5 cl de liqueur de violette
2 cl de liqueur de verveine
2 cl de jus de citron
Eau gazeuse
Brin de verveine fraîche
en garniture.



Cocktail rapide bar

Toutes nos liqueurs peuvent être
servi en cocktail rapide

+ 4 cl de liqueur + prosecco / tonic / limonade
+ fruits frais au choix.

Conseil Parpaioun

Servez bien frais, avec des produits
de qualité et beaucoup d'amour.

À déguster, à partager
et surtout... avec modération !



FAIT MAISON EN PROVENCE - PARPAIOUN DRAÏO

Interdit aux moins de 18 ans - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



www.parpaioundraio.com



PARPAÏOUN
DRAÏO

Cocktails Parpaïoun Draïo



Violette Sauvage

4 cl de liqueur de violette
2 cl de gin floral
1 cl de liqueur de sureau
2 cl de jus de citron
Blanc d'œuf (optionnel)

*Fleur de violette en
zeste de citron*



Le Toulonnais

4 cl liqueur de basilic
2 cl liqueur de verveine
tonic méditerranéen
romarin fumé

*Très « garrigue »,
parfait pour les restaurants
du Var.*

Romarin Fumé

4 cl liqueur de romarin
1 cl sirop de sucre
2 traits d'amer fumé
Zeste d'orange
Glaçon fumé (option)

Profond, boisé et mystérieux.



Le Mistral Blanc

4 cl de liqueur de verveine
2 cl de Lillet blanc
1 cl de jus de citron
Eau gazeuse fine
Zeste de pamplemousse

*Fin, floral et légèrement amer.
Très élégant en accompagnement
de repas.*



Green Velvet

4 cl de liqueur de verveine
2 cl de vodka
2 cl de jus de pomme trouble
1 cl de citron vert
Blanc d'œuf (optionnel)

*Soyeux, végétal et moderne.
Un cocktail élégant
et équilibré.*



Fleur d'Or

4 cl de liqueur de mimosa
2 cl de gin floral
1 cl de miel liquide
2 cl de jus de citron
Blanc d'œuf (optionnel)

*Élégant, floral
et délicatement onctueux.*



Thymlonnais

5 cl de liqueur de thym
2 cl de sirop d'orange
3 cl de prosecco
1 trait d'eau gazeuse
Thym légèrement brûlé
Demi-rondelle d'orange

*Festif, ensoleillé
et rafraîchissant.*



Le Coquelicot Sauvage

4 cl de liqueur de coquelicot
2 cl de gin floral
1 cl de liqueur de thym
2 cl de jus de citron
Blanc d'œuf (optionnel)

*Thym frais
en garniture*



Mimosa Crémeux

4 cl de liqueur de mimosa
2 cl de crème légère
1 cl de sirop de vanille
Glaçons

*Onctueux, floral
et délicieusement doux.*

Cocktail rapide

Toutes nos liqueurs peuvent être
servi en cocktail simple :

*+ 4 cl de liqueur + prosecco / tonic / limonade
+ fruits frais au choix.*

Conseil Parpaïoun

Servez bien frais, avec des produits
de qualité et beaucoup d'amour.

À déguster, à partager
et surtout... avec modération !

FAIT MAISON EN PROVENCE - PARPAÏOUN DRAÏO

Interdit aux moins de 18 ans - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.