



	Nom : Tawny d'Auge	Type : <i>Before Lunch</i>	Catégorie : <i>Long Drink</i>
	Mode d'élaboration : <i>Shaker</i>		Goût : <i>Frais et Fruité</i>
	Ingrédients : Porto Tawny 4 cl Calvados 0,5 cl Sirop de Poire 0,5 cl Cidre Pays d'Auge 2 cl		Technique : Dans un shaker à ½ rempli de glace, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette. Compléter avec le cidre. Verser, servir dans un verre Old Fashioned. Sur Glaçons

	Nom : Ponte do Lima	Type : <i>After Dinner</i>	Catégorie : <i>Short Drink</i>
	Mode d'élaboration : <i>Shaker</i>		Goût : <i>Doux, Lacté et Fruité</i>
	Ingrédients : Crème Fraîche 2 cl Calvados 0,5 cl Porto Rosé 3 cl Sirop de Pomme Verte 1,5 cl Sirop Grenadine PM		Technique : Dans un shaker à ½ rempli de glace, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette. Verser, servir dans un verre à cocktail. Ajouter les sirops séparément pour rappeler couleur drapeau portugais.

	Nom : Tatin's Port	Type : <i>Fancy / After Dinner</i>	Catégorie : <i>Short drink</i>
	Mode d'élaboration : <i>Shaker</i>		Goût : <u><i>Vanillé, Caramel</i></u>
	Ingrédients : Porto blanc 3 cl 1 Blanc d'œuf 2 cl Calvados 1 cl Sirop de Caramel Beurre Salé 1 cl		Technique : Dans un shaker à ½ rempli de glace, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette. Verser, servir dans un verre à cocktail.

	Nom : <i>Poiré Port</i>	Type : <i>Fancy Drink</i>	Catégorie : <i>Short drink</i>
	Mode d'élaboration : <i>Shaker</i>		Goût : <i>Doux et Fruité</i>
	Ingrédients : Jus de banane 2 cl Porto Blanc 3 cl Poiré 1 cl Crème Fraîche 1 cl Sirop de Châtaigne 1 cl		Technique : Dans un shaker à ½ rempli de glace, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette. Verser, servir dans un verre à cocktail.

	Nom : <i>Red Fruit Port</i>	Type : <i>Fancy Drink</i>	Catégorie : <i>Short drink</i>
	Mode d'élaboration : <i>Shaker</i>		Goût : <i>Frais, Fruité et Doux</i>
	Ingrédients : Smoothie Framboise 1 cl Porto Rosé 3 cl Jus de Pomme 2 cl Sirop de Cannelle 1 cl		Technique : Dans un shaker à ½ rempli de glace, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette. Verser, servir dans un verre à cocktail.

	Nom : <i>Pommeau Douro</i>	Type : <i>Before Lunch</i>	Catégorie : <i>Long drink</i>
	Mode d'élaboration : <i>Shaker</i>		Goût : <i>Frais et léger</i>
	Ingrédients : Porto Rosé 6 cl Pommeau 1 cl Blanc d'œuf 2 cl Sirop de Pomme 0,5 cl Citron 1 trait		Technique : Dans un shaker à ½ rempli de glace, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette. Verser, servir dans un petit Tumbler.
Décoration : 1 Pétale de Rose cristallisé		Technique : Râpé citron et menthe ciselé sur la mousse.	