

FICHE TECHNIQUE COCKTAIL "TROPHEE MUMM 2012"

CANDIDAT : Cédric BUSCEMI Lycée de Sète

NOM : New Orleans 1881
FAMILLE : Long Drink
VOLUME : 12,5

COULEUR : Rosée
CLASSE : Fancy
% D' ALCOOL : 18.50%

Style de verre :

- | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> |  | Old fashioned |
| <input checked="" type="checkbox"/> |  | Flûte à Champagne Mumm |
| <input type="checkbox"/> |  | Tumbler |
| <input type="checkbox"/> |  | Verre fantaisie |
| <input type="checkbox"/> |  | Verre à cocktail |

Technique :

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------|
|  | Shaker | <input checked="" type="checkbox"/> |
|  | Verre à mélange | <input type="checkbox"/> |
|  | En direct | <input type="checkbox"/> |
| | Autre | <input type="checkbox"/> |

Décoration : Pomme verte - Pamplemousse

Ingrédients	Cont. en Cl	Prix total ttc	Prix au Cl
Confit de pétale de Rose	1 cuill	4,50	0,50
Sirop Pamplemousse	0,5	7,70	0,11
Peychaud's Bitter	QQ Gouttes	14,00	1,40
Grand Marnier Cuvée Louis Alexandre	2	38,50	0,55
Cognac Martell VSOP	2	41,00	0,58
Mumm Rosé	8	30,50	0,40

Ingrédients	Fractions	Quantité cl	Coût achat H.T.	Coût / cl – H.T.	Coût H.T.
Confit de pétale de Rose	pm	1 cuill	3,60	0,40	0,20
Sirop Pamplemousse	0,5/10	0,5	6,20	0,09	0,05
Peychaud's Bitter	pm	qq gouttes	11,25	1,13	0,20
Grand Marnier Cuvée Louis Alexandre	1,5/10	2	31,00	0,45	0,90
Cognac Martell VSOP	1,5/10	2	33,00	0,47	0,94
Mumm Rosé	6/10	8	24,52	0,33	2,64
				Décoration :	0,05
				TVA :	1,04
				TTC : €	6,02
				Prix de vente € (*)	18,00
Coefficient :			3		

Remarques : Le cocktail "New Orleans 1881" comprend 6 ingrédients conformément au règlement du concours. Il est décoré de pomme verte et d'un zeste de Pamplemousse

Argumentation Commerciale : Le cocktail "New Orleans 1881" à été créé en référence à la première expédition de Champagne Mumm vers les U.S.A. Il reste un cocktail très fin où se marient les agrumes et la rose. La structure du cocktail est amenée par le cognac présent dans la liqueur Grand Marnier et du VSOP Martell, produit sur des terroirs qui rappellent celui de la Champagne. Le Mumm Rosé complète ce mélange avec sa finesse et légèreté.

(*) dans un bar d'un établissement de luxe