

# fefe.

**REPertoire  
DES RECETTES fefe.**



**COCKTAILS fefe. - LA FÊTE N'EST PAS FINIE**

- fefe. FRAISE / BOIS DE SANTAL
- fefe. CONCOMBRE / EUCALYPTUS
- fefe. TONIC / GENIÈVRE / PAMPLEMOUSSE
- fefe. PÊCHE / ABRICOT / GINGEMBRE

4.

6.

10.

13.

16.

# COCKTAILS





# **FRAISE BOIS DE SANTAL**

*Page de gauche*  
Illustration  
d'Alexis Jamet

**fefe.**

**THE FRENCH HARD SELTZER**



# JEAN NIELLISSIME

9.

**25 ML VODKA**

**25 ML CORDIAL DE TOMATE**

**7.5 ML CITRON JAUNE**

**TOP fefe. FRAISE / BOIS DE SANTAL**

**TOMATES DÉSHYDRATÉES**

**VERRE : HIGHBALL**

**Original.**

*L'arôme de tomate se développe en première bouche avant d'être sublimé par la gourmande note fruitée de la fraise.*

**CORDIAL DE TOMATE**

Blender les tomates  
Laisser filtrer au torchon.

**Pour 600 ml** de liquide, ajouter :

**250 g** de sucre blanc

**1 g** acide ascorbique

**1,5 g** d'acid malic

# RHUBARBE ET FRAISE

**30ML RHUBARB G'VINE**

**10ML COCO SIMPLE**

**TOP fefe. FRAISE / BOIS DE SANTAL**

**VERRE : HIGHBALL**

**RHUBARBE GIN**

**30 gr Rhubarbe**

**7 cl Gin**

Infusion 24 heures au frais.

**COCO SIMPLE**

**1 L eau de coco**

**1 kg de sucre**

*Page de gauche*  
Jean Niel  
Aron Farkas

fefe.

FRAISE/BOIS DE SANTAL

THE FRENCH HARD SELTZER



# CONCOMBRE EUCALYPTUS

*Page de gauche*  
Illustration  
d'Alexis Jamet



## MAINTENANT OU JAMET

13.

**30 ML GIN**

**15 ML SIROP DE MENTHE**

**15 ML JUS DE CITRON JAUNE**

**15 ML BLANC D'OEUF**

**SHAKER**

**TOP fefe. CONCOMBRE / EUCALYPTUS**

**FEUILLE DE MENTHE EMPORTE PIÉCÉE**

**VERRE : COUPETTE**

***Léger, fruité et rafraîchissant.***

*La première bouche est très fruitée, délivre de belles notes de concombre et se termine sur une menthole adoucie par la texture de la boisson (apportée par le blanc d'oeuf).*

**SIROP DE MENTHE**

**1 kg de sucre blanc**

**1 L d'eau**

**40 g de feuilles de menthe fraîche**

Infusion 24 heures au frais.

## CEDRAT ET CONCOMBRE

**50 ML LIQUEUR DE CEDRAT**

**10 ML SIMPLE**

**2 D ABSINTHE BLANCHE**

**15 ML CREME**

**10 ML EGG WHITE**

**TOP FEFE CONCOMBRE / EUCALYPTUS**

**VERRE : HIGH BALL**

**SIMPLE**

**1 L eau**

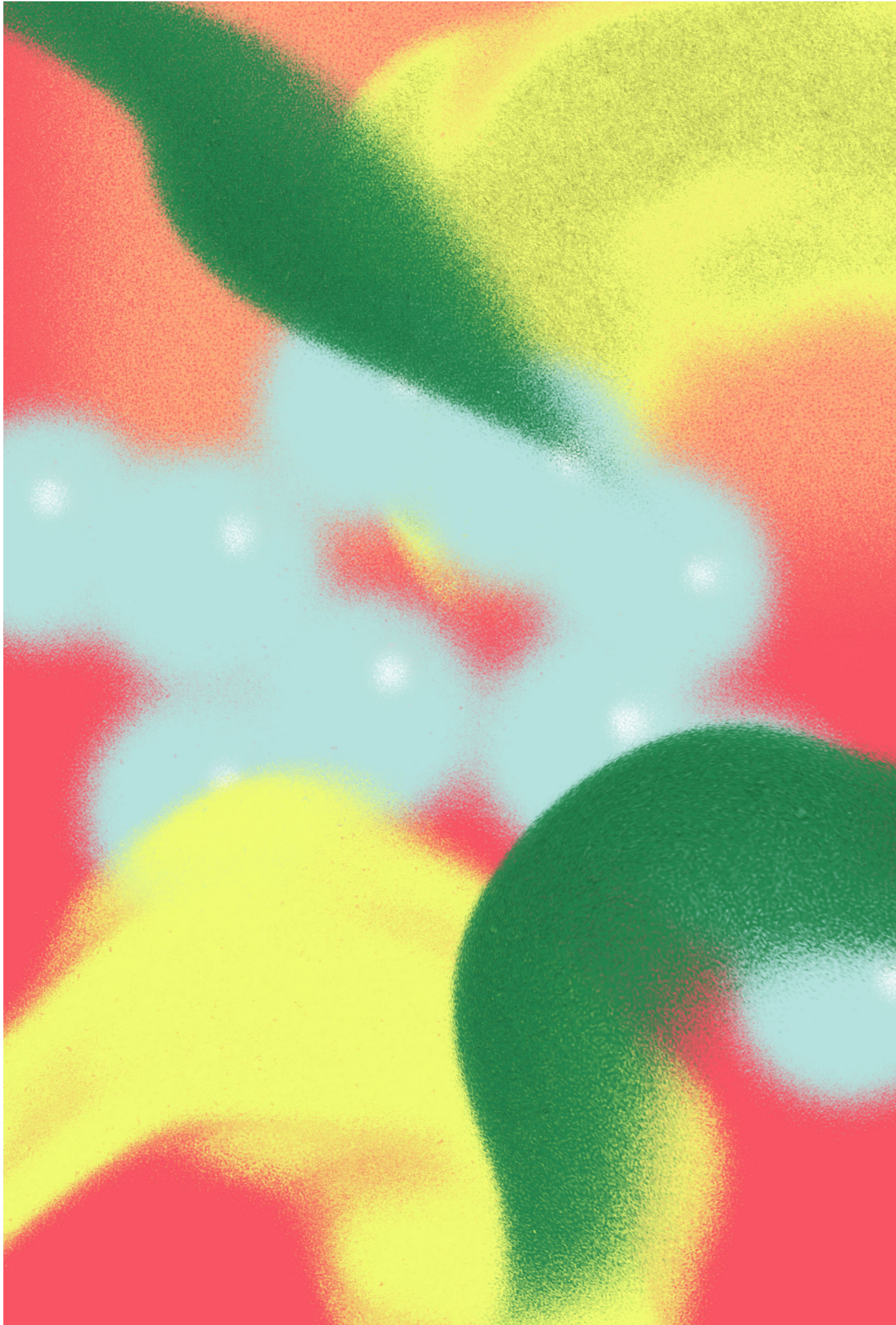
**1 kg de sucre**

*Page de gauche  
Maintenant ou Jamet  
Aron Farkas*

**fefe.**

CONCOMBRE/EUCALYPTUS

THE FRENCH HARD SELTZER



# TONIC GENIÈVRE PAMPLEMOUSSE

*Page de gauche*  
Illustration  
d'Alexis Jamet





## FAIT EN FRANCE

17.

**30 ML GIN**

**15 ML SUZE**

**20 ML DOLIN BLANC**

**TOP fefe. TONIC / GENIÈVRE /  
PAMPLEMOUSSE**

**QUARTIER DE PAMPLEMOUSSE**

**VERRE : OLD FASHIONED**

### ***Fraîche amertume***

*Cette version revisitée du Negroni Sbagliato offre une belle attaque d'amertume, supportée par la fraîcheur et le fruit du pamplemousse.*

## PAMPLEMOUSSAGE

**10 ML COGNAC**

**20 ML SUZE**

**10 ML SIROP DE MIEL DE FRANCE**

**TOP fefe. TONIC / GENIÈVRE /  
PAMPLEMOUSSE**

**VERRE : HIGHBALL**

**SIROP DE MIEL**

**50 g de miel de france**

**100 ml d'eau**

Réserver au frais

*Page de gauche*  
Fait en France  
Aron Farkas

fefe.

TONIC/GENIÈVRE/PAMPLEMOUSSE/

THE FRENCH HARD SELTZER



# **PÊCHE ABRICOT GINGEMBRE**

*Page de gauche*  
Illustration  
d'Alexis Jamet



## MULE DE FRANCE

21.

**30 ML VODKA**

**10 ML VERJUS**

**7.5 ML SIROP DE SUCRE**

**TOP fefe. PÊCHE / ABRICOT /  
GINGEMBRE**

**FEUILLE DE BASILIC**

**VERRE : HIGHBALL**

### ***Fruité et épicé***

*La première attaque est très fruitée, avec ses notes de pêche et d'abricot, subtilement complétées par l'acidité du verjus.*

*La dégustation se termine sur les notes légèrement piquantes de gingembre.*

### **SIROP DE SUCRE**

**Sucre blanc**

**Eau**

Quantités tant pour tant.

Mélanger jusqu'à dissolution complète.

## CALVADOS, POIVRE & ABRICOT

**30 ML CALVADOS**

**15 ML SIROP DE POIVRE LONG**

**TOP fefe. PÊCHE / ABRICOT /  
GINGEMBRE**

**TÊTE DE MENTHE**

**VERRE : HIGHBALL**

**SIROP DE POIVRE LONG**

**5 g poivre long concassé**

**700 ml d'eau**

**700 ml sucre**

blender, porter à ébullition  
et infuser 24 h

*Page de gauche*  
Mule de France  
Aron Farkas

fefe.

PÊCHE/ABRICOT/GINGEMBRE

THE FRENCH HARD SELTZER

