

# L'EXCESSIVE

L'EFFERVESCENCE SANS ALCOOL

*Carnet de Recette*



**ESTOUBLON**  
FONDÉ EN 1489



L'Excessive associe le plaisir  
de bulles fines à une nouvelle vision  
de la convivialité, celle du partage  
sans contrainte.

Elle incarne une célébration sans limite,  
inclusive, généreuse et joyeuse.

Véritable hymne à la vie  
et à l'effervescence, L'Excessive sublime  
chaque instant et inspire des mocktails  
aussi créatifs que savoureux.



# ROSE EXQUISE

**L'EXCESSIVE**  
0,5 CL **SIROP DE ROSE**  
1 C.À.C **PÉTALES DE ROSE**  
50 CL **EAU MINÉRALE**

---

Infusez une cuillère à café de pétales de rose dans 50 cl d'eau filtrée à 95°C pendant 6 minutes.

Versez l'infusion dans une flûte inclinée, ajoutez quelques pétales de rose séchés, puis congelez.

Versez 0,5 cl de sirop de rose au fond de la flûte et complétez avec l'Excessive.

**L'EXCESSIVE**  
0,5 CL **ROSE SYRUP**  
1 TSP **DRIED ROSE PETALS**  
50 CL **FILTERED MINERAL WATER**

---

Infuse one teaspoon of rose petals in 50 cl of water heated to 95°C (203°F) for 6 minutes.

Pour 0.5 cl of rose syrup into the bottom of a champagne flute.

Tilt the glass and fill with L'Excessive.

Add a few dried rose petals and freeze to create a delicate floral ice.





# EXCESSIVE SPRITZ

12 CL **EXCESSIVE**  
4 CL **JNPR SPRITZ SANS ALCOOL**  
6 CL **EAU GAZEUSE**  
1 TUILE **ORANGE SANGUINE**

---

Dans un verre à vin de 47cl rempli de glace, versez 4 cl de JNPR spritz sans alcool.

Ajoutez 6 cl d'eau gazeuse.

Complétez avec 12 cl d'Excessive et remuez.

Pour la touche finale, décorez avec une tuile d'orange sanguine.

12 CL **L'EXCESSIVE**  
4 CL **JNPR SPRITZ ALCOHOL-FREE**  
6 CL **SPARKLING WATER**  
1 **BLOOD ORANGE CRISP**

---

In a 47 cl wine glass filled with ice, pour the JNPR Spritz.

Add L'Excessive and stir gently.

Top with sparkling water.

Garnish with a blood orange crisp for a refined finish.



# J'AIME QUAND ÇA DÉSAIXE

**L'EXCESSIVE**  
1,5 CL **JUS DE CITRON VERT**  
1 C.de BAR **DE CONFIT DE GÉRANIUM**  
0,5 CL **SIROP DE SUCRE**  
2 TRAITS **SOLUTION SALINE À 20%**  
1 DISQUE **GÉLATINE AU BALSAMIQUE, CITRON ET THYM**

---

Dans un verre à mélange ou un shaker rempli de glace, versez le jus de citron jaune, le confit de géranium, le sirop de sucre et la solution saline.

Versez le mélange dans une coupe. Complétez avec l'Excessive.

Décorez avec un disque de gélatine au balsamique citron et thym.

**L'EXCESSIVE**  
1,5 CL **LIME JUICE**  
1 BAR SPOON **GERANIUM CONFIT**  
0,5 CL **SUGAR SYRUP**  
2 DASHES **20% SALINE SOLUTION**  
1 DISC **GELATIN WITH BALSAMIC, LEMON & THYME**

---

In a mixing glass or shaker filled with ice, combine lime juice, geranium confit, sugar syrup, and saline solution.

Top with L'Excessive and shake or stir.  
Strain into a coupe glass.

Garnish with the gelatin disc.







# QUAND TOUT EXPLOSE

## EXCESSIVE

2,5 CL INFUSION DE THÉ CHAI  
5 CL JNPR N°2 OU CEDERS WILD

2,5 CL JUS DE CITRON

1,5 CL SIROP DE SUCRE

1/2 BLANC D'ŒUF OU ÉMULSIFIANT VÉGAN  
(comme le Magic Velvet)

---

Préparez une infusion de thé Chai  
et laissez-la refroidir.

Ajoutez le tout dans un verre highball.

Complétez avec l'Excessive.

## EXCESSIVE

2,5 CL CHAI TEA INFUSION  
5 CL JNPR N°2 OR CEDERS WILD

2,5 CL LEMON JUICE

1,5 CL SUGAR SYRUP

1/2 EGG WHITE OR VEGAN FOAMER  
(like Magic Velvet)

---

Brew a Chai tea and let cool.

In a highball glass, combine the JNPR (or  
alternative), lemon juice, sugar syrup, and foamer.

Top with L'Excessive.

Serve in a highball glass.



# TRANSE EXQUISE

**L'EXCESSIVE**  
6 CL **D'INFUSION DE FLEUR DE SUREAU**  
**AU MIEL DES ALPILLES**  
3 CL **CITRON JAUNE**  
2 CL **SAUMURE D'OLIVE**  
8 CL **LAIT ENTIER**  
1 **OLIVE**

---

Mettre au frais tous les ingrédients 4h  
puis filtrer finement.

Complétez le cocktail par de l'Excessive.

**L'EXCESSIVE**  
6 CL **ELDERFLOWER INFUSION**  
**WITH ALPILLES HONEY**  
3 CL **LEMON JUICE**  
2 CL **OLIVE BRINE**  
8 CL **WHOLE MILK**  
1 **OLIVE**

---

Chill all ingredients for 4 hours

Fine strain the mixture.

Complete the cocktail with L'Excessive.

Garnish with an olive for an elegant twist.



