

L'EXCESSIVE

L'EFFERVESCIENCE 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
0,5CL SIROP DE ROSE
1 C.À.C PÉTALES DE ROSE
50CL 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
0,5CL 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 DÉSAXE

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

1,5CL 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

2,5CL INFUSION DE THÉ CHAI
5CL JNPR N°2 OU CEDERS WILD
2,5CL JUS DE CITRON
1,5CL 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

2,5CL CHAI TEA INFUSION
5CL JNPR N°2 OR CEDERS WILD
2,5CL LEMON JUICE
1,5CL 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 ALPILES
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 ALPILES 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.



