




Servir les apéritifs

Doc. 3	Famille	Verrerie	Dose	Service
Les apéritifs à base de vin (ABV)				
Vermouths	Old Fashioned		6 à 7 cl	Sur glace, avec ou sans zeste de citron.
Quinquinas	Old Fashioned		6 à 7 cl	À température ambiante, sur glace, avec ou sans zeste d'orange.
Les apéritifs à base d'alcool (ABA)				
Bitters	Tumbler droit		6 à 7 cl	Ils peuvent tous être servis avec de la glace, accompagnés ou non de tranche, de sirop ou de jus d'orange.
Gentianes	Tumbler droit		6 à 7 cl	Avec glace. On peut y ajouter : sirop et/ou soda.
Anisés	Tumbler droit		2 à 4 cl	Accompagnés d'eau plate et glace à part. On peut ajouter du sirop.
Les vins servis en apéritif				
VDL	Verre à vin		6 à 7 cl	Les rouges à température ambiante. Les blancs frais (6 à 9 °C).
VDN	Verre à vin		6 à 7 cl	Bien frais. Éviter de servir sur glace.

Un client commande un Ricard tomate. Qu'allez-vous lui servir ? Comment ?	Un client commande un Martini rouge. Qu'allez-vous lui servir ? Comment ?	Un client commande un Campari orange. Qu'allez-vous lui servir ? Comment ?
Dans un tumbler droit, je vais lui servir 3 cl de Ricard additionnés d'un trait de sirop de grenadine. À part : carafe d'eau fraîche et glaçons.		
		

Quelques cocktails anisés :

- Tomate : anisé et sirop de grenadine
- Perroquet : anisé et sirop de menthe
- Mauresque : anisé et sirop d'orgeat
- Mominette : demi-dose d'anisé