

LE COCKTAILISEUR

LA CARTE DE KWILU
EN COCKTAILS

KWILU LE RHUM QUI PUNCH !

« A base de cannes à sucre, le rhum de Kwilu est fabriqué dans la province du Bas-Congo et a un caractère boisé. Le Kwilu peut-être consommé sur glace ou en cocktail ».



UN PRODUIT DE LA
SUCRIERE DE KWILU-NGONGO



1. KWILU LIBRE**

6 cl de Kwilu, 2 rondelles de citron et
15 cl de Coca.



2. KWILU COCO*

1/3 de Kwilu, 1/3 de jus d'ananas, 1/3 de
punch coco, sirop de sucre de canne, gingembre,
cannelle.



3. 007*

4/10 de Kwilu, 2/10 de martini rouge, 2/10 de
jus de citrons, 1/10 de jus de fruits et 1/10 de
sirop de sucre de canne.



4. TRIPLE G*

2 cl de Kwilu, des glaçons, 4 cl champagne,
0,5 cl de sirop de grenadine.



5. MOJITO**

6 cl de Kwilu, 2 cuillères à café de sucre
de canne, 7 feuilles de menthe, 1/2 citron vert.



6. PLANTEUR DE KWILU*

4 cl de Kwilu, 8 cl de jus de fruits, 1cl de sirop
de sucre de canne et 1 cl de sirop de grenadine.



7. TV' PUNCH**

6 cl de Kwilu, 2 cl de sirop de sucre de
canne et 1 rondelle de citron vert.



8. KWILU-AMOUR (Aphrodisiaque) *

2/3 de Kwilu, 1/3 de jus de citron,
1 cuillère de miel.



9. RÊVERIES DE KWILU*

3 cl de Kwilu, 2 cl de jus d'orange, 2 cl de jus de
mangue, 1 cl de jus de citron.



10. AK 47*

1 cl de Kwilu, 1 cl de brandy, 1 cl de
whisky, 1 cl de gin, 1 cl de vodka, 1 cl de
cointreau, 1 cl de jus de citron vert.



*A réaliser au Shaker

**A réaliser directement dans le verre