

COCKTAIL

DE

MAGRA

BENDI







fruité



Parc
naturel
régional
de la Forêt d'Orient

Cocktail de Magra Bendi fruité

POUR 1 COCKTAIL

-  6 cl de Magra Bendi rouge
-  2 cl de Champagne rosé
-  2 cl de jus de fruits rouges maison
-  Glaces pilées



PRÉPARATION

Recette inspirée par le restaurant
« La Table du 13 bis » ; Brienne-le-Château

- 1 Verser dans une flûte de champagne, le Magra Bendi rouge, le jus de fruits rouges et terminer par le Champagne rosé
- 2 Pour un cocktail encore plus rafraîchissant, ajouter de la glace pilée!

Astuce : pour un cocktail détonnant : verser 1/4 de Magra Bendi blanc, 1/4 de vodka artisanale et compléter le reste de votre cocktail avec du Tonic

DIDIER BARBE ENTREPRISE
Magra Bendi rouge et blanc, vodka

CHAMPAGNE ARNOULT-RUELLE
Champagne



« Croque ton Parc » identifie les produits issus du Parc naturel régional de la Forêt d'Orient chez les commerçants et restaurateurs.



Parmi ceux-ci, les produits marqués « Valeurs Parc » répondent à un cahier des charges basé sur les enjeux du développement durable.

Retrouver les contacts des producteurs dans le catalogue du Parc de la Forêt d'Orient disponible sur www.pnr-foret-orient.fr



Ce programme est cofinancé par l'Union Européenne avec le fonds européen pour le développement rural, géré par la Région Grand Est

© PNRFO 2020 / Rédaction : PNRFO / Graphisme : Agence Talky Walky
Impression : Eco Solutions



#PNRFORETDORIENT