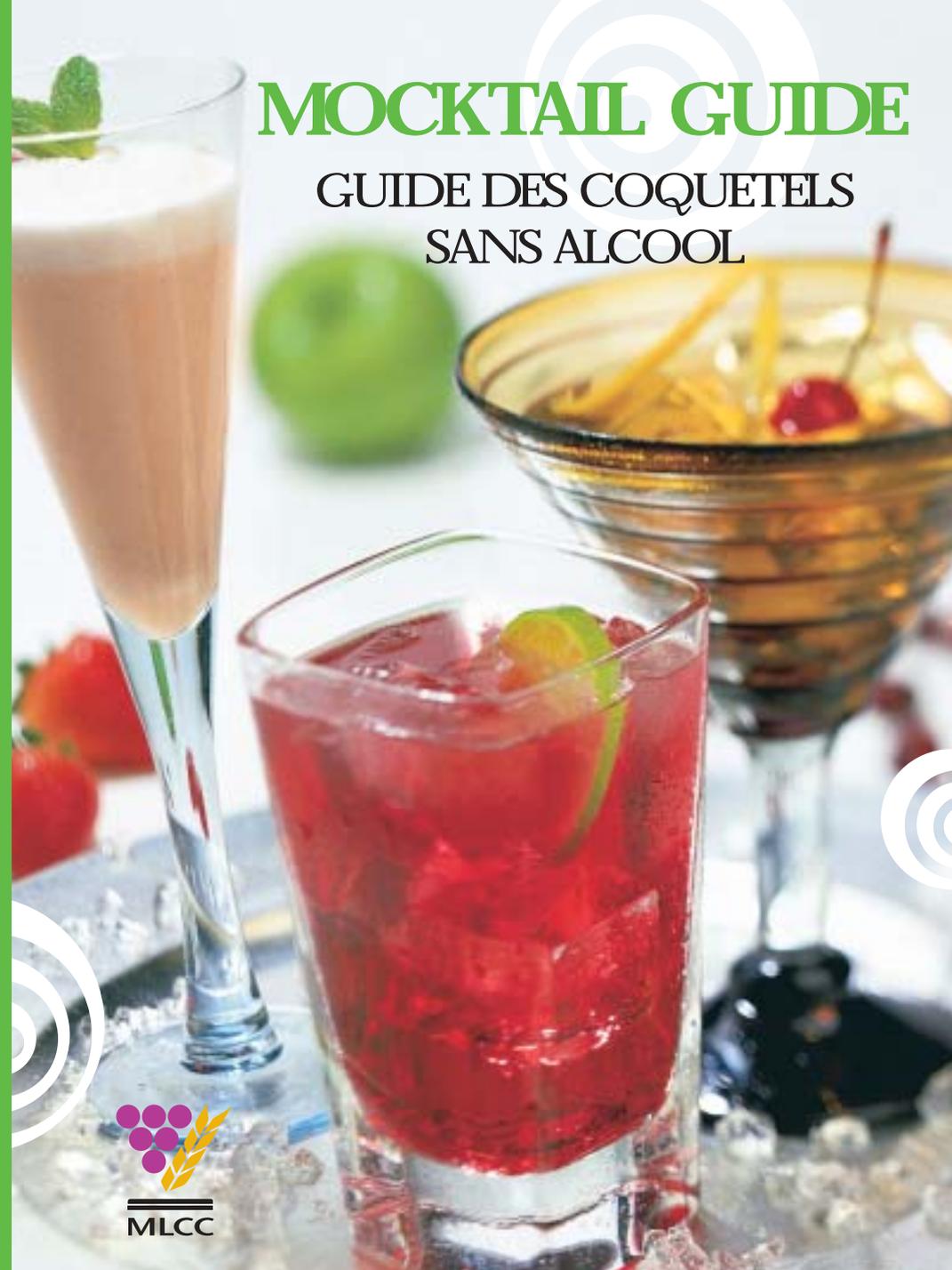


MOCKTAIL GUIDE

GUIDE DES COQUETELS SANS ALCOOL



Please drink responsibly - Moderation tastes so much better.
Avec l'alcool, la modération a bien meilleur goût.





90 ml Pineapple juice 3 oz.
60 ml Cream of coconut 2 oz.



*Blend with ice until smooth.
Serve in a hurricane glass.
Garnish with a pineapple wedge,
whipped cream and a cherry.*

PIÑA COLADA

90 mL (3 oz) de jus d'ananas
60 mL (2 oz) de crème de noix de coco



*Mélanger avec de la glace pour
obtenir un mélange crémeux.
Servir dans un grand verre.
Garnir avec un quartier d'ananas,
de la crème fouettée et une cerise.*

BE A RESPONSIBLE HOST

You've invited the guests and it's time to finalize your party plans. Whatever the occasion, there are always many questions regarding the beverage alcohol you plan to serve and the responsibilities associated with being a host.

While you want family and friends to relax and have a good time, you'll also want them to arrive home safely. That's why it's important to keep alternative beverages on hand for non-drinkers and designated drivers.

To make hosting your next event a breeze, the MLCC offers a selection of refreshing non-alcoholic drink recipes. These delicious mocktails are easy to make and will become proven favourites with your non-drinking party crowd.

For more tips on party planning and how to be a responsible host, check out our website at www.liquormartsonline.com. Visit the online Cocktail Mixer for more mocktail recipes.

SOYEZ UN HÔTE OU UNE HÔTESSE RESPONSABLE

Vous avez transmis vos invitations et le moment est venu de mettre la dernière main au plan de votre soirée. Quel que soit l'événement, les boissons alcoolisées que vous prévoyez servir et votre responsabilité à titre d'hôte ou d'hôtesse soulèvent de nombreuses questions.

Bien que vous souhaitiez que les membres de votre famille et vos amis aient du plaisir, vous souhaitez aussi qu'ils retournent à la maison en toute sécurité. C'est pourquoi il est important de prévoir des boissons non alcoolisées pour les personnes qui ne consomment pas d'alcool et les conducteurs désignés.

Pour faciliter votre tâche, la Société des alcools du Manitoba vous propose un choix de recettes de boissons non alcoolisées rafraîchissantes. Ces délicieux coquetels sans alcool sont faciles à préparer et ils seront appréciés à coup sûr par les non-consommateurs de boissons alcoolisées qui se présenteront à votre soirée.

Pour obtenir d'autres conseils sur la planification d'une soirée et sur les responsabilités de l'hôte ou de l'hôtesse, visitez notre site Web à l'adresse www.liquormartsonline.com. Visitez la page Préparations pour coquetel en ligne pour d'autres recettes de coquetels sans alcool.



120 ml Cranberry juice 4 oz
75 ml Orange juice 2 1/2 oz.
Splash of lemon juice
Ginger ale

☺
*Blend juice with ice until smooth.
Top with ginger ale.
Garnish with berries.*

SUNSET COOLER

120 mL (4 oz) de jus de canneberge
75 mL (2,5 oz) de jus d'orange
Giclée de jus de citron
Soda au gingembre

☺
*Mélanger les jus avec de la glace
pour obtenir un mélange crémeux.
Ajouter le soda au gingembre.
Garnir avec des mûres.*



Dash of lime juice
2 dashes of bitters
Ginger ale

☺
*Combine over ice and garnish
with a spiraled lemon
peel and a cherry.*

PONY'S NECK

Filet de jus de limette
2 filets d'amers
Soda au gingembre

☺
*Mélanger avec de la glace
et garnir avec une écorce de
citron spiralée et une cerise.*



2 Scoops vanilla ice cream
60 ml Apple juice 2 oz.
Splash of orange juice
Splash of soda
Maraschino cherry juice



*Blend with ice until smooth.
Add maraschino cherry juice to tint.
Serve in a champagne glass.*

JOHNNY APPLESEED

2 boules de crème glacée à la vanille
60 mL (2 oz) de jus de pomme
Giclée de jus d'orange
Giclée de soda
Jus de cerise au marasquin



*Mélanger avec de la glace pour obtenir
un mélange crémeux. Ajouter le jus
de cerise au marasquin pour
la couleur. Servir dans une
coupe à champagne.*

Splash of lime juice
Tonic



*Serve over ice in a tall glass.
Garnish with a lime wedge.*

LIME COOLER

Giclée de jus de limette
Soda tonique



*Servir sur de la glace
dans un grand verre.
Garnir avec un quartier de limette.*





Tomato juice

Splash each of lemon juice and tonic



*Combine lemon and tomato juice
in a glass. Top with tonic.
Garnish with a lemon wedge
and celery stalk.*

TOMATO COOLER

Jus de tomate

Giclée de jus de citron
et giclée de soda tonique



*Mélanger le jus de tomate et le
jus de citron dans un verre.
Ajouter le soda tonique. Garnir avec
un quartier de citron
et une branche de céleri.*

2 Scoops vanilla ice cream

120 ml Orange juice 4 oz.



*Blend and serve in a tall glass.
Garnish with whipped cream
and an orange wheel if desired.*

CREAMSICLE

Boules de crème glacée à la vanille

120 mL (4 oz) de jus d'orange



*Mélanger et servir dans un grand verre.
Garnir avec de la crème fouettée et une
tranche d'orange, au choix.*





Recipes courtesy of (c) 2001 Kathy Hamlin (<http://cocktails.about.com>), About Inc.
Used by permission of About, Inc. which can be found on the Web at www.About.com. All rights reserved.

Recettes offertes gracieusement par Kathy Hamlin (© 2001, <http://cocktails.about.com>).
Elles sont utilisées avec la permission de About, Inc. (voir le site Web www.About.com). Tous droits réservés.

Cranberry Juice
Splash of Soda



*Combine in a highball glass.
Garnish with a lime wedge.*

CRANBERRY COOLER

Jus de canneberge
Giclée de soda



*Mélanger dans un verre à whisky.
Garnir avec un quartier de limette.*

