

# Fleur de caramel & Cocktails



LIQUOR  
FACTORY



## IT'S COCK, TAIL TIME

Pendant la prohibition s'organisent des débits clandestins "Speakeasies" (parler doucement) pour ne pas éveiller les soupçons.

L'alcool se mélange alors aux jus de fruits pour tromper la police et l'imagination des barmen est sans limite élaborant ainsi des recettes où l'alcool ne se perçoit plus.

Certains établissements avaient l'habitude de placer une plume de coq dans les boissons pour indiquer la présence d'alcool, faisant ainsi honneur à l'origine du mot Cocktail.



480

### *Fleur de Caramel*

*Première liqueur au caramel salé créée en 1998.*

*A déguster très frais, avec de la glace pilée.*

	Fleur de Caramel
%	18
70cl	483
50cl	480
20cl	481
4cl	482

