



6 cocktails
des fêtes!



Cosmopolitain

- Filet de sirop d'érable
- 2 gouttes d'huile essentielle de lime
- Vodka
- Liqueur d'agrumes
- Jus de canneberge pur
- Jus de 2 quartiers de lime
- Glaçons
- Canneberges surgelées (facultatif)

Avec ou sans alcool,
ce Cosmo est tout
simplement délicieux!

Méthode

Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un shaker. Verser dans un verre à martini. Garnir de canneberges surgelées, si désiré.

De l'amaretto sans alcool? Ça existe!
Tu peux en trouver dans plusieurs
épiceries fines et dans certaines
succursales de grandes chaînes!

Amaretto


BONBONS SÛRS

- Amaretto
- 1 goutte d'huile essentielle d'orange sauvage
- 1 goutte d'huile essentielle de lime
- 2 c. à soupe de jus de citron
- Eau pétillante
- Glaçons
- Quartier de citron (facultatif)



Méthode

Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un shaker. Verser dans un verre à whisky. Garnir d'un quartier de citron, si désiré.



C'est l'huile
essentielle de lime et
d'orange sauvage
qui fait tout le travail
dans ce punch ultra
rafraîchissant!


Punch Festif

ORANGE-CANNEBERGE

- 2 tasses de cocktail de canneberges
- 120 ml de liqueur à l'orange (Cointreau)
- 1 lime
- 1 bouteille de vin mousseux
- 7 gouttes d'huile essentielle d'orange sauvage
- 7 gouttes d'huile essentielle de lime
- Glaçons

Méthode

Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un shaker. Verser dans un verre. Garnir de canneberges fraîches ou surgelées, de tranches de lime et de sucre!




Tu peux trouver de la liqueur amère (appelée Spritz) sans alcool. Avec une goutte d'huile essentielle d'orange sauvage, ce cocktail est divin!

Spritz

- 90 ml de vin mousseux
- 60 ml de liqueur amère (Aperol)
- 25 ml de Soda Club
- 1 goutte d'huile essentielle d'orange sauvage
- Glaçons
- Rondelles d'orange

Méthode

Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un shaker. Verser dans un verre à vin. Garnir avec les rondelles d'orange!



Même sans vodka,
ce mocktail est
vraiment délicieux,
surtout grâce aux
huiles essentielles
de gingembre et de
lime (citron vert)!

Moscow Mule

- 60 ml de vodka
- 15 ml de jus de lime
- 180 ml d'eau pétillante
- 2 gouttes d'huile essentielle de gingembre
- 2 gouttes d'huile essentielle de lime
- Glaçons
- Rondelles de lime ou de citron
- Menthe verte

Méthode

Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un shaker. Verser dans un verre en cuivre. Garnir avec les rondelles d'agrumes et/ou la menthe verte!

**Même sans rhum,
ce mocktail est
vraiment délicieux,
surtout grâce à
l'huile essentielle
de menthe poivrée**

Mojito

- 2 cac de rhum blanc
- 1 cac de jus de citron vert
- 1 cac de sirop de sucre de canne
- Feuilles de menthe fraîche
- Eau gazeuse
- Glaces pillées
- 2 gouttes d'huile essentielle de menthe supermint



Méthode

Dans un verre, écrase 2 feuilles de menthe. Ajoute les ingrédients et remue bien. Décore avec des feuilles de menthe fraîche et une tranche de citron vert.



Vos huiles essentielles 100% naturelles, 100% pures et intactes pour réaliser vos cocktails et mocktails en toute sécurité.



Bonus :

La synergie d'huile essentielle MetaPWR pour les fêtes (mais pas qu'eux !).



- Faciliter la digestion.
- Favoriser le bon fonctionnement hépatique et biliaire, sympa pour les fêtes !
- Faciliter la digestion des graisses.
- Préserver la santé de l'estomac.

1 goutte dans un grand verre d'eau (250ml)

Retrouvez toutes les huiles ici : [Mes huiles](#) *

* En choisissant d'utiliser nos huiles essentielles et en tant que nouveau client, tu bénéficieras de notre structurant d'accompagnement à l'intégration des huiles essentielles dans ton quotidien pour vivre pleinement en santé naturelle.

Virginie

Praticienne en bien-être, conseillère
et formatrice en huiles essentielles

Pour toutes questions
ou besoin de conseils

06 12 14 16 76

Je vous souhaite de
merveilleuses fêtes
de fin d'année



Trésor AROMA
BIEN-ÊTRE AU NATUREL