

Des boissons sans alcool et colorées pour les fêtes estivales

Mocktails rafraîchissants

Pas de barbecue ou fête de jardin sans des désaltérants à la mode! À part le fait que les mocktails sont sans alcool et qu'ils donnent moins la gueule de bois, ils sont l'apéritif idéal pour les enfants, vos invitées enceintes ou vos BOB. Ou si vous voulez y aller tranquillement. De sophistiqué et épicé à délicieusement frais ou sucré - si le goût plaît ...

Dans cet article vous découvrirez les meilleures boissons sans alcool. Les préparer à l'avance et les servir dans une cruche? Originales et créatives pour les kids? Avec nos trucs et astuces, vos invités vous couronneront barman de l'été!



3x mocktails en peu de temps

Ce sont les mocktails les plus faciles pour lesquels vous n'avez besoin que de 4 ingrédients!

- **Mocktail estival subtile**

fraises - feuilles de menthe - Spa subtile raspberry apple - citron

Remplissez un verre avec des glaçons. Déposez dessus quelques fraises et feuilles de menthe. Versez dessus du Spa subtile raspberry apple et pressez dessus un demi-citron. Garnissez le verre avec une rondelle de citron et une jolie paille.

- **Mocktail pink pomelo**

Finley pamplemousse-orange sanguine - miel - branchettes de romarin - concombre

Remplissez un verre avec des glaçons et goutte à goutte avec du miel. Répartir les morceaux de pamplemousse sur les verres et garnir avec le Finley. Terminez avec un brin de romarin si nécessaire.

- **Mocktail sunny margarita**

jus d'orange - jus de citron vert - tonic - sirop de sucre

Remplissez un verre de glaçons. Versez dedans 1 part de jus d'orange, 1 part de jus de citron vert, 1 part de sirop de sucre et 3 parts de tonic.

Conseil: terminez le verre par un bord de sel pour donner une saveur de margarita!



3x cocktails dédiés aux enfants

Bien entendu nous voulons que les petits garnements participent aussi à la fête à table. De la sangria des princes et princesses à l'océan dans un verre : avec un peu d'imagination la fête des enfants peut commencer!

- **Mocktail blue lagoon:** seulement pour les sirènes, les pirates et les marins!
- **Mocktail sangria:** siroter tout comme papa et maman.
- **Un granité à la pastèque:** idéal si il fait vraiment très chaud.



Boissons

Mocktail blue lagoon



Boissons

Mocktail sangria



Boissons

[Granité de pastèque](#)

6 x de mocktail à cocktail!

Une recette de base aussi bien pour un cocktail que pour un mocktail? C'est facile! Vous transformerez en un rien de temps ces 3 recettes en cocktails costauds. Ainsi vous pouvez créer les 2 variantes en une fois.

Conseil: présentez-les dans une cruche pratique (et belle): un grand pot en verre avec un bec verseur. Vos invités rempliront simplement leur verre eux-mêmes!



Boissons

[Mocktail à la pastèque et au Gimber](#)



Boissons

[Martini sans alcool au jus de pamplemousse...](#)



Boissons

Mocktail de poire et gingembre



Boissons

Cocktail jug avec agrumes et thym



Boissons

Cocktail jug avec fraises, myrtilles et...



Boissons

Cocktail jug avec ginger ale & pomme

3x les limonades les plus savoureuses

Un party, BBQ sans boissons estivales est comme un café sans bière. Sans alcool ou juste avec un petit extra... Ces créations colorées se boivent avec délice et sont certainement appréciées!



Boissons

[Limonade myrtille-citron](#)



Boissons

Limonade fenouil-orange



Boissons

Ice tea églantier-rhubarbe

How to: le mocktail parfait

Suivre la recette réussit le plus souvent ... Mais de quoi avez-vous besoin pour transformer votre préparation de boissons en une perle de cocktail?

Le verre à cocktail correct

Quel verre utiliser pour quelle boisson? Si vous vous en tenez à ces directives, cela ira tout seul:

- **Des verres solides et épais** pour des cocktails ou des mocktails qui sont préparés dans le verre même – comme (virgin) mojito ou caïpirinha.
- Boisson légère et raffinée au menu? Choisissez alors un **verre à martini sur pied**. Grâce à la hauteur du pied la boisson reste aussi délicieusement fraîche.
- Utilisez des **verres à whisky** pour des cocktails ou mocktails plus forts avec du whisky ou de l'amaretto. La forme tulipe du verre fait en sorte que les arômes de viennent plus intenses.

Vous sortez volontiers des habitudes? Servez votre cocktail dans une cruche, un melon évidé, une noix de coco, un citron évidé (surgelé) ou un pot à confiture!



Délicieusement doux avec un sirop fait maison

Un simple sirop de sucre fonctionne comme un édulcorant réparti uniformément dans votre boisson. De plus, votre boisson n'aura pas un goût granuleux comme avec du sucre ordinaire. Dans cette recette nous faisons nous-même du sirop de lavande, recommandé!

Avec des bouchées

Prendre l'apéritif se fait avec un sourire et un snack. [Découvrez ici les meilleures bouchées pour lancer votre soirée d'été!](#)



Avez-vous déjà essayé une de ces recettes? Ou avez-vous encore des conseils ou une question sur les meilleures mocktails que vous voudriez partager avec nous? Faites-le nous certainement savoir via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le #saveurspar.
