



MELONADE

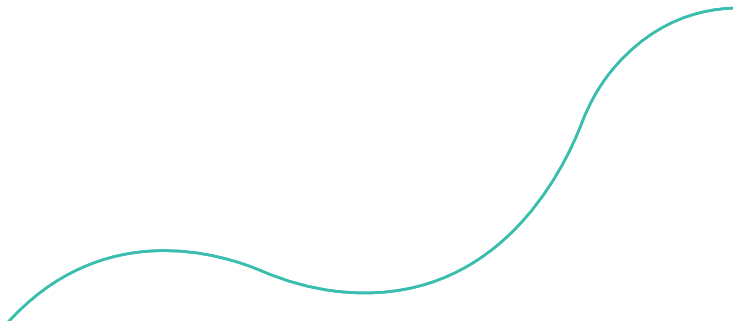
APÉRITIF AU MELON DE CAVAILLON



The Melo mood

La vie en **MELO !**

Enjoy the moment



Bienvenue en Provence - Welcome in Provence



RECETTES & COCKTAILS.

2021



Recette cocktail.

French Apéritif - Made in Provence



**60ml Vin pétillant
40ml Melonade
20ml Eau pétillante**

**Incorporez dans un verre sur glace.
Garnir d'une tranche d'orange.**

Glass: Verre à vin

Melospritz

Bruschetta Melon,



Ricotta & Peppers.

Faites griller les poivrons au four.
Retirez la peau, coupez-les en lamelles et conservez-les au réfrigérateur avec du sel et de l'huile d'olive.
Mélangez la ricotta, le basilic et le citron vert. Conservez au frais.
Coupez le melon en fines lamelles.
Faites griller le pain et les pignons de pin.
Lorsque le pain a refroidi, appliquez une couche épaisse de ricotta et alternez entre les lamelles de melon et de poivrons.
Garnir avec les pignons grillés et le vinaigre balsamique.

Pour 4 pers.

4 tranches de pain aux céréales
160g de Ricotta
1 poivron rouge
1 poivron jaune
1 melon
1 cuillère à soupe de basilic ciselé
½ citron vert
1 cuillère à soupe de pignons de pin
Huile d'olive et vinaigre balsamique
Sel, poivre



French Aperitif - Made in Provence

Pour 4 pers.

2 Melons

Chiffonnade de jambon cru

Petites boules de mozzarella

1 filet de Melonade

Pics apéritif

Feuilles de basilic

Mozza Melon.

Préparez des billes de melon.
Faites-les mariner dans un fond de Melonade.

Piquez en alternant billes de melon, boules de mozzarella et jambon cru sur des pics apéritifs.

Présentez les brochettes sur un demi-melon.
Ciselez le basilic et répartissez-le sur les brochettes. Servir frais.

The Melo mood



French
Aperitif - Made in Provence



Recette cocktail.



Cavailon Kir

Cocktail à partager !

250ml Sauvignon blanc

100ml Melonade

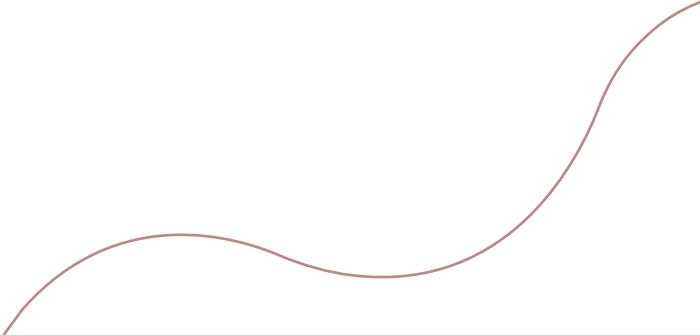
100ml Tonic Fleur de Sureau

**Dans une carafe de 1L remplie de glace
et garnie de concombre.**

Glass: Verre à Vin

La vie en ROSE !

Pimp your aperitif



Bienvenue en Provence

Welcome in Provence



RECETTES & COCKTAILS.

2021

Peach my kir



Glass: Verre à Martini

60ml Pinot Gris
20ml Nectarine
Completez avec du Ginger Ale
(bien frais)

Servir sur glace.
Garnir avec des morceaux de nectarine.



Recette cocktail.



Peach Spritzer

Glass : Verre à cocktail

French Aperitif - Made in Provence

25ml Nectarine
12ml Citron fraîchement pressé
5ml Sirop Sucre de canne
Completez avec du Prosecco ou
du vin mousseux.

Garnir avec des morceaux de pêche.

Made in Provence
French Aperitif



Bruschetta Pêche & fromage de chèvre.

Pour 6 pers.

6 tranches de pain de campagne grillés (au four ou au barbecue)

150g de fromage de chèvre crémeux

3 Pêches coupées en tranches

1 cuillère à soupe de beurre

1 cuillère à soupe de Nectarine

6 Tranches de jambon de Parme

Sel, poivre



Dans une poêle à feu moyen-élevé, faites griller les tranches de pêches dans le beurre, puis ajoutez un trait de Nectarine pour les caraméliser.

Appliquez une couche épaisse de fromage de chèvre sur du pain grillé, garnir de pêches et d'une tranche de jambon de Parme. Salez et poivrez.

*** Option : Versez de l'huile d'olive sur le pain et remplacez le fromage de chèvre par de la Burrata.**

GOOD



L'art de vivre à la Provençale

vibes.

**Découvrez encore plus de
recettes sur :**

melonadeaperitif.com



Contacts .

contact@eyguebelle.com

+33 (0)4 75 98 64 64

Boutique

domaine@eyguebelle.com

+33 (0)4 75 98 03 80

www.eyguebelle.fr





MELONADE

APÉRITIF AU MELON DE CAVAILLON

NECTARINE

APÉRITIF À LA PÊCHE DE PROVENCE

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.*