

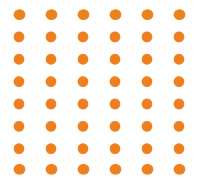
ORGANISEZ UNE SOIRÉE MONSTRE
avec Brin de jasette !



Spécial
Halloween



BRINDEJASETTE.COM



UNE SOIRÉE BRIN DE JASETTE MONSTRE!

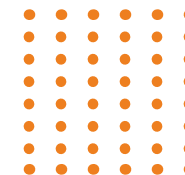
Notre *Goodies Brin de jasette* du mois vous permettra de découvrir une série de 6 cocktails – 3 alcoolisés et 3 non alcoolisés – qui surprendront vos invités le 31 octobre! Cette année, nous vous proposons six cartes de questions *Brin de jasette* Spécial Halloween imprimées dans un format rond, prêtes à être imprimées et qui feront de magnifiques sous-verres pour accompagner nos six suggestions de cocktails lors de votre soirée Halloween.

En tout, 18 questions *Brin de jasette* « à faire peur » qui permettront à vos invités de partager et raconter leurs histoires et anecdotes de vie sur le thème des fantômes, événements paranormaux et mauvais coups!

L'Halloween est l'une des fêtes les plus intéressantes pour les buveurs de cocktail. Cette fête se célèbre entre copains costumés avec des breuvages qui se démarquent par leurs allures fantasques, sanguinaires et même quelques fois repoussantes, pour bien rester dans l'esprit de la fête. Les couleurs thématiques de l'Halloween comme le noir et l'orange sont aussi à l'honneur.

CE **GOODIES BRIN DE JASETTE** D'HALLOWEEN CONTIENT :

- **6 cartes sous-verres Brin de jasette** avec 18 questions de type *Brin de jasette* sur le thème d'Halloween
- **3 recettes de cocktails** sanguinaires et repoussants pour l'Halloween
- **3 cocktails non alcoolisés** pour petits et grands



UN PETIT TRUC QUI FERA DURER LE PLAISIR...

Voici une belle façon de surprendre et intriguer vos invités dès le début de la soirée! Pour l'apéro, sélectionnez judicieusement quelques cartes *Brin de jasette* Spécial Halloween et utilisez-les comme **sous-verres** à différents moments de la soirée. Laissez vos invités entrer dans le jeu à leur insu avec quelques questions anodines qui lanceront les conversations.



« Les affaires de cœur et le vin, cela va bien ensemble...
Qui vide son verre, vide son cœur »

HENRI JEANSON,
DIALOGUE DU FILM DE CHRISTIAN-JAQUE FANFAN-LA-TULIPE

3 IDÉES DE COCKTAILS ALCOOLISÉS À FAIRE FRÉMIR!

1 **BLOODY BRAIN** (LE CERVEAU SANGLANT)

Effet garanti auprès de vos invités! Aussi connu sous le nom exotique de Cerveau, ce cocktail est digne du repas indien dans *Indiana Jones et le Temple maudit*. En effet, c'est le baileys qui, délicatement versé sur le schnapps, donne l'impression qu'un mini-cerveau flotte à la surface du verre... la grenadine donnant un aspect sanglant à l'ensemble! Mais ne vous y trompez pas, ce cocktail est tout simplement délicieux!

Ingrédients du cocktail
3 cl Schnapps à la pêche
1 cl Baileys Irish Cream
1 trait de sirop de grenadine

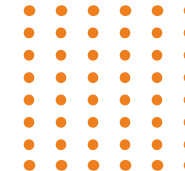
Préparation du cocktail
Verser le schnapps dans un grand shooter et laisser reposer un peu de crème Baileys au-dessus, pour faire le cerveau. Ajouter quelques gouttes de sirop de grenadine autour pour un effet sanguin.



Mélangeur : directement dans le verre
Verre : verre à shooter (*shot*)

Commentaires
Attention à l'ordre dans lequel vous mettez vos ingrédients, sinon ça donne de la soupe de grumeaux. Une seule masse de baileys surtout! On peut aussi mélanger la grenadine au schnapps avant de verser le baileys, pour un aspect moins *halloweenesque*. Autre alternative : le schnapps peut être remplacé par du ratafia à la pomme.

Source
Les recettes de cocktails Délirium
www.delirium-cocktails.com/recettes/recette.php?cocktail=164



Q QUELLE A ÉTÉ VOTRE PLUS MÉMORABLE SOIRÉE D'HALLOWEEN ?

#2 VAMPIRE KISS (LE BAISER DU VAMPIRE)

Un grand classique pour l'Halloween ! Les canines vont vous en pousser ! Remplacez le champagne par du moussoux, cela fera parfaitement l'affaire. Vous pouvez aussi ajouter quelques gouttes de jus de canneberge à la place des quelques gouttes de liqueur de framboise à la fin de la recette.

Ingrédients du cocktail

1,5 cl de vodka glacée
3/4 cl Chambord, liqueur de framboise
1,5 cl de champagne

Préparation du cocktail

Mettez au préalable le verre à martini au congélateur pour le rafraîchir. Garnissez le rebord du verre avec du sucre rouge (décoratif) ou du sucre blanc que vous aurez pris soin de mélanger avec quelques gouttes de liqueur de framboise. Versez la vodka et ensuite la liqueur de framboise. Versez ensuite le moussoux. Terminez en versant quelques gouttes de liqueur



de framboise sur le dos d'une cuillère pour qu'elle flotte sur le dessus.

Mélangeur : directement dans le verre

Verre : verre à martini

Commentaires

Retrussez les babines et... savourez !

Source

About.com
cocktails.about.com/od/vodkadrinkrecipen/r/vampire_kiss.htm

Q RACONTEZ-NOUS LA FOIS OÙ... VOUS AVEZ EU LE PLUS PEUR DANS LA VIE (MORT DE TROUILLE) ?

#3 VODOO (LE VAUDOU)

Ce cocktail offre une présentation à étage du plus bel effet. Il se réalise en un temps trois mouvements. Non... ce n'est pas une bonne idée de le boire avec une paille ! Commencez délicatement par le troisième étage, celui du haut et rendez-vous tranquillement au premier en essayant de ne pas vous perdre au deuxième ! Une petite cérémonie vaudou avec ça ? Poupée et aiguilles non incluses !

Ingrédients du cocktail

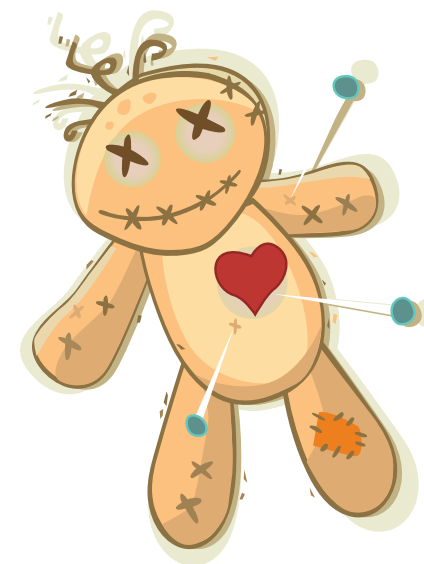
1,5 cl Tia maria
1,5 cl Malibu
1,5 cl de rhum

Préparation du cocktail

Verser de façon à garder les étages intacts dans l'ordre suivant :

1. Tia maria
2. Malibu
3. rhum

Pour ne pas mélanger les ingrédients, versez-les délicatement en utilisant le dos d'une cuillère.



Mélangeur : directement dans le verre

Verre : verre à shooter (shot)

Commentaires

À boire avec modération !

Source

Drinxo.com
www.drinxo.com/cocktail-vooodoo-1904.html

