

# MONIN, partenaire de vos créations !



## Gamme Sirops de Thés

Les petites pauses pour boire un thé se multiplient. Hommes et femmes deviennent des « tea addicted ». De nombreuses sortes de thés existent (thé noir, rouge, vert, blanc...) et c'est le thé glacé qui semble prendre le pas sur le thé chaud. Il devient un incontournable du bar et des terrasses !

Suite à ce constat, MONIN, fidèle à ses qualités d'innovateur et de précurseur, a développé une gamme de sirop de thés concentrés, à déguster aussi bien en thé chaud qu'en thé glacé ou en cocktail.

Laissez-vous tenter par le mariage harmonieux et subtil du thé Ceylan et des parfums Chaï, Citron, Fruits Rouges, Mangue et Pêche de la gamme des Sirops de Thés MONIN.

**COULEUR**  
Brun foncé

**NOTES DE DÉGUSTATION**  
Nez de thé noir et de fruit  
Goût rafraîchissant de jus de fruit  
et intense de thé Ceylan

**APPLICATIONS**  
Thés, cocktails, granitas

**FORMAT DISPONIBLE**  
70 cl



*Forte de plus de 90 ans d'expérience, MONIN est devenue la marque de référence des professionnels des boissons et de la restauration, avec plus de 100 parfums disponibles dans 125 pays. Elle présente le plus large assortiment Premium de Sirops, de Liqueurs et de Sauces Gourmets. Versatiles et d'une puissance aromatique incomparable, les produits MONIN permettent de répondre aux exigences de tous les professionnels : qualité, saveurs multiples et originalité dans toutes les applications.*

**MONIN®**  
DEPUIS 1912



Alexandre LAPIERRE

MONIN  
Beverage Innovation  
Director

« La gamme de Sirops de Thé MONIN vous permet de créer des combinaisons infinies de boissons, des thés glacés jusqu'aux martinis. Ils sont très faciles d'utilisation : aucun équipement spécifique, un espace de rangement minimal vs thés glacés prêts à l'emploi, une longue conservation du produit sans réfrigération après ouverture et un coût au verre très bas obtenu grâce à la haute concentration du produit. »



# Quelques suggestions de recettes MONIN

## Cocktails avec alcool

### Deep Red Martini

- 5 ml de sirop de Thé Chaï MONIN
- 25 ml de sirop d'Orange Sanguine MONIN
- 40 ml de vodka

Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons. Shaker vigoureusement et filtrer dans un verre à martini.

### Summer Tea Time

- 10 ml de sirop de Thé Citron MONIN
- 20 ml de sirop Saveur Gin MONIN
- 30 ml de brandy
- 120 ml de jus d'orange
- 4 tranches de citron vert

Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons. Shaker vigoureusement et verser dans un grand verre. Décorer de tranches d'orange et de groseilles.

### Afternoon Tea Martini

- 20 ml de sirop de Thé Fruits Rouges MONIN
- 5 ml de sirop de Pomegranate MONIN
- 35 ml de vodka
- 60 ml de jus de cranberry

Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons. Shaker vigoureusement et verser dans un grand verre.

### Gin Mango Tea

- 20 ml de sirop de Thé Mangue MONIN
- 40 ml de gin

Verser tous les ingrédients dans un verre. Mélanger et servir.

### Vodka Peach Tea MONIN

- 20 ml de sirop de Thé Citron MONIN
- 40 ml de vodka

Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons. Shaker vigoureusement et filtrer dans un verre à shot.

## Cocktails sans alcool

### Chaï & Cinnamon Milk

- 30 ml de sirop de Thé Chaï MONIN
- 10 ml de sirop de Cannelle MONIN
- 240 ml de lait

Verser tous les ingrédients dans un grand verre rempli de glaçons. Mélanger et servir. Décorer de poudre de cannelle.

### Mojito Iced Tea

- 20 ml de sirop de Thé Citron MONIN
- 15 ml de sirop de Mojito Mint MONIN
- 240 ml d'eau minérale
- 8 feuilles de menthe
- 4 morceaux de citron vert

Verser tous les ingrédients dans un verre rempli de glaçons. Mélanger et servir.

### Apple Red

- 40 ml de sirop de Thé Fruits Rouges MONIN
- 60 ml de jus de pomme

Verser tous les ingrédients dans un blender et compléter de glaçons. Mixer jusqu'à l'obtention d'une mousse onctueuse. Servir dans un grand verre et décorer de poudre de cannelle.

### Flavoured Mango Tea

- 30 ml de sirop de Thé Mangue MONIN
- 15 ml de sirop d'Orange Sanguine MONIN
- 250 ml d'eau gazeuse

Verser tous les ingrédients dans un verre rempli de glaçons. Mélanger et servir. Décorer de tranches d'orange.

### Frutty Lavanda

- 10 ml de sirop de Thé Pêche MONIN
- 25 ml de sirop de Lavande MONIN
- 120 ml de jus de cranberry
- 5 ml de jus de citron

Shaker tous les ingrédients avec des glaçons. Servir dans un grand verre.

