

NAF NAF  
PARIS

*Le grand méchant look*

Retrouvez l'événement  
sur notre site Naf Naf

NAFNAF.COM



# LA journée DE LA robe



NAF NAF  
PARIS

## — LA CRÉATRICE —

Nous avons confié la création de notre cocktail à **Sandrine HOUDRÉ-GRÉGOIRE**, créatrice de saveurs.

Élue meilleure mixologue de France 2008, cette créatrice de saveurs est aussi auteur de nombreux ouvrages de cocktails aux éditions Larousse.



## — LE MOT DE LA CRÉATRICE —

« Naf Naf habille la femme avec fraîcheur et est, pour moi, intemporelle. Naf Naf c'est moderne et poétique à la fois, je ne sors jamais d'une boutique les mains vides ! »

Retrouvez son activité sur le site  
[www.virgincucumber.com](http://www.virgincucumber.com)



## — LA RECETTE —

RÉALISEZ CETTE RECETTE DIRECTEMENT  
DANS UN VERRE À EAU OU UN VERRE À COCKTAIL !

- 1 Remplissez le verre de glace puis ajoutez les ingrédients un à un.
- 2 Commencez par 6 cl de jus d'aloé véra,
- 3 Puis 4 cl de jus de litchi,
- 4 Et 8 cl d'eau de coco,
- 5 Terminez par le sirop de curaçao bleu 2 cl en remuant à l'aide d'un touilleur ou d'une paille.

### ASTUCE POUR RENDRE VOTRE COCKTAIL IRRÉSISTIBLE...

Vous pouvez aussi le décorer d'un litchi et surtout le servir à l'aide d'une paille rouge à pois blancs !



### NOTE DE DÉGUSTATION :

Le sirop de curaçao bleu est un sirop d'orange amère originaire de l'île des Antilles de Curaçao. Il est non alcoolisé et a le goût de l'orange amère confite et de l'exotisme avec sa couleur bleue lagon.