

18 RECETTES
EXCLUSIVES

18 EXCLUSIEVE
RECEPTEN

LIÈ *Gin*[®]

COCKTAIL BOOK

EN PARTENARIAT AVEC
IN SAMENWERKING MET



Selection

BARMAN / BARMAID



**JULIE
NULLENS**

Championne de Belgique
'Bartender 2022 & 2023'

Belgisch kampioen
'Bartender 2022 & 2023'



**YANNICK
DUYCK**

Bar manager au Thon Hotel
& Troisième place
au championnat de Belgique
'Bartender 2019'

Bar manager bij Thon Hotel
& Derde plek
op het Belgisch kampioenschap
'Bartender 2019'



**LUDWIG
HARTUNG**

Brand Ambassador
Schweppes Premium Mixer

EN PARTENARIAT AVEC • IN SAMENWERKING MET



Schweppes

Frederic Izzi – Suntory belgium
Mehdy Gafgaf – Suntory Belgium





MÛRES & MYRTILLES

LièGin Original est un gin bio de qualité supérieure dont la puissance aromatique et le fruité des baies noires et rouges vous surprendront avec une douceur et une fraîcheur incomparables.



BRAMEN & BOSBESSEN

LièGin Original is een biologische premium gin waarvan de sterke aroma's en het fruitige van de zwarte en rode bessen u zal verrassen met een onvergelijkbare zoete en frisse smaak.



Basil Fizz

(fresh drink)

by Yannick

GARNISH:
BASIL LEAVES

METHOD:
SHAKER

5 cl de gin LièGin Original
2 cl de jus de citron jaune
2 cl de sirop de sucre
6 cl d'eau pétillante
Feuilles de basilic

5 cl gin LièGin Original
2 cl citroensap
2 cl suikersiroop
6 cl spuitwater
Basilicumblaadjes

LièGin Collins

by Ludwig

4 cl de gin LièGin Original

1,5 cl de jus de citron vert

1,5 cl de sirop de sucre

10 cl de tonic Selection White Peach

4 cl gin LièGin Original

1,5 cl limoensap

1,5 cl suikersiroop

10 cl tonic Selection White Peach



Hibis'Touch

by Julie



4 cl de gin LièGin Original

3 cl de jus de citron vert

2 cl de sirop d'hibiscus

2 cl de blanc d'oeuf
ou d'aquafaba

4 cl gin LièGin Original

3 cl limoensap

2 cl hibiscussiroop

2 cl eiwit of aquafaba



METHOD:
SHAKER





Liègin Bramble

by Yannick

5 cl de gin Liègin Original
2 cl de crème de mûre
2 cl de jus de citron jaune
1,5 cl de sirop de sucre de canne
Tonic Orange Blossom & Lavender

5 cl gin Liègin Original
2 cl bramenlikeur
2 cl citroensap
1,5 cl rietsuikersiroop
Tonic Orange Blossom & Lavender



Ori'GIN'al

by Julie

4 cl de gin LièGin Original
6 mûres fraîches légèrement écrasées
1 cl de crème de mûres
1,5 cl de jus de citron vert
1 cl de sirop de sucre

4 cl gin LièGin Original
6 verse bramen, lichtjes geplet
1 cl bramenlikeur
1,5 cl limoensap
1 cl suikersiroop

Bubbly'Gin

by LièGin

4 cl de gin LièGin Original

12 cl de Bubbly Rosato

Un brin de romarin

Baies de genévrier
(facultatif)

4 cl gin LièGin Original

12 cl Bubbly Rosato

Een takje rozemarijn

Jeneverbessen
(optioneel)

GARNISH:
SPRIG OF ROSEMARY

GLASS:
THUMBLER

ICE: CUBES



VIOLETTE

LièGin Violette offre des parfums séduisants et des notes inattendues qui vous ramèneront en enfance.

Ce gin floral vous ravira grâce à son arôme étonnamment délicat de violette, le bonbon dur liégeois, délicieuse et authentique spécialité locale.



PREMIUM ORGANIC GIN

VIOLET

VIOLET

LièGin Violet staat voor verleidelijke aroma's en onverwachte toetsen die u terugvoeren naar uw kindertijd.

Deze florale gin zal u verrassen met zijn subtiele aroma's van vioolsnoepjes, het harde snoepje uit het Luikse dat bovendien een heerlijke en authentieke lokale specialiteit is.





LièGin Red Cheek

by Ludwig

4 cl de gin LièGin Violet
1,5 cl de sirop de violette
1,5 cl de jus de citron vert
5 framboises
Tonic Orange Blossom & Lavender

4 cl gin LièGin Violet
1,5 cl viooltjessiroop
1,5 cl limoensap
5 frambozen
Tonic Orange Blossom & Lavender

Violet Time

by Julie

4 cl de gin LièGin Violet
1 cl de sirop de sucre
3 cl de jus de citron vert
2 cl d'aquafaba
ou de blanc d'œuf

4 cl gin LièGin Violet
1 cl suikersiroop
3 cl limoensap
2 cl aquafaba
of eiwit

METHOD:
SHAKER



Aviation Violet

by Yannick

5 cl de gin LièGin Violet
1 cl de liqueur de violette
1 cl de liqueur de maraschino
1,5 cl de jus de citron jaune

5 cl gin LièGin Violet
1 cl viooltjeslikeur
1 cl maraschinolikeur
1,5 cl citroensap

FRAISE, BASILIC & MENTHE

**Le gin LièGin Summer, pour un été frais et fruité !
Ce gin bio, spécial été, présente un équilibre parfait
pour passer des moments ensoleillés !** Le petit plus ?

Les Bonbons de Grand-Mère ont confectionné LE bonbon idéal qui,
en plus d'être artisanal et local, accompagne et sublime
le goût unique de la fraise et du basilic !



AARDBEI, BASILICUM & MUNT

LièGin Summer, voor een frisse en fruitige zomer!

**Deze biologische gin, summer edition, is perfect
uitgebalanceerd om zonnige dagen nog mooier te maken!**

De troef? Snoepjesfabrikant Les Bonbons de Grand-Mère heeft
HET ideale snoepje ontwikkeld, dat niet alleen ambachtelijk
en lokaal is, maar ook nog eens de unieke smaak
van aardbeien en basilicum sublimeert!





Summer for Ever

by Julie

4 cl de gin LièGin Summer
5 fraises écrasées
3 branches de thym
1,5 cl de sirop de sucre
8 cl d'eau pétillante

4 cl gin LièGin Summer
5 geplette aardbeien
3 takjes tijm
1,5 cl suikersiroop
8 cl spuitwater

Summer Spritz

by Ludwig



3 cl d'Aperol
4 cl de gin LièGin Summer
Tonic Selection Pomelo

3 cl Aperol
4 cl gin LièGin Summer
Tonic Selection Pomelo



GARNISH:
STRAWBERRY
& DRIED GRAPEFRUIT

GLASS:
THUMBLER

ICE: CUBES



Strawberry Smash

by Yannick

5 cl de gin LièGin Summer
2 cl de jus de citron jaune
1,5 cl de sirop de sucre de canne
infusé au basilic
3 fraises

5 cl gin LièGin Summer
2 cl citroensap
1,5 cl rietsuikersiroop
op smaak gebracht met basilicum
3 aardbeien

ANANAS, MANGUE & MENTHE POIVRÉE

**Avec LièGin Jungle, découvrez un filtre aux saveurs exotiques
et côtoyez la magie des Caraïbes et l'expressivité
des parfums créoles... à la mode liégeoise !**

Les saveurs de mangue et d'ananas du LièGin Jungle vous emmènent
vers les merveilleuses destinations tropicales de vos rêves.
Goûtez-le et vous retrouverez la note finale de menthe (bio)
et sa fraîcheur effervescente.



ANANAS, MANGO & PEPERMUNT

**LièGin Jungle laat u kennismaken met exotische smaken,
de magie van de Caraïben en de intensiteit
van Creoolse aroma's ... en dat op Luikse wijze!**

Door de smaken en geuren van mango en ananas waant u zich
meteen in een tropisch paradijs. Proef en ervaar de finale toets
van (bio) munt en zijn onevenaarbare frisheid.





Painkiller

by Yannick

5 cl de gin LièGin Jungle
2 cl de jus d'ananas
2 cl de jus d'orange
1,5 cl de jus de citron vert
3 cl de lait de coco

5 cl gin LièGin Jungle
2 cl ananassap
2 cl sinaasappelsap
1,5 cl limoensap
3 cl kokosmelk

Jungle Speed

by Julie



4 cl de gin LièGin Jungle

3 cl de jus de citron vert

2 cl de sirop de fruits de la passion

2 cl de blanc d'oeuf
ou d'aquafaba

4 cl gin LièGin Jungle

3 cl limoensap

2 cl passievruchtsirop

2 cl eiwit
of aquafaba

GARNISH:
PASSION FRUIT SLICE

METHOD:
SHAKER





Basil Jungle

by Julie

4 cl de gin LièGin Jungle
1/2 citron vert en morceau
6-8 feuilles de basilic
2 cl de sirop de sucre
infusé au piment rouge
10 cl d'eau pétillante

4 cl gin LièGin Jungle
1/2 limoen in partjes
6 à 8 basilicumblaadjes
2 cl suikersiroop op smaak
gebracht met rode peper
10 cl spuitwater

Jungle Mule

by Ludwig



5 cl de gin LièGin Jungle
1,5 cl de jus de citron vert
10 cl de tonic Ginger Beer

5 cl gin LièGin Jungle
1,5 cl limoensap
10 cl tonic Ginger Beer



GARNISH:
MINT &
LIME ZEST

ICE: CUBES

GLASS:
LONGDRINK OR
COPPER MUG

POIRE, CHOCOLAT & POIVRE

Fort du savoir-faire de l'artisan chocolatier liégeois Jean-Christophe HUBERT, ce gin raffiné et intense dévoile toutes les saveurs du chocolat « Bean-to-Bar » MILLESIME®, issu de terroirs d'exception et de récoltes millésimées. Partagez une expérience gustative cinq étoiles avec vos amis.



PEER, CHOCOLADE & PEPPER

Ondersteund door de vakkennis van de Luikse chocolatier Jean-Christophe HUBERT, onthult dez geraffineerde en intense gin alle smaken van de « Bean-to-bar » MILLESIME® chocolade, oorspronkelijk van uitzonderlijke terroirs en oogsten. Deel deze unieke smaakbeleving met uw vrienden.



Ice coffee pear & chocolate

by Julie

4 cl de gin LièGin Intense
1 cl de sirop de chocolat blanc
1 cl de liqueur de poire
8 cl de café espresso

4 cl gin LièGin Intense
1 cl witte chocoladesiroop
1 cl perenlikeur
8 cl espressokoffie

GARNISH:
LIGHTLY WHIPPED CREAM
& CHOCOLATE SHAVINGS

METHOD:
SHAKER





LièGin Hot Chocolate

by Yannick

2 cuillères de chocolat noir
fondu dans le verre
5 cl de gin LièGin Intense
100 ml de lait d'amande chaud
Poudre de cacao

2 lepels gesmolten pure chocolade
in het glas
5 cl gin LièGin Intense
100 ml warme amandelmelk
Cacaopoeder



Schweppes Selection
GINGER ALE



Schweppes Selection
**GINGER BEER
& CHILI**



Schweppes Selection
HIBISCUS



Schweppes Selection
**ORANGE BLOSSOM &
LAVENDER**



Schweppes Selection
**POMELO &
NEPALESE BERRY**



Schweppes Selection
**TONIC &
TOUCH OF LIME**



Schweppes Selection
**WHITE PEACH &
ELDERFLOWER**



Schweppes Selection
**TONIC &
PINK PEPPER**





ENJOY 
YOUR COCKTAIL

Photos • Foto's

*Cookshoot – Twenty two
Shooting & food styling*

Mise en page • Lay-out

In Fine Agency

