

CAFÉ CLEMENTE



NOS RECETTES PREMIUM



CAFÉ CLÉMENTE

5 COCKTAILS CAFÉ CLÉMENTE (AVEC ALCOOL)

- 1. Espresso Martini Clémente (CLASSIQUE LUXE)**
- 2. Irish Coffee Clémente (HIVER / LUXE)**
- 3. Café Amaretto Clémente (GOURMAND)**
- 4. Baileys Iced Coffee Clémente (ULTRA RENTABLE)**
- 5. Clémente Coffee Rum (MODE TROPICAL)**

CAFÉ CLÉMENTE

5 COCKTAILS CAFÉ CLÉMENTE (AVEC ALCOOL)

1. Espresso Martini Clémente (CLASSIQUE LUXE)



Ingrédients :

- 1 espresso (Dolce Intenso)
- 4 cl vodka
- 2 cl liqueur café
- Glaçons

Préparation :

👉 Shaker fort 10–15 sec

👉 Servir avec mousse + 3 grains café

Goût : intense, élégant

best-seller en hôte

2. Irish Coffee Clémente (HIVER / LUXE)



Ingrédients :

- 1 espresso long
- 4 cl whisky
- Sucre
- Crème fouettée

Préparation :

👉 Mélanger café + whisky + sucre

👉 Ajouter crème au-dessus

Goût : chaud, réconfortant

👉 parfait hiver / lounge

3. Café Amaretto Clémente (GOURMAND)



Ingrédients :

- 1 espresso
- 3 cl Amaretto
- Lait chaud
- Chantilly

Préparation :

👉 Espresso + Amaretto

👉 Ajouter lait + topping

Goût : amande, doux, dessert

4. Baileys Iced Coffee Clémente (ULTRA RENTABLE)



Ingrédients :

- 1 espresso
- 4 cl Baileys
- Lait
- Glaçons

Préparation :

👉 Verre glacé → lait → espresso → Baileys

Goût : crémeux, addictif

5. Clémente Coffee Rum (MODE TROPICAL)



Ingrédients :

- 1 espresso
- 4 cl rhum brun
- Sucre de canne
- Glaçons

Préparation :

👉 Mélanger tout → servir sur glace

Goût : puissant, exotique

👉 parfait soirée / rooftop

CAFÉ
CLEMENTE



Visitez notre
site internet
professionnels,
horeca et restaurants

www.cafeclemente.ma

