

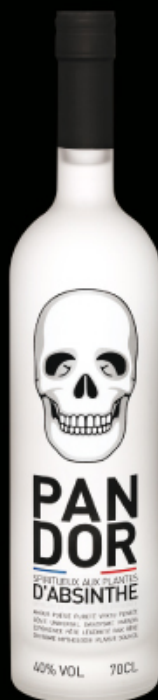


**PAN
DOR**

SPIRITUEUX AUX PLANTES
D'ABSINTHE

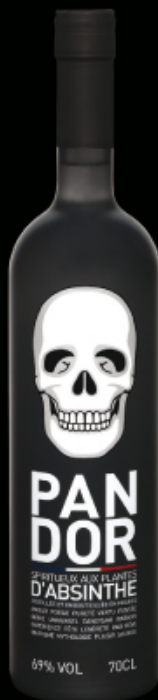
PANDOR WHITE 40°

Pandor White est à la fois doux et sauvage. Son caractère et ses notes florales sauront ravir les amateurs les plus exigeants.



PANDOR BLACK 69°

Pandor Black vous entrainera dans des sphères inoubliables et encore inconnues grâce à sa force et ses arômes corsés.



Pandor est un spiritueux aux notes fraîches et légères, exhalant les subtils arômes de la plante d'absinthe.

Issu du savoir faire des maîtres distillateurs français, il est le fruit de l'alliance entre tradition et innovation.

Produit à Fougerolles, en Haute-Saône, selon un processus d'élaboration artisanal, Pandor répond également aux nouvelles exigences de dégustation.

Grâce à ses propriétés gustatives uniques, Pandor est considéré comme le spiritueux aux plantes d'absinthe idéal pour réaliser cocktails, shooters et long drinks.

Il offre un nouveau terrain d'expérimentation pour tous les barmans et amateurs de créations originales, donnant ainsi un second souffle à l'absinthe.

Translucide et très peu anisé, Pandor ne se trouble pas au contact d'autres liquides et s'inscrit désormais comme une référence en matière de base cocktail.

Pandor se déguste également à température ambiante pour plus d'intensité ou pure sur glace pour plus de rondeur.

COCKTAILS PANDOR



PANDOR SPICY

40 ml de Pandor (40° ou 69°) - ½ orange pressée - 10 ml de sirop de cannelle - 1 fine tranche de gingembre - ½ citron vert pressé. Découpez une fine tranche de gingembre puis exprimez la dans un shaker à l'aide d'un pilon. Ajoutez le sirop de cannelle, le citron vert, le jus d'orange pressée et les glaçons. Versez le Pandor de votre choix. Shakez énergiquement puis double filtrez en servant dans un verre à martini. **Instant de dégustation : Apéritif.**

PANDOR ICE CREAM

40 ml de Pandor (40° ou 69°) - 10 ml de sirop d'orgeat - 10 ml d'Amaretto - ½ blanc d'œuf - ½ shaker de crème chantilly. Dans un shaker, versez le Pandor de votre choix, le sirop d'orgeat, l'Amaretto et le demi blanc d'œuf. Ajoutez la crème chantilly et les glaçons. Shakez énergiquement puis filtrez en servant dans un verre à martini. **Instant de dégustation : After Diner.**

PANDOR ISPAHAN

40 ml de Pandor (40° ou 69°) - 20 ml de jus de cranberry - 15 ml de sirop de rose - 5 framboises fraîches. Versez le jus de cranberry et le sirop de rose dans un shaker. Ajoutez les framboises fraîches et écrasez-les à l'aide d'un pilon. Complétez le shaker de glaçons et versez le Pandor de votre choix. Shakez énergiquement puis double filtrez en servant dans un verre à martini. **Instant de dégustation : After Diner.**

PANDOR SOUR

40 ml de Pandor (40° ou 69°) - 30 ml de sirop de canne - 30 ml de jus de citron pressé - ½ blanc d'œuf. Versez tous les ingrédients dans un shaker et complétez de glaçons. Shakez énergiquement puis double filtrez en servant dans un verre à martini. **Instant de dégustation : Apéritif.**



SHOOTERS PANDOR



PANDOR CIDER

PANDOR BASIL JULEP

PANDOR CIDER

40 ml de Pandor (40° ou 69°) - 20 ml de jus de pomme - 8 feuilles de menthe fraîche - 10 ml de sirop de pomme verte - 1 càc de sucre blanc en poudre - 20 ml de jus de citron vert pressé - Ginger Ale.

Dans un shaker, versez le jus de pomme, le sirop de pomme verte et le jus de citron vert. Ajoutez la menthe fraîche et le sucre en poudre. Complétez le shaker de glaçons et versez le Pandor de votre choix. Shakez énergiquement puis double filtrez en servant dans un verre à martini. Allongez d'un trait de Ginger Ale. **Instant de dégustation : Apéritif.**

PANDOR BASIL JULEP

40 ml de Pandor (40° ou 69°) - 20 ml de Curaçao bleu - 10 ml de Gin - 3 gouttes d'Angostura bitter - 1 tranche de concombre coupée en 4 - ½ citron vert pressé - 4 feuilles de basilic - 3 càc de sucre blanc en poudre - Glace pillée - Eau gazeuse.

Dans un verre old-fashioned, déposez les morceaux de concombre, le basilic et le sucre en poudre. Ecrasez le tout à l'aide d'un pilon et versez le Curaçao, le Gin, le jus de citron vert pressé et le Pandor de votre choix. Remplissez le verre de glace pilée, remuez l'ensemble et complétez d'eau gazeuse. **Instant de dégustation : Apéritif.**

PANDOR IDOL

20 ml de liqueur de café - 20 ml de Baileys - 20 ml de Pandor (40° ou 69°).

Utilisez une cuillère de bar à tête plate et torsadée afin de réaliser les étages en versant très délicatement les ingrédients dans l'ordre cité. Faites ensuite flamber le tout avant de servir le shooter accompagné d'une paille. **Instant de dégustation : Clubbing.**

PANDOR B-69

20 ml d'Amaretto - 20 ml de Baileys - 20 ml de Pandor (40° ou 69°).

Utilisez une cuillère de bar à tête plate et torsadée afin de réaliser les étages en versant très délicatement les ingrédients dans l'ordre cité. Faites ensuite flamber le tout avant de servir le shooter accompagné d'une paille. **Instant de dégustation : Clubbing.**



PANDOR IDOL

PANDOR B-69

SHOO

PANDOR FRENCH KISS

30 ml de Pandor (40° ou 69°) - 10 ml de sirop de canne - 1/4 de jus de citron vert pressé - 2 framboises - 1/2 fraise - 3 feuilles de menthe fraîche - Champagne - Zest d'orange flambé.

Dans un shaker, écrasez les fruits et la menthe fraîche à l'aide d'un pilon. Déposez le mélange au fond d'un verre à shooter. Versez le sirop de sucre de canne, le citron vert et le Pandor de votre choix. Complétez de champagne et faites flamber un zest d'orange au dessus du verre. **Instant de dégustation : Apéritif.**

PANDOR BLUE FAIRY

30 ml de Pandor (40° ou 69°) - 10 ml de Curaçao bleu - 20 ml de jus de citron vert pressé - 20 ml de sirop de canne.

Versez tous les ingrédients dans un shaker et complétez de glaçons. Shakez énergiquement puis double filtrez en servant dans trois petits verres à shooter. **Instant de dégustation : Clubbing.**

PANDOR COFFEE

30 ml de Pandor (40° ou 69°) - 20 ml de liqueur de café - 1 dose de Nescafé espresso pur arabica - 10 ml de sirop de canne.

Mélangez tous les ingrédients dans un shaker et complétez de glaçons. Shakez énergiquement puis double filtrez en servant dans un verre à shooter. **Instant de dégustation : After Diner.**

PANDOR GASPACHO

30 ml de Pandor (40° ou 69°) - 1/2 tranche de concombre - 3 petites lanières de poivron rouge - 20 ml de jus de tomates - 15 ml de jus de citron jaune pressé - 2 feuilles de basilic - 1 pincée de sel et de poivre - 3 gouttes de Tabasco (facultatif) - 1 olive verte en garniture.

Dans un shaker, écrasez le concombre, le poivron et le basilic à l'aide d'un pilon. Versez le jus de tomate et le citron pressé. Ajoutez le sel, le poivre, le Tabasco et le Pandor de votre choix. Shakez énergiquement puis double filtrez en servant dans un verre à shooter. Garnissez enfin d'une olive verte. **Instant de dégustation : Apéritif.**

PANDOR FRENCH KISS



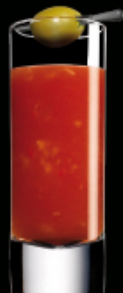
PANDOR BLUE FAIRY



PANDOR COFFEE



PANDOR GASPACHO



TERS PANDOR

LONG DRINKS PANDOR

PANDOR GET 27



PANDOR GET 27

Dans un verre ballon avec des glaçons, versez le Pandor 40° ou 69° puis le Get 27.

PANDOR TONIC

Dans un verre tumbler rempli de glaçons, versez le Pandor 40° ou 69° puis l'eau tonique.

PANDOR POMME

Dans un verre tumbler rempli de glaçons, versez le Pandor 40° ou 69° puis le jus de pomme.

PANDOR TONIC / POMME / RED BULL / COCA



PANDOR RED BULL

Dans un verre tumbler rempli de glaçons, versez le Pandor 40° ou 69° puis le Red Bull.

PANDOR COCA

Dans un verre tumbler rempli de glaçons, versez le Pandor 40° ou 69° puis le Coca-Cola.

PANDOR CHAMPAGNE

Dans une flûte, versez le Pandor 40° ou 69° puis le champagne.

PANDOR CHAMPAGNE





**PAN
DOR**
SPIRITUEUX AUX PLANTES
D'ABSINTHE

PANDOR est distribué par PANDORE SAS - 11 rue Montmartre - 75001 Paris
+33 (0)1 45 08 03 50 - www.absinthe-pandor.com - contact@absinthe-pandor.com
ELEF 70245 - RCS PARIS 504 846 924

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération