

SPÉCIAL PIMENTS



ANAPULCO GOLD

INGRÉDIENTS

1,5 oz vodka Spécial Piments

0,5 oz sirop de vanille

Limonade à la pêche

1 rondelle de piment

1 tranche de citron



3

GARNISSEZ AVEC UNE
RONDELLE DE CITRON OU DE
PIMENT FRAIS OU SÉCHÉ

2

ALLONGEZ AVEC DE LA
LIMONADE À LA PÊCHE

1

MÉLANGEZ LA VODKA ET LE
SIROP DE VANILLE AVEC DE LA
GLACE



SPÉCIAL PIMENTS

VODKA AROMATISÉE

AU PIMENTS HABANERO, HOT PORTUGAL, ANAHEIM, D'ESPELETTE
ET DE CAYENNE

SPRITUEUX
DES
LAURENTIDES



44,00\$
SAQ 14981567
40% alc./vol.
750 mL

Piments cultivés sur les terres de la Cabane à Sucre Au Pied de Cochon,
méticuleusement sélectionnés à différents stades de maturité et
macérés à froid.

Mettez un peu de piment dans vos soirées!



SPÉCIAL PIMENTS



BLOODY PICARD

ALLONGEZ AVEC LE CLAMATO® ET GARNIR
D'UNE TRANCHE DE CITRON
AJOUTEZ DE LA GLACE

VERSEZ LE JUS DE BIQUINHO, LA SAUCE
WORCESTERSHIRE ET LA VODKA

FROTTEZ LE CITRON SUR LE BORD DU VERRE, PUIS DÉPOSEZ-
LE À L'ENVERS DANS LES SELS DE CÉLERI ET DE SAPIN

4

3

2

1



INGRÉDIENTS

1,5 oz vodka Spécial Piments
0,5 oz jus de biquinho (piment fort)
Sauce Worcestershire
Clamato Original®
Sels de céleri et de sapin
1 tranche de citron



SPÉCIAL PIMENTS

VODKA AROMATISÉE

AU PIMENTS HABANERO, HOT PORTUGAL, ANAHEIM, D'ESPELETTE
ET DE CAYENNE

SPRITUEUX
DES
LAURENTIDES

Piments cultivés sur les terres de la Cabane à Sucre Au Pied de Cochon,
méticuleusement sélectionnés à différents stades de maturité et
macérés à froid.

Mettez un peu de piment dans vos soirées!



44,00\$
SAQ 14981567
40% alc./vol.
750 mL



SPÉCIAL PIMENTS



MOJI-PHO

INGRÉDIENTS

1,5 oz vodka Spécial Piments
1 oz jus de lime
1 oz soda
0,5 oz sirop d'érable
15 feuilles de coriandre
1 piment oiseau



1

MÉLANGEZ LA CORIANDRE,
LA VODKA, LE SIROP
D'ÉRABLE, LE JUS DE LIME
ET DE LA GLACE

2

ALLONGEZ AVEC DU SODA ET
GARNIR



SPÉCIAL PIMENTS

VODKA AROMATISÉE

AU PIMENTS HABANERO, HOT PORTUGAL, ANAHEIM, D'ESPELETTE
ET DE CAYENNE

SPRITUEUX
DES
LAURENTIDES



44,00\$
SAQ 14981567
40% alc./vol.
750 mL

Piments cultivés sur les terres de la Cabane à Sucre Au Pied de Cochon,
méticuleusement sélectionnés à différents stades de maturité et
macérés à froid.

Mettez un peu de piment dans vos soirées!

