

CHAMPAGNE



Pascal Benoist

LA SOUPE CHAMPENOISE



INGREDIENTS :

- . 4 cuillères à soupe de cointreau ou triple sec (au choix)
- . 2 cuillères à soupe de sirop de citron
- . 2 cuillères à soupe de sirop d'orange
- . 1 bouteille de Champagne Brut

Mettre au frigo les ingrédients et les associer avec la bouteille de Champagne au moment de servir dans un récipient.
Servir à la louche dans des verres assez gros.



Les Riceys

www.champagne-pascal-benoist.fr

15, rue Gaston Cheq ou 10, route de Gyé - 10340 LES RICEYS
Tél. 03 25 29 10 70 - Port. 06 45 60 56 73 - Fax 03 25 29 12 63
pascal.benoist2@wanadoo.fr