



Parfumée et d'une grande douceur, la Belle Sandrine grâce à la force de ses arômes et la finesse d'un Armagnac permet de réaliser de nombreuses recettes de cocktails ou de mets savoureux.

Une idée pour votre magret à la poêle ou sur une viande de porc :

en fin cuisson déglacer avec 4 cl de Belle Sandrine.

Également avec un dessert :

sur un Sorbet mangue ou cassis, verser 4 cl de Belle Sandrine



Après de nombreux assemblages, c'est à la fin des années 70 que la Belle Sandrine fût élaborée.

Un 2 avril, jour de la Sainte Sandrine, elle découvrit le monde. Avec la Belle Sandrine, nous souhaitons innover en réalisant **un apéritif à base d'armagnac à la fois velouté et suave.**

Depuis plus de 40 ans, nous ne regrettons rien de notre choix.

La Belle Sandrine reste unique. Transgressive mais attachante elle surprend.

La Belle Sandrine est une synthèse gustative autant que visuelle. Nous avons légèrement rajeuni sa présentation en 2014 pour « 360° d'émotion ».



Parfumée et d'une grande douceur, la Belle Sandrine grâce à la force de ses arômes et la finesse d'un Armagnac permet de réaliser de nombreuses recettes de cocktails ou de mets savoureux.

Une idée pour votre magret à la poêle ou sur une viande de porc :

en fin cuisson déglacer avec 4 cl de Belle Sandrine.

Également avec un dessert :

sur un Sorbet mangue ou cassis, verser 4 cl de Belle Sandrine



Après de nombreux assemblages, c'est à la fin des années 70 que la Belle Sandrine fût élaborée.

Un 2 avril, jour de la Sainte Sandrine, elle découvrit le monde. Avec la Belle Sandrine, nous souhaitons innover en réalisant **un apéritif à base d'armagnac à la fois velouté et suave.**

Depuis plus de 40 ans, nous ne regrettons rien de notre choix.

La Belle Sandrine reste unique. Transgressive mais attachante elle surprend.

La Belle Sandrine est une synthèse gustative autant que visuelle. Nous avons légèrement rajeuni sa présentation en 2014 pour « 360° d'émotion ».

La Carte à Cocktails

Servir très frais



Cocktail Sandrinskaya :

- 1/3 de Vodka
- 2/3 de Belle Sandrine

Sandrine Cranberry :

- 2/5 de Belle Sandrine
- 2/5 de Perrier
- 1/5 de jus de Cranberry
- Jus de citron



La Belle Sandrine



Le Royal Sandrine

- 1/3 de Belle Sandrine
- 2/3 de Vin Sauvage, mousseux ou Champagne Brut



Cocktail Long Sandrine :

- 2/5 de Belle Sandrine
- 3/5 de Perrier
- Un trait de citron

Iles Grenadines :

- 3/5 de Belle Sandrine
- 2/5 de rhum Blanc
- 1 trait de grenadine
- 1 trait de jus de citron vert



Tonic Sandrine :

- 2/5 de Belle Sandrine
- 3/5 de Schweppes Tonic

Sandrine Daisy :

- 1/3 de Belle Sandrine
- 2/3 de Perrier
- Jus de citron
- 1 trait de grenadine



labellesandrine.com

La Carte à Cocktails

Servir très frais



Cocktail Sandrinskaya :

- 1/3 de Vodka
- 2/3 de Belle Sandrine

Sandrine Cranberry :

- 2/5 de Belle Sandrine
- 2/5 de Perrier
- 1/5 de jus de Cranberry
- Jus de citron



La Belle Sandrine



Le Royal Sandrine

- 1/3 de Belle Sandrine
- 2/3 de Vin Sauvage ou Champagne



Cocktail Long Sandrine :

- 2/5 de Belle Sandrine
- 3/5 de Perrier
- Un trait de citron

Iles Grenadines :

- 3/5 de Belle Sandrine
- 2/5 de rhum Blanc
- 1 trait de grenadine
- 1 trait de jus de citron vert



Tonic Sandrine :

- 2/5 de Belle Sandrine
- 3/5 de Schweppes Tonic

Sandrine Daisy :

- 1/3 de Belle Sandrine
- 2/3 de Perrier
- Jus de citron
- 1 trait de grenadine



labellesandrine.com