

# LATELTIN

*l'esprit des spiritueux*



Depuis plus de 100 ans, Lateltin se dédie aux spiritueux, sous toutes leurs formes.

Nous sommes une société familiale indépendante. Nous élaborons et importons les spécialités les plus originales et les plus en vue, et nous les distribuons sur le marché national. Lateltin est le partenaire des industries, des restaurants et de la vente au détail.

Vous souhaitez entamer une coopération fructueuse dans une atmosphère informelle? Vous avez frappé à la bonne porte! Nos consultants seront heureux de vous aider.



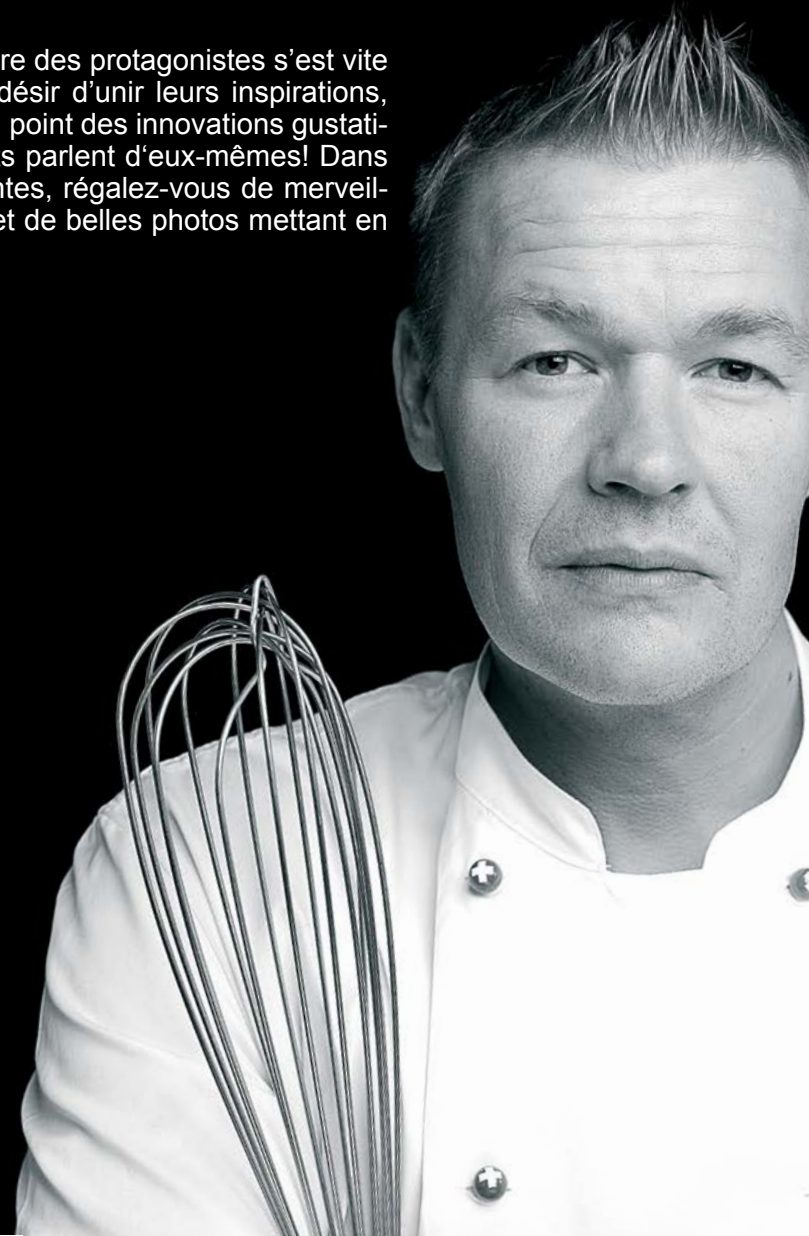
# AU BAR COMME À LA CUISINE

*be different*

Un barman et un chef cuisinier se sont affrontés au cours d'un duel peu ordinaire: lequel allait créer la meilleure recette autour d'Andalö, notre nouveau produit?



La rage de vaincre des protagonistes s'est vite transformée en désir d'unir leurs inspirations, afin de mettre au point des innovations gustatives. Les résultats parlent d'eux-mêmes! Dans les pages suivantes, régalez-vous de merveilleuses recettes et de belles photos mettant en scène Andalö!



## Phare *andalö*



Des glaçons  
2 cl de jus de citron  
2 cl de White Bull  
2 cl d'Andalö  
2 cl de Hpnotiq Harmonie

Remplir le verre avec du bitter lemon.  
Décorer avec des tranches d'orange.

## Cocktail de crevettes tropical *à l'espuma d'andalö*

80 g de concombre pelé et découpé en dés  
60 g de crevettes cocktail égouttées  
4 cl de ketchup  
2 cl de mayonnaise  
1 cl de Cognac Maxime Trijol V.S.O.P.  
Pousses d'oignon pour décorer  
3 dl d'Andalö  
2 dl d'eau  
50 g de Proespuma FRED

Disposer les dés de concombre dans des verres à cocktail. Mélanger les crevettes avec le ketchup, la mayonnaise et le cognac et répartir sur le concombre. Décorer avec des pousses d'oignon. Verser l'Andalö, l'eau et le Proespuma FRED dans un émulsionneur Kisag, visser la tête, secouer. Insérer deux cartouches. Servir l'espuma d'Andalö à part dans une cuillère gourmet.





## **SPLISH ANDALÖ** *à l'espuma d'andalö*



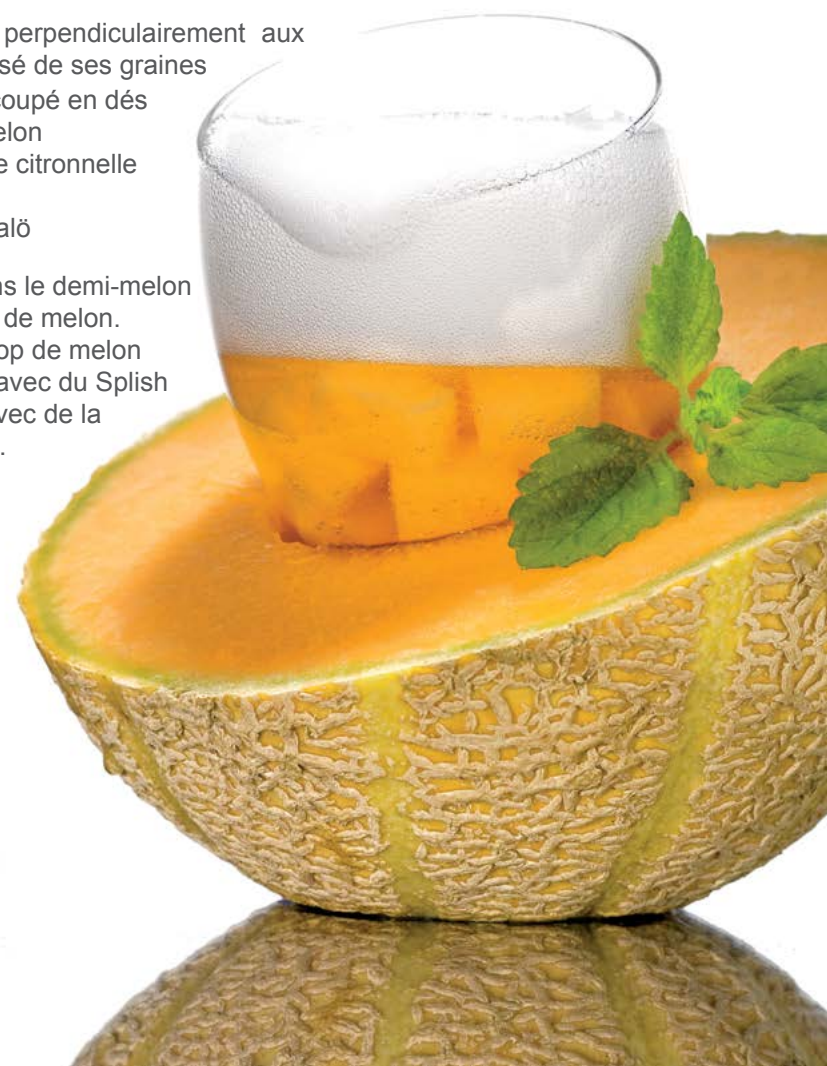
Des glaçons  
4 cl d'Andalö

Remplir le verre avec du Prosecco Ameros.  
Décorer avec de l'espuma d'Andalö.

## **SOUPE FROIDE AU MELON** *avec du splish andalö*

½ melon, coupé perpendiculairement aux sillons et débarrassé de ses graines  
60 g de melon découpé en dés  
4 cl de sirop de melon  
Feuilles de mélisse citronnelle pour décorer  
1 dl de Splish Andalö

Placer le verre dans le demi-melon et y verser les dés de melon.  
Sucrer avec du sirop de melon et remplir le verre avec du Splish Andalö. Décorer avec de la mélisse citronnelle.



# ACETO *andalö*

Des glaçons  
8 cl d'Evan Williams Single Barrel 2001  
4 cl d'Andalö  
4 cl de vinaigre balsamique blanc

Secouer et répartir sur les trois tumblers. Couper une tranche d'orange et la répartir entre les verres. Remplir de jus de pomme et d'eau gazeuse. Décorer avec une grappe de groseilles.

# DIP ÉPICÉ À L'ACETO ANDALÖ *à servir avec des chips old el paso*

1 dl d'Aceto Andalö  
2 tomates  
1 poivron rouge  
50 g de concombre  
1 piment  
2 g de Gelespessa (épaississant)

Verser tous les ingrédients dans le mixer et mélanger vigoureusement.  
Servir avec beaucoup de chips de maïs.





## OYSTER ANDALÖ

*avec des tranches d'ananas frais*



De l'huile (pour enduire le verre)  
2 cl de Carlos I  
Du dip à l'Aceto Andalö  
1 jaune d'œuf  
Poivre du moulin  
Tranches d'ananas frais

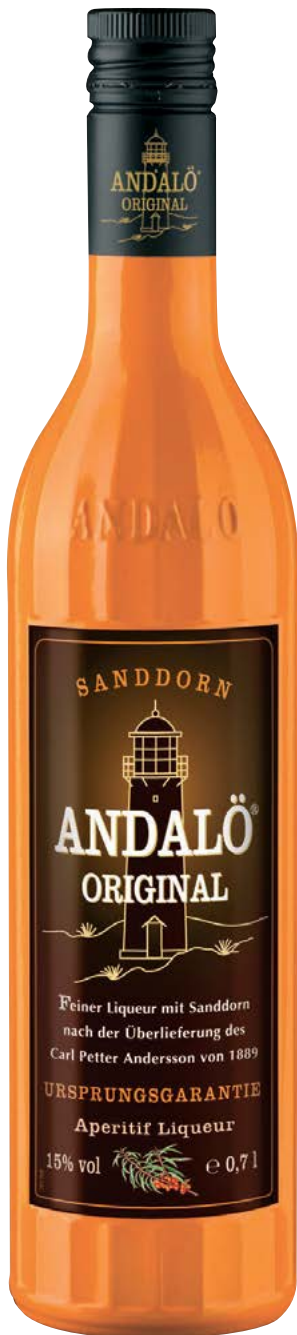
## MOUSSE AU CHOCOLAT MATUSALEM

*avec des tranches d'ananas et un topping à l'andalö*

150 g de mousse au chocolat blanc parfumée au rhum Matusalem 23 Blender  
80 g d'ananas en tranches  
Mûres fraîches  
Physalis  
Feuilles d'ananas pour décorer  
5 cl d'Andalö  
0,5 g de Gelespessa (épaississant)

Disposer les tranches d'ananas, siphonner la mousse au chocolat par-dessus puis décorer avec les mûres, les feuilles d'ananas et un physalis.





## Nos marques et partenaires

### Aperitif

KICK80  
Twist

### Aquavit

Aalborg  
Linie

### Armagnac / Brandy

Carlos I  
H. de Sylvestre  
Osborne  
Paul du Vignau  
Stock 84

### Calvados

Calvaclub  
Père Magloire

### Cognac

Maxime Trijol  
Moreau\*\*\*

### Gin

Botanist  
Discovery  
Seagram's

### Grappa

Julia  
La Ticinella  
Na Storia  
Roner  
Sarti

### Liqueurs

Andalö  
Berentzen  
Cresta  
Cyber  
DelFino  
des Trois Rois  
Dooley's  
Goldschnee  
Heering  
HpnotiQ  
Kleiner Feigling  
Luxardo  
Roffignac cognac aux oeufs  
Simon Aîné  
Stock

### Marc de Champagne

Goyard  
RTD  
Red Bull Ice

### Rhum

Forgeron  
Legendario  
Matusalem  
Parker's Cresta Rum  
Sainte Marie Colonial  
Stroh  
Zafra

### Sake

Genji

### Eaux-de-vie suisses

Berghof

### Vins doux

Honorable Madeira  
Honorable Porto  
Madelios Malaga  
Madelios Sherry  
Miranda Marsala

### Tequila

Arriba Silver

### Vodka / Liqueur de vodka

Bull Vodka  
Grasovka

### Vin / vin mousseux / champagne

Ameros  
Autréau  
Don Roberto  
Jacquesson  
Langguth  
Les 3 Lacs  
Terza Generazione

### Whisky

Bruichladdich  
Glendronach  
Heaven Hill  
Label 5  
Lord Richmond  
Springbank