



Boire et
Conduire
avec
FunkyDrinks

SERVICE **AVJ**

PRÉVENTION DE L'ALCOOLISME ET DE LA
TOXICOMANIE DANS LE TRAFIC ROUTIER



AU VOLANT
JAMAIS

Hotzestr. 33, 8006 Zürich, fachstelle-asn.ch

Contenu

<i>SanOrange / ShirleyTempTe</i>	4 / 5
<i>PinkFlorida / VirginMary</i>	6 / 7
<i>FancyFrog / FruityFizz</i>	8 / 9
<i>BlueAngel</i>	10 / 11
<i>AppleCooler / CherryBowl / FunkyKirRoyal</i>	12 / 13
<i>VirginColada / MangoPassion</i>	14 / 15
<i>Caipirohni / EnergyLemon / FunkyFlip</i>	16 / 17
<i>SweetAngel</i>	18 / 19
<i>SparklingSunshine</i>	20 / 21
<i>'FunkyBar'</i>	22 / 23

FVA prévention
Av. de Provence 4, 1007 Lausanne, www.fva-prevention.ch

Service AVJ, Zurich
Téléphone 044 360 26 00
info@fachstelle-asn.ch • fachstelle-asn.ch

© Service AVJ, Édition 2016
Avec le soutien du Fonds de sécurité routière (FSR)

Idee et créations: Service AVJ
Esthétique, photos, mise en page: Blitz & Donner, Berne

SanOrange

1,6 dl
jus d'orange
0,4 dl
de Sanbittèr
Glaçons

*Bien mélanger
les ingrédients
et servir avec
de la glace.*



Shirley Temple

1,6 dl de Ginger Ale
0,2 dl de jus de citron
Sirop de
grenadine
Glaçons

*Remuer brièvement
et verser
un trait de sirop
de grenadine
dans le mélange.*

Pink Florida

*Mélanger le jus de
pamplemousse rose et le
nectar de canneberge,
y ajouter un filet de
jus de citron et servir
avec de la glace.*

1 dl de jus de
pamplemousse rose
1 dl de nectar
de canneberge

Jus de citron
Glaçons

VirginMary

2 dl de jus de tomate
0,1 dl de jus de citron

Tabasco
Sauce Worcestershire
Sel
et poivre

*Mélanger les
ingrédients,
saupoudrer de poivre
et servir avec
un pic à cocktail.*



Fancy Frog

1 dl de jus d'ananas
0,8 dl d'eau tonique

Mélanger le jus d'ananas, l'eau tonique, un filet de jus de citron et un trait de sirop de Curaçao bleu, remuer brièvement et servir avec de la glace.

Jus de citron
Sirop de Curaçao
bleu
Glaçons

Fruity Fizz

0,4 dl de jus d'ananas
0,4 dl de jus multifruit
0,6 dl de limonade
0,6 dl d'eau minérale

Sirop de framboise
Glaçons

Mélanger le jus d'ananas, le jus multifruit, la limonade Citro et l'eau minérale, puis remuer brièvement. Verser un trait de sirop de framboise dans le mélange et servir avec de la glace.

Blue Angel

*Mélanger le jus de
pamplemousse, le
jus de citron et le
sirop de Curaçao
bleu, ajouter l'eau
tonique et servir
avec de la glace.*

0,4 dl de jus
de pamplemousse
0,2 dl de jus
de citron

0,2 dl de sirop
de Curaçao bleu
1 dl d'eau tonique
Glaçons



Désignez votre conducteur sobre
et rentrez en sécurité!

bemyangel.ch

CherryBow1

14 dl de vin mousseux
sans alcool
0,5 dl de sirop
de cassis
4 dl d'eau minérale
1,5 dl de jus de citron
1 verre de griottes

*Mélanger délicatement
les ingrédients dans un
saladier à punch avant
d'y ajouter de la glace.*

Glaçons

Apple Cooler

0,8 dl
de jus de pomme
0,8 dl
de Bitter Lemon
0,2 dl
de jus de citron

Sirop de framboise
Glaçons

*Verser dans un
verre le jus de
pomme, le Bitter
Lemon et le jus
de citron, remuer
brièvement,
ajouter un trait
de sirop de fram-
boise et servir
avec des glaçons.*

*Même recette que pour le CherryBow1,
en quantité réduite. Ingrédients:*

1,6 dl de vin mousseux sans alcool
0,1 dl de sirop de cassis
0,2 dl de jus de citron.

Funky KirRoyal



VirginColada

1 dl de jus d'ananas
0,6 dl de jus d'orange
0,2 dl de crème à café
0,1 dl de sirop
de coco
Glaçons

*Verser tous les
ingrédients dans un
shaker avec de la
glace et bien secouer
le mélange.*

Mango Passion

1,4 dl de jus d'orange
0,2 dl de jus de citron
0,2 dl de sirop
de mangue
0,2 dl de crème
à café
Glaçons

*Verser tous les
ingrédients dans
un shaker avec de
la glace et bien
secouer le mélange.*

Caipirohni

1 limette, coupée en dés
1 c. à s. de sucre de canne

Couper la limette en 6 et l'écraser dans un verre avec du sucre. Y ajouter une bonne quantité de glace (pilée) et compléter avec du Ginger Ale. À l'aide d'une cuillère, remuer le sucre de canne au fond du verre.

CONSEIL: Ajouter des feuilles de menthe fraîches écrasées.

Même recette que pour le Caipirohni, à compléter dans cette variante avec une boisson énergisante.

Funky Flip

0,8 dl
de jus d'orange
0,6 dl
de jus d'ananas
0,2 dl
de crème à café
0,2 dl
de sirop de
Curaçao bleu
0,1 dl
de sirop de coco
Glaçons

Verser tous les ingrédients dans un shaker avec de la glace et secouer énergiquement le mélange.

Energy Lemon



Sweet Angel

0,8 dl
de jus d'ananas
0,6 dl
de jus d'orange
0,4 dl
de jus de canneberge
Jus de citron
Sirop
de grenadine
Glaçons

*Mélanger les
différents jus de
fruits, y ajouter
un filet de jus
de citron, verser le
tout dans un shaker
avec de la glace
puis secouer briève-
ment et énergiquement
le mélange. Servir
dans un verre en y
ajoutant du sirop de
grenadine.*



Sparkling Sunshine

*Mélanger délicatement
les ingrédients dans un
saladier à punch puis
ajouter de la glace.*

1.5 l Rivella
(rouge/bleu)
ou de Ginger Ale
ou de Citro
1 concombre (la peau)
Rondelles de citron
ou d'orange
Glaçons

Funky Bar



AU VOLANT
JAMAIS

Le bar mobile des boissons sans alcool

Une fête de prévue? Envie de boissons et de cocktails créatifs? Qu'ils soient rafraîchissants, sucrés, fruités ou colorés, le Funky Bar se tient prêt pour votre événement.

Des apéros d'entreprise, aux fêtes d'école, en passant par les foires commerciales et les manifestations privées, avec ou sans barman/barmaid, le Funky Bar est la solution idéale.

Ceux et celles qui souhaitent tenir le bar, préparer et servir les cocktails eux-mêmes, peuvent acquérir le savoir-faire en assistant à notre cours d'une durée de deux heures.

Retrouvez de nombreux conseils et astuces sur le site fachstelle-asn.ch

Contact:
info@fachstelle-asn.ch
044 360 26 00

