



LAVA BELLE

Esprit de Provence



UN APÉRITIF D'EXCEPTION



Lav'a Belle Apéritif

Lav'a Belle Apéritif (70 cl | 18 % vol. | végétane) marie de la lavande biologique de Provence, plus de 40 herbes, de la vanille Bourbon et des agrumes pour un apéritif français polyvalent — parfait pur, en spritz ou en cocktail.



Lav'a Belle Liberté

Lav'a Belle Liberté (70 cl | sans alcool* | végétane) marie lavande bio française, plus de 40 herbes, vanille Bourbon et agrumes pour un apéritif sans alcool polyvalent — délicieux pur, en spritz ou en cocktail. (*moins de 0,5 % vol.)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Permettez-nous de vous présenter : la French Riviera dans un verre



LAV'A BELLE

Esprit de Provence

Présentation de Lav'a Belle

Notre apéritif – ou liqueur demi-amère – est élaboré à partir de fleurs de lavande et d'herbes de Provence (romarin, thym et bien d'autres), subtilement relevé d'une touche de vanille et d'une note légère d'agrumes.

Ainsi, Lav'a Belle incarne à la fois le chic et le charme de la Côte d'Azur et la beauté envoûtante de la nature provençale – une véritable ode à l'art de vivre du Sud de la France.

Deux déclinaisons sont proposées :

Une version alcoolisée à 18 % vol.

Une version désalcoolisée à < 0,5 % vol.

Toutes deux offrent un large éventail de possibilités d'utilisation, que ce soit en apéritif raffiné, en cocktail créatif ou en ingrédient surprenant dans des recettes

Veronika & Constantin

falstaff COSMOPOLITAN Forbes PENTHOUSE aboutdrinks®

freundin



STUTTGARTER
ZEITUNG

R T L
RADIO

fizzzz®

myself



InStyle

www.wiesn.tv

bella

essen &
trinken

SÉLECTION DE CLIENTS PRESTIGIEUX



Beach club Lucia, Cannes

(Nikki Beach Group)



Restaurant Plachutta, Vienna

(in four Plachutta restaurants)



Hotel Maritim, Bonn

(national listing in all
Maritim Hotels)



Aurora Rooftop Bar, Vienna

(Andaz Hotel, Hyatt Group)



DO & CO Restaurant, Munich

(DO & CO Group)



5* Hotel Atlantic, Hamburg



Rado Plage,
Cannes



5* La Signoria
Calvi, Corse



Bistro Renee,
Nice



Baur au Lac,
Zurich





Le Spritz, une tendance incontournable

Particulièrement apprécié en extérieur, en journée ou en début de soirée lors de l'apéritif, le Spritz connaît un grand succès.

Le **Lav'a Belle Spritz** se décline de multiples façons:

- en version plus sèche et légèrement amère, uniquement avec du vin effervescent brut,
- ou en version plus douce, avec une touche supplémentaire de sucre et des notes d'agrumes.

Nous recommandons de **ne pas ajouter d'eau gazeuse** à nos Spritz, afin de préserver toute l'intensité et l'élégance des saveurs

Les Spritz

Le Classique – Lav'a Belle Spritz

- 4 cl Lav'a Belle
- 15 cl vin effervescent brut, ou eau tonique

Notre favori – Le Monaco Spritz

(le chouchou des filles)

- 5 cl Lav'a Belle
- 15 cl vin effervescent brut
- 0,5 cl sirop de lavande

Rafraîchissant – Lav'a Belle Riviera Spritz

- 4 cl Lav'a Belle
- 15 cl vin effervescent brut
- 0,5 cl jus de citron frais
- 0,5 cl sirop de canne



Les Twists

Classiques du bar – Les Twists

Des cocktails emblématiques revisités : des grands classiques de bar ou des concepts d'apéritif intemporels, réinterprétés avec la touche caractéristique de Lav'a Belle.

Amer-doux –

Purple Negroni

- 3 cl Lav'a Belle
- 3 cl gin dry
- 2 cl vermouth blanc
- 1 cl bitter transparent



Bitter-sweet –

Purple Negroni

- 3 cl Lav'a Belle
- 3 cl gin dry
- 2 cl vermouth blanc
- 1 cl bitter transparent

Notre signature – « Esprit de Provence »

Lav'a Belle Sour

- 6 cl Lav'a Belle
- 3 cl jus de citron frais
- 1 cl sirop de canne ou de lavande
- Shaké avec un blanc d'œuf (optionnel)
- Existe aussi en version sans alcool, tout aussi savoureuse



Cocktail du mois de Cosmopolitan

Frais et vif –

Menton Sour

- 5 cl Lav'a Belle
- 5 cl gin méditerranéen
- 3 cl jus de citron frais
- 1 cl sirop de canne

Doux et épicé –

Nizza Mule

- 5 cl Lav'a Belle
- 15 cl ginger beer
- 1 cl sirop de sureau

CRÉATIONS SPÉCIALES DE COCKTAILS

Créations spéciales avec Lav'a Belle

Lav'a Belle se prête à d'innombrables associations, comme en témoignent de nombreuses créations issues de la cuisine, du bar et de la pâtisserie.

Toutes les recettes sont disponibles, toujours à jour et dans leur intégralité, sur notre site internet.

Toutes les recettes: www.lavabelle.fr

Lav'a Belle Spuma

– en topping pour une grande variété de drinks
par *Mathias Volz, Paul & George Stuttgart*

Ingrédients pour un litre :

- 500 ml Lav'a Belle
- 200 ml Crème de Violette
- 300 ml jus de pomme trouble
- 60 g poudre pour espuma

Mixer le tout jusqu'à obtenir une texture homogène.

La Vie Est Belle

par *Adrienne Peters,
Sands Bar Hamburg*

- 2 cl Lav'a Belle
- 4 cl tequila blanche
- 1,5 cl sirop de lavande
- 1 cl jus de citron vert frais
- 0,5 cl sirop de canne

Lavender Garden

par *Armin Mayer,
Ritzi Stuttgart*

- 3 cl Lav'a Belle
- 2 cl gin dry
- 2 cl vermouth rosé
- 1 cl jus de citron frais
- 1 cl sirop de sucre

First Word Twist

par *Clemens Dietrich,
Dietrich's Lübeck*

- 2 cl Lav'a Belle
- 2 cl vermouth
- 2 cl Aperol
- 2 cl jus de citron frais





Spécialités alpines – Recettes

Le véritable savoir-vivre ne s'arrête pas en automne ou en hiver. **Lav'a Belle** se déguste aussi à merveille pendant les saisons plus fraîches, dans des créations raffinées – que ce soit lors d'un dîner élégant, au bar ou après le ski.

Pour danser et faire la fête –

The Icon

par *Eric Bergmann*

- 3 cl Lav'a Belle
- 12,5 Red Bull White Edition
- 0,5 cl sirop d'airelles rouges (d'arbo)

À tout moment –

Pur en digestif

(ou en « shot »)



La star des marchés de Noël –

Hot Lav'a Belle

- 3 cl Lav'a Belle
- 20 cl vin chaud blanc



Plaisir crémeux –

Purple Snow

par *Adrienne Peters,*
Sands Bar Hamburg

- 3 cl Lav'a Belle
- 3 cl gin
- 3 cl jus de citron vert frais
- 1,5 cl sirop de vanille
- 2 cl crème
- blanc d'œuf

Cure de fraîcheur aux herbes –

Alpine Lavender Blend

- 4 cl Lav'a Belle
- 15 cl Almdudler

NOTRE STAR: *Oh là là 'Tini*

POURQUOI SE CONTENTER D'UN PORNSTAR (MARTINI), QUAND ON PEUT S'OFFRIR UNE FRENCH AFFAIR ?



Ingrédients

- 6 cl Lav'a Belle
- 3 cl jus de citron frais
- 1,5 cl sirop de sucre
- Un demi-blanc d'œuf ou, en alternative, de la poudre de blanc d'œuf végétal (optionnel)
- Champagne, servi dans un verre à shot



Toutes les **Recettes**: www.lavabelle.fr

Visuels libres d'utilisation: www.lavabelle.eu/media



Dr. Veronika Ebert

Fondatrice & Directrice Générale

*Développement commercial, marketing,
événements et communication presse*

+49 163 2581100

veronika@lavabelle.eu

[linkedin.com/in/veronikaebert](https://www.linkedin.com/in/veronikaebert)



Constantin Ebert

Fondateur et directeur général

*Production, commerce de gros,
exportation, finances*

constantin@lavabelle.eu

[linkedin.com/in/constantinebert](https://www.linkedin.com/in/constantinebert)

Passer une commande: sales@lavabelle.eu

Instagram: [@lav.a.belle](https://www.instagram.com/lav.a.belle)

Lavabelle GmbH, Stuttgart: www.lavabelle.eu/impressum

www.lavabelle.eu | [linkedin.com/company/lavabelle](https://www.linkedin.com/company/lavabelle)



LAVA BELLE

Esprit de Provence

