



# MOCKTAIL GUIDE

GUIDE DES COCKTAILS SANS ALCOOL



Mocktail recipes in this booklet were provided by MLCC Product Ambassadors:  
Jamie Jette, Sheila Nash, Carol Herntier and Steve Moran.

"Garden Variety Mocktail" courtesy of Shannon McConechy, student, Assiniboine Community College.

Les recettes de cocktails sans alcool qui figurent dans ce guide ont été fournies par les  
ambassadeurs de produits suivants de la Société des alcools du Manitoba :  
Jamie Jette, Sheila Nash, Carol Herntier et Steve Moran.

*Variété du jardin*, un cocktail sans alcool, est une gracieuseté de Shannon McConechy,  
étudiante de l'Assiniboine Community College.

## Be A Responsible Host

You've invited the guests and it's time to finalize your party plans. Whatever the occasion, there are always many questions regarding the beverage alcohol you plan to serve and the responsibilities associated with being a host.

While you want family and friends to relax and have a good time, you'll also want them to arrive home safely. That's why it's important to keep alternative beverages on hand for non-drinkers and designated drivers.

To make hosting your next event a breeze, the MLCC offers a selection of refreshing non-alcoholic drink recipes. These delicious mocktails are easy to make and will become proven favourites with your non-drinking party crowd.

For more tips on party planning and how to be a responsible host, check out The MLCC's Host Guide, available in Liquor Marts or on line at [www.mlcc.mb.ca/socialresponsibility](http://www.mlcc.mb.ca/socialresponsibility). For more mocktail recipes, visit the online Cocktail Mixer at [www.liquormartsonline.com](http://www.liquormartsonline.com).

## Soyez un hôte ou une hôtesse responsable

Vous avez transmis vos invitations et le moment est venu de mettre la dernière main au plan de votre soirée. Quel que soit l'événement, les boissons alcoolisées que vous prévoyez servir et votre responsabilité à titre d'hôte ou d'hôtesse soulèvent de nombreuses questions.

Bien que vous souhaitiez que les membres de votre famille et vos amis aient du plaisir, vous souhaitez aussi qu'ils retournent à la maison en toute sécurité. C'est pourquoi il est important de prévoir des boissons non alcoolisées pour les personnes qui ne consomment pas d'alcool et les conducteurs désignés.

Pour faciliter votre tâche, la Société des alcools du Manitoba vous propose un choix de recettes de boissons non alcoolisées rafraîchissantes. Ces délicieux cocktails sans alcool sont faciles à préparer et ils seront appréciés à coup sûr par les non-consommateurs de boissons alcoolisées qui se présenteront à votre soirée.

Pour obtenir d'autres conseils sur la planification de réceptions et sur la façon d'être un hôte ou une hôtesse responsable, consultez le guide *Recevoir chez soi*, que l'on peut se procurer dans les magasins d'alcool ou en ligne à <http://www.mlcc.mb.ca/documents/HostGuide.pdf>. Pour trouver d'autres recettes de cocktails sans alcool, cliquez sur le lien <http://www.liquormartsonline.com/f/liv-cocktails.shtml> et sélectionnez *Préparez une boisson*.

3 oz apple juice  
1 scoop butterscotch  
swirl ice cream  
Small scoop crushed ice

Blend together. Pour into hurricane glass. Top with a dollop of whipped cream. Garnish with cinnamon or a cinnamon stick.



3 oz de jus de pommes  
1 boule de crème glacée  
au tourbillon de caramel écossais  
Petite quantité de glace pilée

Combiner les ingrédients dans un mélangeur. Servir dans un verre à cocktail Hurricane. Garnir de cannelle moulue ou d'un bâton de cannelle.





2 oz pineapple juice  
2 oz ruby red  
grapefruit cocktail  
2 oz ginger ale  
Dash of grenadine

Blend with ice and serve with  
a pineapple garnish if desired.



2 oz de jus d'ananas  
2 oz de cocktail au  
pamplemousse Ruby Rouge  
2 oz de soda au gingembre  
Soupçon de grenadine  
Glace

Combiner les  
ingrédients dans un  
mélangeur. Garnir  
d'une tranche  
d'ananas.

1 cup cranberry juice  
8 oz vanilla yogurt  
1 cup frozen unsweetened  
raspberries  
3 teaspoons sugar  
1/2 cup ice cubes

In a blender, combine all  
ingredients until well-blended.



1 tasse de jus de canneberges  
8 oz de yogourt à la vanille  
1 tasse de framboises  
congelées, non sucrées  
3 c. à thé de sucre  
1/2 tasse de glace

Combiner les ingrédients dans  
un mélangeur jusqu'à l'obtention  
d'une consistance lisse.






2 oz peach nectar  
Sparkling cider  
Dash of lemon juice (optional)

Chill ingredients. Dip the rim of a champagne flute in cider and then sugar. Pour in nectar and add cider. Finish with a dash of fresh lemon juice if desired.



2 oz de nectar de pêche  
Cidre mousseux  
Souçon de jus de citron (optionnel)

Laisser refroidir les ingrédients. Tremper le rebord d'un verre à champagne dans le cidre, puis dans du sucre. Verser le nectar et ajouter le cidre. Arroser d'un souçon de jus de citron, si désiré.



In a cocktail shaker filled with ice add:  
3 oz cranberry juice  
1/2 oz orange juice  
Juice of half a lime

Shake and strain in a martini glass.  
Top with club soda (to taste).  
Garnish with lime.



3 oz de jus de canneberges  
1/2 oz de jus d'orange  
Jus extrait de la moitié d'une lime  
Glace

Combiner les ingrédients dans un mélangeur. Passer et servir dans un verre à martini. Ajouter du soda, au goût. Garnir de lime.

1/2 orange bell pepper  
1 celery stalk  
7 oz clamato juice  
2 tsp clear honey  
Juice of 1 lemon  
Dash of Worcestershire  
and Tabasco sauces  
4 turns fresh ground pepper  
1-2 scoops of ice

Cut orange pepper and celery into small slices and place in blender. Add clamato and lemon juices, worcestershire, tabasco, honey and fresh ground pepper. Blend until pureed. Add ice, blend until smooth. Rim glass with lemon juice and celery salt. Pour into rocks glass, garnish with tomato and celery stalk.

---

1/2 de poivron orange  
1 côte de céleri  
7 oz de jus clamato  
2 c. à thé de miel clair  
Jus extrait d'un citron  
Soupçon de sauces  
Worcestershire et Tabasco  
Poivre moulu frais  
1 à 2 cuillérées de glace pilée

Trancher le poivron orange et le céleri et les placer dans le mélangeur. Ajouter le jus clamato, le jus de citron, les sauces Worcestershire et Tabasco, le miel et le poivre moulu frais. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une purée. Incorporer la glace et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Servir dans un verre rempli de glaçons. Garnir d'une côte de céleri et d'une tranche de tomate.



In a collins glass filled with ice:

Add 4 oz ginger beer

2 oz club soda

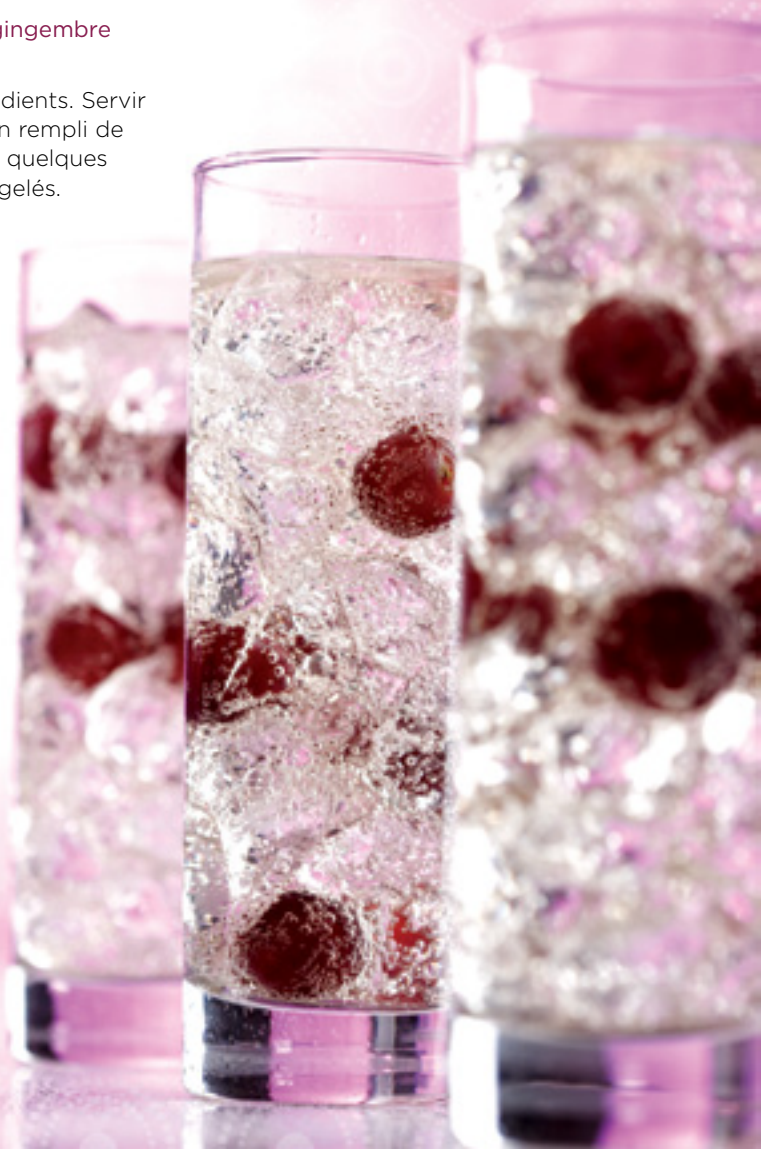
Stir. Garnish with a couple  
of frozen red grapes.




4 oz de bière de gingembre

2 oz de soda

Mélanger les ingrédients. Servir  
dans un verre à gin rempli de  
glaçons. Garnir de quelques  
raisins rouges congelés.





1 cup strawberry yogurt  
250 ml 2% milk  
Crushed ice  
Red licorice stick  
Sliced strawberry

Blend first two ingredients.  
Pour into a glass over ice.  
Garnish with licorice and  
strawberry slices.



1 tasse de yogourt aux fraises  
250 ml de lait 2 %  
Glace pilée  
Bâton de réglisse rouge  
Tranches de fraise

Mélanger les deux premiers  
ingrédients. Servir dans un  
verre rempli de glaçons.  
Garnir de réglisse et de  
tranches de fraise.



Please drink responsibly - Moderation tastes so much better.  
Avec l'alcool, la modération a bien meilleur goût.