

**LES VERRES A COCKTAIL**  
Carnet de Voyages Chris2neuX : <http://chri2neuX.free.fr>

**COLLINS,  
TUMBLER, HIGHBALL**

Grand verre mince, utilisé pour les cocktails qui demandent un mixer (élément sans alcool : soda, tonic ou jus) et beaucoup de glaçons.  
Contenance : 25 cl



**LOWBALL, VERRE A WHISKY, OLD FASHIONED**

utilisé surtout pour les recettes de quantité moyenne « sur glaçon », ou avec un trait de mixer pour adoucir légèrement un spiritueux  
Contenance : 15 à 33 cl



**MARTINI, VERRE A COCKTAIL**

utilisé pour les cocktails généralement élevés en taux d'alcool et bu en petite quantité à la fois, sans glace. Pour cocktails classiques, Martini et Manhattan.  
Contenance : 7 à 12 cl



**MARGARITA, COUPETTE**

Version modifiée du verre de cocktail classique dont le bord large permet d'être couvert de sucre, sel ou autres condiments pour réaliser des boissons fruitées exotiques comme la Margarita, Daïquiri...  
Contenance : 27 cl



**TULIPE**

Semblable à la flûte de Champagne, cependant formée comme une fleur de Tulipe  
Contenance : 15 cl



### **HURRICANE**

Utilisé presque exclusivement pour les boissons qui ont une saveur tropicale comme des punches antillais ou Pina Colada... Appelé aussi « verre à sour ou ouragan» car il ressemble à une vieille lampe-tempête.  
Contenance : 15 cl



### **FLUTE A CHAMPAGNE**

Utilisée principalement pour servir le Champagne. La longueur de ce verre permet aux bulles de ne pas s'évaporer trop vite.  
Contenance : 16 cl



### **COUPE**

Utilisée également pour le champagne, mais la largeur du verre laisse échapper plus vite les bulles. Il faut donc boire le contenu dans un délai plus court qu'avec la flûte. Alternative possible pour la Margarita...  
Contenance : 16 cl



### **SHOOTER, SHOT**

Version plus courte du Highball utilisée pour servir des boissons avec des glaçons à boire en une gorgée.  
Contenance : 5 à 10 cl



### **BRANDY, SNIFTER, DEGUSTATION**

utilisé pour déguster lentement un cognac ou un brandy, sa forme permet de capturer les odeurs du Brandy alors que la main le réchauffe graduellement.  
Contenance : 45 cl



### **POUSSE-CAFE, CHEMINEE**

Indiqués pour les cocktails à base de café préparés en couches afin de ne pas mélanger les ingrédients.

Contenance : 35 à 40 cl



### **VERRE A FIZZ**

Verre utilisé pour certains cocktails pétillants

Contenance : 15 à 20 cl



### **PILSENER**

Presque semblable à celui de la bière Pilsner mais en version un peu plus courte et avec un cou étroit qui s'élargit vers le haut. Utilisé pour servir n'importe qu'elle autre boisson.

Contenance : 25 cl



### **IRISH COFFEE MUG, TODDY**

utilisé pour les boissons chaudes tels que les cafés ou les grogs. Son verre est plus épais et résistant aux hautes températures car il détient une petite poignée.

Contenance : 35 à 50 cl



## **BALLON**

Utilisé pour le vin rouge et blanc. Son grand pied permet de saisir le verre sans altérer la température du vin. Il se referme un peu en forme de ballon afin de garder les arômes du vin.

Contenance : 15 à 25 cl



## ***LES VERRES A COCKTAIL***

*Carnet de voyages Chris2neuX : <http://chri2neux.free.fr>*