



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](http://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](http://www.fva-prevention.ch)

Service AVJ, Zurich  
Téléphone 044 360 26 00  
[info@fachstelle-asn.ch](mailto:info@fachstelle-asn.ch) • [fachstelle-asn.ch](http://fachstelle-asn.ch)

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

Idée 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](http://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.*

# 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](http://fachstelle-asn.ch)

Contact:  
[info@fachstelle-asn.ch](mailto:info@fachstelle-asn.ch)  
044 360 26 00

