Savourer un cocktail entre amis est un véritable plaisir. Toutefois, les bars servant ces délicieuses boissons ont souvent tendance à les proposer au prix fort. Pour respecter son budget, mieux vaut donc organiser la soirée chez soi et concocter de savoureux cocktails maisons.

Bien choisir l'alcool principal

En prenant soin de préparer des cocktails dont les différents ingrédients ne sont pas trop chers, on peut facilement faire plaisir à ses invités. Une des premières astuces est de faire attention à l'alcool contenu dans le cocktail. Mieux vaut éviter par exemple les boissons à base de champagne, un alcool toujours très cher, et privilégier ceux composés de mousseux, un vin pétillant pouvant être vendu jusqu'à dix fois moins chers. De même, il peut être intéressant de choisir des cocktails à base de gin ou de vodka, puisque le prix des bouteilles en supermarché est relativement bas.

Afin de ne pas dépenser trop, évitez de choisir les cocktails mêlant plus de deux sortes d'alcool. Il serait en effet dommage, et cher, de devoir acheter gin, kalhua, rhum et tequila pour réaliser un seul cocktail. Gardez aussi à l'esprit que les liqueurs ont tendance à faire monter l'addition. Si vous recevez de nombreuses personnes et que vous avez du mal à faire vos courses en tenant votre budget, rappelez-vous que vous pouvez faire des cocktails savoureux tout en diminuant la quantité d'alcool qu'ils contiennent. Cette consommation modérée ne nuira pas à votre soirée, bien au contraire, et vous aidera à faire des économies. En préparant vos cocktails, n'oubliez pas non plus que certaines personnes ne boivent pas d'alcool et que vous devriez en préparer au moins un à base de jus de fruit ou d'eau pétillante.

Les ingrédients à petit prix pour un bon cocktail

Les fruits jouent souvent un rôle important dans les cocktails et, pour respecter son budget, mieux vaut opter pour des produits de saison. Non seulement ceux-ci sont généralement plutôt bon marché mais ils sont également plus riches en saveur. Mettez les fruits rouges, les pêches, les nectarines et les abricots à l'honneur durant les beaux jours. Durant l'hiver, rabattez-vous sur les oranges, les bananes, les pommes ou encore les poires. Si on est en plein décembre et que vous rêvez d'un mojito framboise ou d'un daiquiri fraises , mieux vaut alors opter pour les fruits surgelés, qui seront bien moins chers que des fraises fraîches, importées des pays du sud.

Pour un petit budget, les cocktails à base de glace pilée sont également très économiques

puisque la quantité d'alcool dans chaque verre est bien moindre. Pensez par exemple à des mojitos, dont vous pouvez trouver une recette sur le site de Bar Premium avec du Rhum Havana Club. Tout ce dont vous avez besoin est de la glace pilée, du rhum, du citron vert, du sucre, de la menthe fraîche ainsi que de l'eau pétillante. Utiliser des sirops de fruit est une autre bonne stratégie pour donner du goût à ses boissons. Enfin, si vous avez le sentiment d'avoir créé des cocktails un peu trop simples à votre goût, misez sur la décoration pour créer une ambiance festive.