

NONA®

INSPIRATION DE RECETTES
DE COCKTAILS SANS ALCOOL



NO ALCOHOL®
NO COMPROMISES

NONA Drinks crée des spiritueux et cocktails premium sans alcool à partir de plantes soigneusement sélectionnées, pour savourer des boissons sans alcool, sans compromis.

Après ses études de bio-ingénieure, Charlotte a développé trois spiritueux premium sans alcool : NONA June, NONA Spritz et NONA Ginger, ainsi que deux cocktails premium sans alcool : NONA Spritz & Tonic et NONA Mojito.

Ses spiritueux et cocktails premium sont le fruit d'un processus de distillation complexe et innovant.

Afin de développer toute la richesse aromatique de ses créations, Charlotte s'est entourée de chefs et de sommeliers renommés.

LE SAVIEZ-VOUS ?

NONA est servi dans des restaurants étoilés tels que The Jane & Boury.

*Santé,
Charlotte*



"GOÛT FRAIS, TRÈS BIEN ÉQUILIBRÉ AVEC UNE BELLE TOUCHE SÈCHE ET UN ARRIÈRE-GOÛT AMER, TOP !"

Tijs Coessens,
sommelier de l'année,
à propos de NONA Spritz



SANS
GLUTEN



AVEC DES
INGRÉDIENTS
NATURELS



VÉGÉTALIEN

"NONA GINGER OFFRE UNE PALETTE DE SAVEURS AGRÉABLES. LA PREMIÈRE SAVEUR ÉVOQUE UN ARÔME DOUX D'AGRUMES QUI SE TRANSFORME EN UNE NOTE DE GINGEMBRE. PARFAIT SI VOUS AIMEZ LE GINGEMBRE, SANS QUE LE GOÛT NE DOMINE TOUT."

Matthias Soberon, mixologue,
à propos de NONA Ginger

ÉVALUÉS PAR DES PROFESSIONNELLS ET RÉCOMPENSÉS PAR DE NOMBREUSES MÉDAILLES



NONA JUNE
2021



NONA SPRITZ
2022 & 2023



NONA GINGER
2025



NONA SPRITZ & TONIC
2026



NONA SPRITZ & TONIC



Un cocktail premium sans alcool qui recrée toute l'intensité et l'amertume d'un Spritz, grâce à un assemblage unique d'herbes distillées dont l'orange sanguine et la racine de gentiane.

Le saviez-vous ?

Jusqu'à 50 % de sucre en moins que les autres Spritz du marché – pour une alternative plus saine sans compromis sur le goût.



À savourer directement en canette prête à boire, ou servi dans un verre avec des glaçons et une tranche d'orange fraîche pour une expérience encore plus raffinée.



NATUREL



SANS
ALLERGENES
& SANS GLUTEN



VEGETALIEN



PRÊT-
À-BOIRE

NONA MOJITO



NONA Mojito est un cocktail premium sans alcool inspiré du Mojito classique. Une alliance rafraîchissante et parfaitement équilibrée de citron vert et de menthe fraîche, pour une expérience authentique, sans alcool.

Le saviez-vous ?

Des arômes naturels d'agrumes sont associés à du jus frais de citrons verts et de citrons italiens afin d'apporter encore plus de profondeur et de complexité aromatique.



À savourer directement en canette prête à boire, ou servi dans un verre rempli de glaçons, garni d'une tranche de citron vert et d'un brin de menthe fraîche.



SANS
ALLERGÈNES
& SANS GLUTEN



VÉGÉTALIEN



PRÊT-
À-BOIRE

LE PREMIER GIN *BELGE* SANS ALCOOL



Un mélange équilibré
et rafraîchissant de
9 herbes distillées.
À base de baies de
genévrier, d'agrumes
et avec une touche
épicee de basilic.

Le saviez-vous?

- « NONA » - neuf en latin - fait référence aux neuf botaniques que Charlotte a utilisées dans son gin sans alcool.
- « June » fait référence à « Juniper » - le mot anglais pour genévrier - le principal ingrédient du gin.

NONA JUNE & TONIC

Remplissez un verre de glaçons.

Ajoutez 5 cl de NONA June,
suivi de 10 cl d'Indian tonic.

Agrémentez avec du basilic
et un zeste d'orange.

*Le cocktail
parfait*



NONA JUNE *PORNSTAR MARTINI*

Remplissez un shaker* avec 5 cl de NONA June, 1,5 cl de jus de citron vert, 6 cl de jus de fruit de la passion, 2 cl de sirop de vanille et des glaçons. En option, ajoutez un demi-blanc d'œuf pour obtenir une belle mousse.

Secouez énergiquement, puis versez dans un verre.
Décorez avec un morceau de fruit de la passion.



*PAS DE SHAKER ? UTILISEZ SIMPLEMENT
UN BOCAL MUNI D'UN COUVERCLE.



NONA JUNE *PALOMA*

Remplissez un grand verre de glaçons,
puis versez 5 cl de NONA June.

Ajoutez 7 cl de jus de pamplemousse,
2 cl de jus de citron et 2 cl de sirop d'agave.

Terminez par un trait d'eau pétillante,
mélangez délicatement et garnissez
d'un brin de menthe.

LE PREMIER *SPRITZ* *SANS ALCOOL* AU MONDE



Un mélange parfaitement équilibré de 27 herbes distillées. À base de zeste d'orange et d'orange sanguine, avec une touche subtile de racine de gentiane amère.

Le saviez-vous ?

La racine de gentiane est bonne pour la santé et constitue depuis longtemps une plante médicinale polyvalente !
Tout le monde y gagne !

NONA SPRITZ & TONIC

Remplissez un verre de glaçons.

Ajoutez 5 cl de Nona Spritz,
suivi de 10 cl d'Indian tonic.

Agrémentez avec une tranche d'orange.

*Le perfect
serve*
→





NONA SPRITZ *ROYALE*

Remplissez un verre de glaçons.

Ajoutez 3 cl de NONA Spritz, 1 cl de sirop de sucre, 6 cl de thé vert à la menthe refroidi et 12 cl de vin effervescent sans alcool.

Garnissez d'une tranche d'orange.

NONA PASSION *SPRITZ*

Remplissez un verre de glaçons.

Ajoutez 5 cl de NONA Spritz, 5 cl de jus de fruit de la passion, 10 cl de bitter lemon, 10 cl d'eau pétillante et le jus d'un citron, puis mélangez délicatement.

Garnissez d'un demi-fruit de la passion et d'un brin de menthe.



SPIRITUEUX SANS ALCOOL INÉDIT AU GINGEMBRE



Un mélange équilibré de 12 herbes distillées avec des notes d'agrumes rafraîchissantes et une fin de bouche épicée. À base de gingembre biologique, yuzu, verveine & curcuma.

Le saviez-vous ?

Le curcuma peut former une couche naturelle sur le dessus du spiritueux. Secouez la bouteille avant d'ajouter Nona Ginger à votre cocktail préféré.

NONA GINGER & TONIC

Remplissez un verre de glaçons.

Ajoutez 5 cl de Nona Ginger, suivi de 10 cl d'Indian tonic.

Agrémentez d'un quartier de citron vert.

*Le perfect
serve*



"TOUT COMME UN VÉRITABLE
MOSCOW MULE"



NONA GINGER & ANANAS

Dans un shaker* rempli à moitié de glaçons, versez 6 cl de NONA Ginger, 6 cl de jus d'ananas, 2 cl de jus de citron vert, et 1,5 cl de sirop simple. Secouez pendant quelques secondes.

Servez dans un verre rempli de glace pilée et ajoutez un brin de menthe.

***PAS DE SHAKER ? REMUEZ LE TOUT DÉLICATEMENT À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE.**

NONA GINGER *MIMOSA*

Remplissez un verre de glaçons.

Versez 5 cl de NONA Ginger, puis ajoutez 15 cl de jus d'orange fraîchement pressé.

Garnissez d'un zeste d'orange.



ENVIE DE DÉCOUVRIR D'AUTRES RECETTES ?
WWW.NONADRINKS.COM

ENJOY YOUR
NONA MOMENT



*Scannez
ce code*

A simple hand-drawn arrow pointing from the text 'Scannez ce code' towards the QR code.

HELLO@NONADRINKS.COM / @NONADRINKS
WWW.NONADRINKS.COM