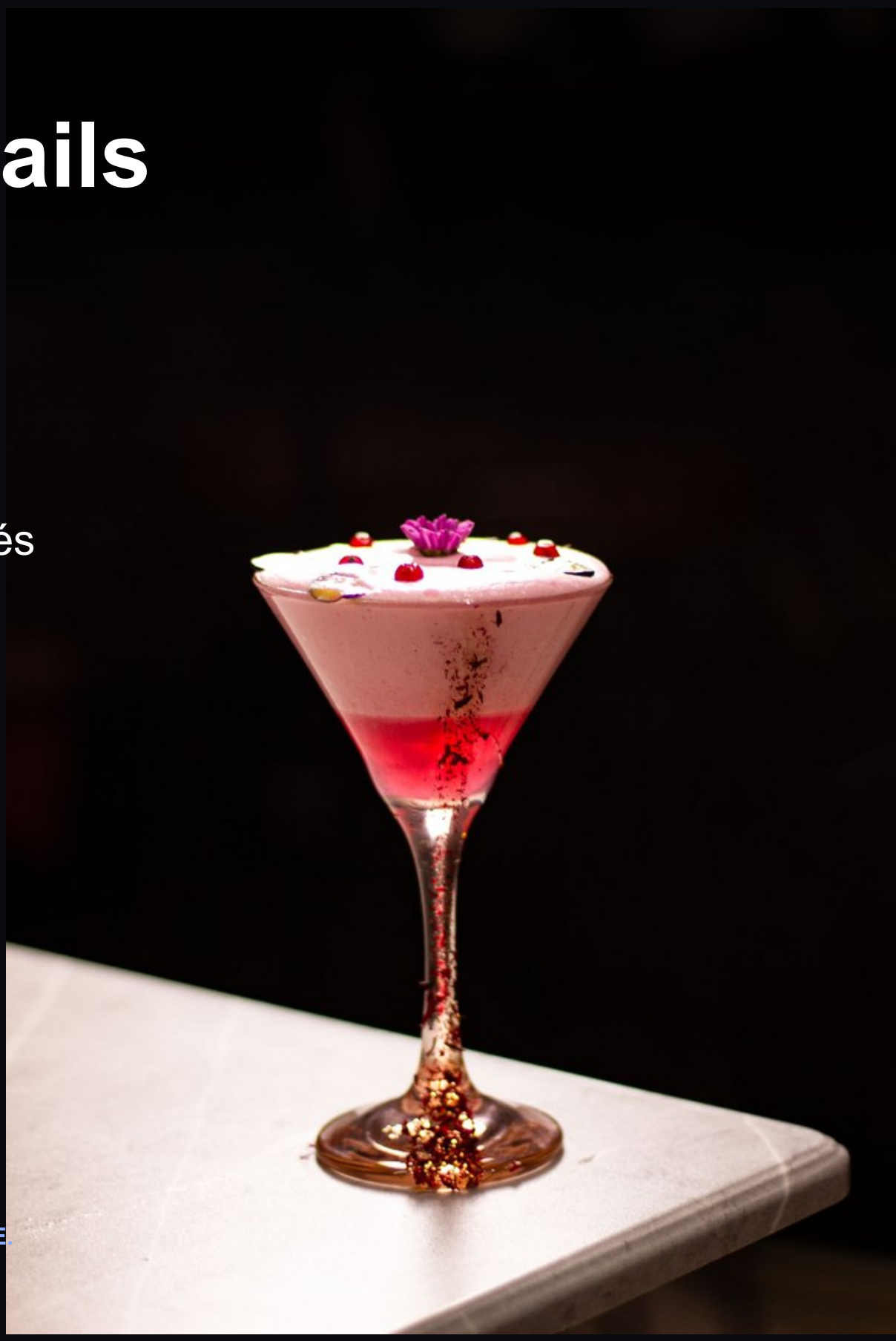
ZØØN ENERGY

ZØØN ENERGY

Les Mocktails ZØØN

Cocktails sans alcool

Cinq saveurs.
De nouvelles possibilités
pour votre carte.



SANS ALCOOL. AVEC DU CARACTÈRE.

Bars · Lounges · Hôtels · Restaurants
contact@zoonenergy.com

Photo d’ambiance - ne représente pas une recette ZØØN.

VOTRE LIEU. VOTRE SIGNATURE.

Avec ZØØN Energy, enrichissez votre carte de cocktails sans alcool grâce à cinq saveurs originales.



Original | **Baies sauvages** | **Pomme / Kiwi** | **Yuzu / Dragon** | **Mojito**

UNE COLLECTION PENSÉE POUR LE SERVICE

Dix propositions, deux par saveur. Des ingrédients simples, des agrumes et des notes végétales. Un montage au verre et une mise en place anticipée. Un approvisionnement professionnel à étudier avec notre équipe.

Les boissons sont gazeuses : ajouter ZØØN en dernier, doucement, sans shaker. Les recettes et les temps visés doivent être validés par dégustation et en conditions réelles de service.



PHOTO D’AMBIANCE

01 / ZØØN Original

Éclat citron

Citron vif, gingembre frais et finale pétillante.

Highball 30 cl · 40 secondes visées*

POUR UN VERRE

10 cl ZØØN Original

1,5 cl Jus de citron jaune

4 cl Infusion de gingembre non sucrée

Glaçons alimentaires : compléter le verre aux deux tiers.

PRÉPARATION

1. Remplir le verre de glaçons alimentaires jusqu’aux deux tiers.
2. Verser les ingrédients non gazeux préalablement refroidis.
3. Ajouter doucement les 10 cl de ZØØN bien frais. Mélanger à la cuillère, un seul tour, sans shaker.
4. Ajouter la décoration préparée et servir immédiatement.

Décoration : Un ruban de citron

En amont : Infuser 10 g de gingembre frais dans 100 ml d’eau chaude, 10 minutes ; filtrer et refroidir. Préparer en amont du service.

* Après mise en place. Recette à tester. Coût matière à chiffrer avec vos prix ingrédients et pertes.

Caféine : À confirmer sur la fiche produit à jour. Aucun chiffre extrapolé entre les saveurs.



PHOTO D’AMBIANCE

02 / ZØØN Original

Ligne amère

Pamplemousse, citron et romarin : une proposition aux accents secs.

Tumbler 30 cl · 45 secondes visées*

POUR UN VERRE

10 cl ZØØN Original

3 cl Jus de pamplemousse rose

1 cl Jus de citron jaune

2 cl Eau plate fraîche

Glaçons alimentaires : compléter le verre aux deux tiers.

PRÉPARATION

1. Remplir le verre de glaçons alimentaires jusqu’aux deux tiers.
2. Verser les ingrédients non gazeux préalablement refroidis.
3. Ajouter doucement les 10 cl de ZØØN bien frais. Mélanger à la cuillère, un seul tour, sans shaker.
4. Ajouter la décoration préparée et servir immédiatement.

Décoration : Un petit brin de romarin et un zeste de pamplemousse

* Après mise en place. Recette à tester. Coût matière à chiffrer avec vos prix ingrédients et pertes.

Caféine : À confirmer sur la fiche produit à jour. Aucun chiffre extrapolé entre les saveurs.



PHOTO D’AMBIANCE

03 / ZØØN Baies sauvages

Velours rouge

Baies, grenade et citron vert : fruité, avec une tension acidulée.

Verre à pied 30 cl · 45 secondes visées*

POUR UN VERRE

10 cl ZØØN Baies sauvages

3 cl Jus de grenade sans sucre ajouté

1,5 cl Jus de citron vert

2 cl Eau plate fraîche

Glaçons alimentaires : compléter le verre aux deux tiers.

PRÉPARATION

1. Remplir le verre de glaçons alimentaires jusqu’aux deux tiers.

2. Verser les ingrédients non gazeux préalablement refroidis.

3. Ajouter doucement les 10 cl de ZØØN bien frais. Mélanger à la cuillère, un seul tour, sans shaker.

4. Ajouter la décoration préparée et servir immédiatement.

Décoration : Trois framboises sur une pique

* Après mise en place. Recette à tester. Coût matière à chiffrer avec vos prix ingrédients et pertes.

Caféine : Environ 21 mg par verre (10 cl de ZØØN à 21 mg/100 ml, mention du BAT du 18/09/2026). Faire confirmer la concentration : la liste d’ingrédients indique 0,02 %.



PHOTO D’AMBIANCE

04 / ZØØN Baies sauvages

Baies botaniques

Hibiscus acidulé, baies et parfum de basilic.

Highball 30 cl · 45 secondes visées*

POUR UN VERRE

10 cl ZØØN Baies sauvages

4 cl Infusion d’hibiscus non sucrée

1 cl Jus de citron jaune

Glaçons alimentaires : compléter le verre aux deux tiers.

PRÉPARATION

1. Remplir le verre de glaçons alimentaires jusqu’aux deux tiers.
2. Verser les ingrédients non gazeux préalablement refroidis.
3. Ajouter doucement les 10 cl de ZØØN bien frais. Mélanger à la cuillère, un seul tour, sans shaker.
4. Ajouter la décoration préparée et servir immédiatement.

Décoration : Deux feuilles de basilic légèrement claquées

En amont : Infuser 2 g d’hibiscus alimentaire dans 100 ml d’eau chaude, 5 minutes ; filtrer et refroidir. Préparer en amont du service.

* Après mise en place. Recette à tester. Coût matière à chiffrer avec vos prix ingrédients et pertes.

Caféine : Environ 21 mg par verre (10 cl de ZØØN à 21 mg/100 ml, mention du BAT du 18/09/2026). Faire confirmer la concentration : la liste d’ingrédients indique 0,02 %.



PHOTO D’AMBIANCE

05 / ZØØN Pomme / Kiwi

Jardin vif

Concombre, citron vert et menthe : une expression végétale.

Highball 30 cl · 50 secondes visées*

POUR UN VERRE

10 cl ZØØN Pomme / Kiwi

4 cl Jus de concombre filtré

1,5 cl Jus de citron vert

Glaçons alimentaires : compléter le verre aux deux tiers.

PRÉPARATION

1. Remplir le verre de glaçons alimentaires jusqu’aux deux tiers.
2. Verser les ingrédients non gazeux préalablement refroidis.
3. Ajouter doucement les 10 cl de ZØØN bien frais. Mélanger à la cuillère, un seul tour, sans shaker.
4. Ajouter la décoration préparée et servir immédiatement.

Décoration : Un ruban de concombre et une tête de menthe

En amont : Extraire et filtrer le jus de concombre avant le service ; conserver au froid selon votre plan sanitaire.

* Après mise en place. Recette à tester. Coût matière à chiffrer avec vos prix ingrédients et pertes.

Caféine : Environ 32 mg par verre (10 cl de ZØØN à 32 mg/100 ml, selon BAT du 18/09/2026). À confirmer sur le lot utilisé.



PHOTO D’AMBIANCE

06 / ZØØN Pomme / Kiwi

Verger blanc

Pomme verte, citron et thym : une composition fraîche et nette.

Tumbler 30 cl · 45 secondes visées*

POUR UN VERRE

10 cl ZØØN Pomme / Kiwi

2 cl Jus de pomme trouble sans sucre ajouté

1,5 cl Jus de citron jaune

3 cl Eau plate fraîche

Glaçons alimentaires : compléter le verre aux deux tiers.

PRÉPARATION

1. Remplir le verre de glaçons alimentaires jusqu’aux deux tiers.
2. Verser les ingrédients non gazeux préalablement refroidis.
3. Ajouter doucement les 10 cl de ZØØN bien frais. Mélanger à la cuillère, un seul tour, sans shaker.
4. Ajouter la décoration préparée et servir immédiatement.

Décoration : Une fine tranche de pomme et un petit brin de thym

* Après mise en place. Recette à tester. Coût matière à chiffrer avec vos prix ingrédients et pertes.

Caféine : Environ 32 mg par verre (10 cl de ZØØN à 32 mg/100 ml, selon BAT du 18/09/2026). À confirmer sur le lot utilisé.



PHOTO D’AMBIANCE

07 / ZØØN Yuzu / Fruit du dragon

Dragon tonic

Citron vert et pamplemousse pour contrebalancer une base très sucrée.

Highball 35 cl · 40 secondes visées*

POUR UN VERRE

10 cl ZØØN Yuzu / Fruit du dragon

2 cl Jus de citron vert

3 cl Jus de pamplemousse

3 cl Eau plate fraîche

Glaçons alimentaires : compléter le verre aux deux tiers.

PRÉPARATION

1. Remplir le verre de glaçons alimentaires jusqu’aux deux tiers.
2. Verser les ingrédients non gazeux préalablement refroidis.
3. Ajouter doucement les 10 cl de ZØØN bien frais. Mélanger à la cuillère, un seul tour, sans shaker.
4. Ajouter la décoration préparée et servir immédiatement.

Décoration : Un zeste de pamplemousse

* Après mise en place. Recette à tester. Coût matière à chiffrer avec vos prix ingrédients et pertes.

Caféine : Environ 32 mg par verre (10 cl de ZØØN à 32 mg/100 ml, selon BAT du 18/09/2026). À confirmer sur le lot utilisé.



PHOTO D’AMBIANCE

08 / ZØØN Yuzu / Fruit du dragon

Yuzu minéral

Citron, concombre et une dilution généreuse pour une finale plus légère.

Highball 35 cl · 45 secondes visées*

POUR UN VERRE

10 cl ZØØN Yuzu / Fruit du dragon

2 cl Jus de citron jaune

3 cl Jus de concombre filtré

4 cl Eau plate fraîche

Glaçons alimentaires : compléter le verre aux deux tiers.

PRÉPARATION

1. Remplir le verre de glaçons alimentaires jusqu’aux deux tiers.
2. Verser les ingrédients non gazeux préalablement refroidis.
3. Ajouter doucement les 10 cl de ZØØN bien frais. Mélanger à la cuillère, un seul tour, sans shaker.
4. Ajouter la décoration préparée et servir immédiatement.

Décoration : Un ruban de concombre et une rondelle de citron

En amont : Jus filtrés et décoration préparés en amont ; ajuster l’acidité après dégustation de la canette du lot utilisé.

* Après mise en place. Recette à tester. Coût matière à chiffrer avec vos prix ingrédients et pertes.

Caféine : Environ 32 mg par verre (10 cl de ZØØN à 32 mg/100 ml, selon BAT du 18/09/2026). À confirmer sur le lot utilisé.



PHOTO D’AMBIANCE

09 / ZØØN Mojito

Menthe altitude

Citron vert et menthe fraîche, sans ajout de sirop.

Highball 30 cl · 40 secondes visées*

POUR UN VERRE

10 cl ZØØN Mojito

1,5 cl Jus de citron vert

4 cl Eau plate fraîche

Glaçons alimentaires : compléter le verre aux deux tiers.

PRÉPARATION

1. Remplir le verre de glaçons alimentaires jusqu’aux deux tiers.
2. Verser les ingrédients non gazeux préalablement refroidis.
3. Ajouter doucement les 10 cl de ZØØN bien frais. Mélanger à la cuillère, un seul tour, sans shaker.
4. Ajouter la décoration préparée et servir immédiatement.

Décoration : Une tête de menthe claquée et une rondelle de citron vert

* Après mise en place. Recette à tester. Coût matière à chiffrer avec vos prix ingrédients et pertes.

Caféine : Environ 32 mg par verre (10 cl de ZØØN à 32 mg/100 ml, selon BAT du 18/09/2026). À confirmer sur le lot utilisé.



PHOTO D’AMBIANCE

10 / ZØØN Mojito

Riviera verte

Concombre, basilic et citron : une variation végétale du Mojito ZØØN.

Tumbler 30 cl · 50 secondes visées*

POUR UN VERRE

10 cl ZØØN Mojito

3 cl Jus de concombre filtré

1,5 cl Jus de citron jaune

2 cl Eau plate fraîche

Glaçons alimentaires : compléter le verre aux deux tiers.

PRÉPARATION

1. Remplir le verre de glaçons alimentaires jusqu’aux deux tiers.
2. Verser les ingrédients non gazeux préalablement refroidis.
3. Ajouter doucement les 10 cl de ZØØN bien frais. Mélanger à la cuillère, un seul tour, sans shaker.
4. Ajouter la décoration préparée et servir immédiatement.

Décoration : Deux feuilles de basilic et un ruban de concombre

En amont : Presser et filtrer le concombre avant le service. Ne pas broyer les herbes : les claquer légèrement suffit.

* Après mise en place. Recette à tester. Coût matière à chiffrer avec vos prix ingrédients et pertes.

Caféine : Environ 32 mg par verre (10 cl de ZØØN à 32 mg/100 ml, selon BAT du 18/09/2026). À confirmer sur le lot utilisé.

PARLONS DE VOTRE CARTE.

Votre établissement.

Notre gamme.

De nouvelles possibilités.

Choisissez les saveurs et les créations qui correspondent à votre lieu. Nous étudierons ensemble les conditions d’approvisionnement, les quantités et la présentation de la gamme.

CONTACT PROFESSIONNEL

contact@zoonenergy.com

zoonenergy.com

Collection réservée à une présentation professionnelle pour adultes. Contient de la caféine. Déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes ou allaitantes. Ne pas associer à l’alcool. Les teneurs doivent être confirmées sur les fiches produit en vigueur.

Photographies d’ambiance Pexels : Mohammad Mohebbi, Arina Krasnikova, Kadir Avşar, Mathias Yoba et Oğuzhan Karataş. Visuels produits : ZØØN Energy. Licences et sources détaillées dans le registre joint. Aucune photo ne représente une recette ZØØN réalisée.