

# INSTRUCTIONS

## SIROP POUR SLUSH ET SNOW CÔNE



Pour faire des snow cones et de la slush lors de nos événements, nous nous servons de produits et d'équipements professionnels.



### Snow Cone Maison

À la maison, vous pouvez vous servir de votre mélangeur (blender) ou d'autres appareils pour faire de la neige (glace broyée).

Faites une boule de neige (glace broyée) avec le petit moule fourni et servez dans le gobelet fleur. Ajoutez les deux saveurs, si désiré, servez avec une petite paille et une cuillère.

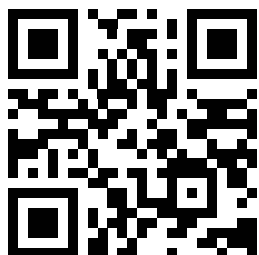
Les enfants vont adorer.



### Slush Maison

Pour la slush, vous pouvez ajouter la saveur directement dans le mélangeur avec la glace, afin de la rendre plus fluide. Servez dans le verre de 16 oz avec couvercle et paille-cuillère.

Bon été, plein de sourires d'enfants.



# INSTRUCTIONS

## FOR SLUSH AND SNOW CONE SYRUP



To make snow cones and slush during our events, we use professional products and equipment.



### Snow Cone at Home

At home, you can use your blender or any alternative for making snow (crushed ice).

Make a snowball (crushed ice) with the small mold provided and serve in the flower cup. Add both flavors if desired. Serve with a small straw and spoon.

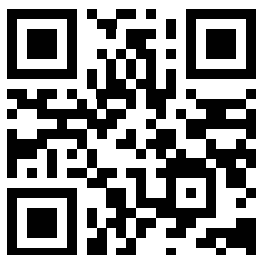
Kids will love it.



### Homemade Slush

For slush, you can add the flavor directly into the blender with the ice to make it more fluid. Serve in the 16 once glass with a lid and spoon-straw.

Have a great summer, full of children's smiles.



# INSTRUCTIONS

## BAR À LIMONADE MAISON



Verser le contenu du sachet de base à limonade dans un verre de 32 oz (1 L).



Ajouter un peu d'eau pour faire dissoudre le produit et remuer environ 2 minutes.



Laver un petit citron et enlever les extrémités avant de le couper en deux.



Presser le jus du petit citron (environ 30 ml) et l'ajouter à la base à limonade avec une des moitiés du citron que vous avez pressée.



Remplir le verre de 32 oz (1 L) au 3/4 de glace puis ajouter de l'eau.



Placer le couvercle et bien agiter.



À l'aide d'un couteau pointu, percer le couvercle pour insérer une paille.

PS : Vous pourriez y ajouter votre boisson préférée.

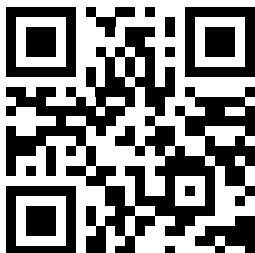
Pour une limonade de 16 oz, suivre le même mode d'emploi avec la moitié du sachet de base et une moitié du citron.

BON ÉTÉ

### Valeur nutritive Nutrition Facts

Par 500 mL  
Per 500 mL

| Teneur<br>Amount                      | % Valeur quotidienne<br>% Daily Value |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Calories / Calories</b> 88         |                                       |
| <b>Lipides / Fat</b> 0 g              | 0%                                    |
| saturé / Saturated 0 g                | 0%                                    |
| + trans / Trans 0 g                   |                                       |
| <b>Cholestérol / Cholesterol</b> 0 mg |                                       |
| <b>Sodium / Sodium</b> 0 mg           | 0%                                    |
| <b>Glucides / Carbohydrate</b> 22 g   | 4%                                    |
| Fibres / Fibre 0 g                    | 0%                                    |
| Sucres / Sugars 22 g                  |                                       |
| <b>Protéines / Protein</b> 0 g        |                                       |
| Vitamine A / Vitamin A                | 0%                                    |
| Vitamine C / Vitamin C                | 0%                                    |
| Calcium / Calcium                     | 0%                                    |
| Fer / Iron                            | 0%                                    |



# INSTRUCTIONS

## LEMONADE BAR



Pour the contents of the lemonade base sachet into a 32 oz (1 L) glass.



Add a little water to dissolve the product and stir for about 2 minutes.



Wash a small lemon and remove the ends before cutting it in half.



Squeeze the juice from the small lemon (about 30 ml) and add it to the lemonade base with one of the halves of the lemon that you have squeezed.



Fill the 32 oz (1 L) glass three-quarters full of ice and then add water.



Place the lid on and shake well.



Using a sharp knife, pierce the lid to insert a straw.

### Valeur nutritive Nutrition Facts

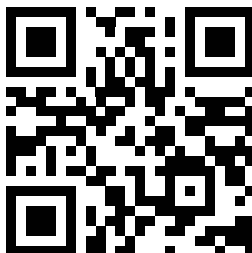
Par 500 mL  
Per 500 mL

| Teneur<br>Amount                      | % Valeur quotidienne<br>% Daily Value |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Calories / Calories</b> 88         |                                       |
| <b>Lipides / Fat</b> 0 g              | 0%                                    |
| saturé / Saturated 0 g                | 0%                                    |
| + trans / Trans 0 g                   |                                       |
| <b>Cholestérol / Cholesterol</b> 0 mg |                                       |
| <b>Sodium / Sodium</b> 0 mg           | 0%                                    |
| <b>Glucides / Carbohydrate</b> 22 g   | 4%                                    |
| Fibres / Fibre 0 g                    | 0%                                    |
| Sucres / Sugars 22 g                  |                                       |
| <b>Protéines / Protein</b> 0 g        |                                       |
| Vitamine A / Vitamin A                | 0%                                    |
| Vitamine C / Vitamin C                | 0%                                    |
| Calcium / Calcium                     | 0%                                    |
| Fer / Iron                            | 0%                                    |

PS: You could add your favorite drink to it.

For a 16 oz lemonade, follow the same instructions with half of the lemonade base sachet and half of the lemon.

HAVE A GREAT SUMMER!



# INSTRUCTIONS

## BAR À LIMONADE MAISON

# MON LIMONADE SOLEIL



Laver un petit citron  
(environ 30 mL).



Enlever l'extrémité du citron  
avant de le couper en deux.



Presser le citron dans le verre de 32oz.  
Ajouter une moitié du citron et  
100ml de Base Limonade Soleil.  
Remplir de glace et d'eau.



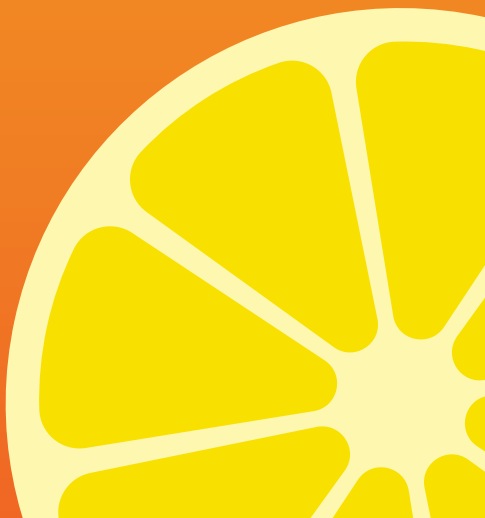
Placer le couvercle et bien agiter.  
À l'aide d'un couteau pointu,  
percer le couvercle pour insérer une paille.



Et servir!

### Note

Pour vos besoins en eau utiliser  
seulement un tuyau d'eau alimentaire.



# INSTRUCTIONS

## HOUSE LEMONADE BAR

IN  
LEMONADE  
SOLEIL



Wash a small lemon  
(approx 30 mL).



Remove the end of the lemon  
before cutting in half.



Squeeze the lemon in the 32oz glass.  
Add half a lemon to 100ml Base Lemonade Soleil.  
Fill with ice then water.



Place the lid and shake well.  
Using a sharp knife, pierce the lid to insert a straw.



And serve!

### Note

For your need in water, only use a  
food water hose.

