



Government of
Northwest Territories

CELEBRATE
SAFELY

Drive Sober Arrive Alive!

As the holiday season draws near, we're encouraging all Northerners to make safety a priority during celebrations! Whether you're gathering with friends, family, or coworkers, choosing to drive sober is the greatest gift you can give to yourself and your community.

Each of these delicious mocktail drinks offer a uniquely northern experience and will add some holiday cheer to any occasion. ***Enjoy the season and celebrate with The 12 days of Christmas Holiday Mocktails!***

THERE'S A LOT
ON THE LINE

The 12 days of Christmas Holiday Mocktails

- 1 Aurora Borealis Berry Sparkler**
A bright, colorful blend of sparkling water, mixed berries, and a splash of lime.
- 2 Yellowknife Yule Mule**
A twist on the classic mule with ginger beer, cranberry juice, and a touch of rosemary for holiday flair.
- 3 Bison Blizzard**
A frosty mocktail with coconut milk, pineapple juice, and a hint of vanilla, garnished with mint for a snowy vibe.
- 4 Northern Lights Lemon Fizz**
Lemonade with a splash of soda water, lavender syrup, and a few frozen blueberries for a colorful, layered look.
- 5 Nahanni Cran-Can Cooler**
Cranberry and apple juice with a dash of cinnamon syrup and a cinnamon stick garnish for a warm, comforting vibe.
- 6 Mackenzie Mango Mingle**
A tropical splash with mango juice, soda water, and a slice of lime, perfect for those wishing to escape the cold.
- 7 Tundra Twist**
A refreshing, chilly mix of peppermint tea, lemon, and honey served over ice, perfect for a wintery feel.
- 8 Beaufort Breeze**
A light, cool blend of cucumber, mint, and soda water with a hint of lime.
- 9 Sahtu Sunrise**
A vibrant concoction of orange juice, pomegranate juice, and a splash of grenadine, layered for a sunrise effect.
- 10 Great Bear Berry Bliss**
A delightful blend of wild blueberries, cranberry juice, and ginger ale, reminiscent of the region's natural beauty.
- 11 Hay River Harvest Harmony**
A seasonal mix of apple cider, ginger beer, and a dash of cinnamon, perfect for cozy gatherings.
- 12 Fireweed Flame Fizz**
A refreshing mocktail made with brewed and chilled fireweed tea, sparkling water, fresh lime juice, and a touch of honey, garnished with mint and lime for a floral and fizzy delight.

Mocktail Recipes

1 Aurora Borealis Berry Sparkler

- ½ cup mixed berries
- 1 oz fresh lime juice
- Sparkling water
- Ice cubes
- Fresh berries and a mint sprig for garnish
- In a glass, muddle the mixed berries with the lime juice. Fill the glass with ice and top with sparkling water. Stir gently, garnish with fresh berries and a mint sprig, and enjoy!

2 Yellowknife Yule Mule

- 3 oz cranberry juice
- 4 oz ginger beer (*non-alcoholic*)
- 1 sprig rosemary
- Ice cubes
- Fresh cranberries for garnish
- In a glass filled with ice, pour in cranberry juice and ginger beer. Stir gently and garnish with a rosemary sprig and fresh cranberries.

3 Bison Blizzard

- ½ cup coconut milk
- ½ cup pineapple juice
- ½ tsp vanilla extract
- Ice cubes
- Fresh mint for garnish
- In a shaker, combine coconut milk, pineapple juice, and vanilla. Shake well, then pour over ice in a glass. Garnish with a fresh mint sprig for a frosty look.

4 Northern Lights Lemon Fizz

- ½ cup lemonade
- 1 oz lavender syrup
- Sparkling water
- Ice cubes
- Frozen blueberries for garnish
- In a glass filled with ice, pour in lemonade and lavender syrup. Top with sparkling water and stir gently. Add frozen blueberries on top for a colorful, layered effect.

5 Nahanni Cran-Can Cooler

- 3 oz cranberry juice
- 3 oz apple juice
- ½ oz cinnamon syrup
- Ice cubes
- Cinnamon stick for garnish
- Fill a glass with ice, add cranberry juice, apple juice, and cinnamon syrup. Stir well and garnish with a cinnamon stick for a cozy touch.

6 Mackenzie Mango Mingle

- ½ cup mango juice
- Sparkling water
- 1 slice lime
- Ice cubes
- Fill a glass with ice, pour in mango juice, and top with sparkling water. Garnish with a slice of lime and enjoy the tropical vibe!

7 Tundra Twist

- 1 cup brewed & chilled peppermint tea
- 1 oz fresh lemon juice
- 1 tsp honey
- Ice cubes
- Fresh mint for garnish
- In a glass filled with ice, mix peppermint tea, lemon juice, and honey. Stir well and garnish with fresh mint.

8 Beaufort Breeze

- ½ cup cucumber slices
- Fresh mint leaves
- Sparkling water
- 1 oz lime juice
- Ice cubes
- In a glass, muddle cucumber slices and mint leaves with lime juice. Add ice and top with sparkling water, then stir gently.

9 Sahtu Sunrise

- ½ cup orange juice
- ¼ cup pomegranate juice
- ½ oz grenadine
- Ice cubes
- Fill a glass with ice, pour in orange juice, then slowly add pomegranate juice and grenadine to create layers. Serve immediately to showcase the “sunrise”.

10 Great Bear Berry Bliss

- ½ cup blueberry juice
- ¼ cup cranberry juice
- ¼ cup ginger ale
- Ice cubes
- Fresh blueberries for garnish
- In a glass with ice, combine blueberry juice, cranberry juice, and ginger ale. Stir gently, garnish with fresh blueberries.

11 Hay River Harvest Harmony

- ½ cup apple cider (*non-alcoholic*)
- ¼ cup ginger beer (*non-alcoholic*)
- Dash of cinnamon
- Ice cubes
- Cinnamon stick for garnish
- In a glass filled with ice, mix apple cider, ginger beer, and cinnamon. Stir well, garnish and enjoy the warm flavors.

12 Fireweed Flame Fizz

- ½ cup brewed and chilled fireweed tea
- 1 oz fresh lime juice
- 1 tsp honey
- Sparkling water
- Ice cubes
- Fresh mint and lime slice for garnish
- In a glass with ice, combine fireweed tea, lime juice, and honey. Stir well, top with sparkling water, and garnish.



CHOISISSEZ LA SAGESSE

Conduisez sobre Sauvez des vies!

À l'approche du temps des Fêtes, gardons la sécurité au cœur de nos célébrations! Cette année, que vous vous rassembliez en famille, entre amis ou entre collègues, le plus beau cadeau que vous pouvez offrir, tant aux autres qu'à vous-même.

Tous ces délicieux cocktails sans alcool offrent, chacun à leur manière, une expérience unique du Nord et ajoutent une touche d'esprit des Fêtes, peu importe l'occasion. **Soulignez cette période festive avec nos 12 recettes de cocktails sans alcool des Fêtes!**

DES VIES SONT
EN JEU!

12 recettes de cocktails sans alcool des Fêtes

- 1 Bulles boréales**
Une boisson aux couleurs vives faite d'eau pétillante, d'un mélange de baies et d'un soupçon de lime.
- 2 Gingembre en décembre**
Une variante du *Moscow mule* classique composée de bière de gingembre, de jus de canneberge et d'une branche de romarin pour y donner une touche festive.
- 3 Blizzard de bisons**
Un cocktail sans alcool givré fait de lait de coco, de jus d'ananas et d'une pointe de vanille, garni de menthe pour mieux convier son goût hivernal.
- 4 Un citron de bon mocktail**
Limonade avec un peu d'eau gazeuse, du sirop de lavande et quelques douzaines de bleuets surgelés qui lui donnent son apparence colorée et étagée.
- 5 Sur les canne-berges de la Nahanni**
Jus de pomme et de canneberge avec une pointe de sirop de cannelle et un bâton de cannelle qui lui confèrent un goût chaleureux.
- 6 Mocktail de mangue du Mackenzie**
Une boisson d'inspiration tropicale faite de jus de mangue et d'eau pétillante, le tout garni d'une tranche de lime; la confection parfaite pour ceux qui aimeraient fuir le froid.
- 7 Thé dans la toundra**
Un mélange rafraîchissant d'ascendance hivernale de thé à la menthe poivrée, de citron et de miel servi sur glace.
- 8 Brise de Beaufort**
Un mariage léger et frais de concombre, de menthe et d'eau pétillante laissant transparaître un soupçon de lime.
- 9 Soleil levant sur le Sahtu**
Une préparation vive composée de jus d'orange, de jus de pomme grenade et d'une touche de grenadine dont l'apparence étagée rappelle un lever de soleil.
- 10 Grandes baies de l'Ours**
Un agréable amalgame de bleuets sauvages, de jus de canneberge et de boisson gazeuse au gingembre qui rappelle la nature époustouflante de la région.
- 11 Harmonie de Hay River**
Un mélange saisonnier de cidre de pomme, de bière de gingembre et d'une pincée de cannelle, parfait pour les rassemblements chaleureux.
- 12 Parfait parfum d'épilobe**
Un cocktail sans alcool rafraîchissant fait de thé à l'épilobe froid, d'eau pétillante, de jus de lime frais et d'une touche de miel, le tout garni de menthe et d'une tranche de lime pour un résultat floral et mousseux.

Recettes de cocktails sans alcool

1 Bulles boréales

- ½ tasse de baies mélangées
- 1 oz de jus de lime frais
- Eau pétillante
- Glaçons
- Baies fraîches et feuilles de menthe en guise de garniture
- Dans un verre, écraser légèrement les baies dans le jus de lime. Remplir le verre de glace et ajouter l'eau pétillante. Remuer doucement et garnir.

2 Gingembre en décembre

- 3 oz de jus de canneberge
- 4 oz de bière de gingembre (*non alcoolisée*)
- 1 branche de romarin
- Glaçons
- Canneberges fraîches en guise de garniture
- Dans un verre rempli de glace, verser le jus et la bière de gingembre. Remuer doucement et garnir.

3 Blizzard de bisons

- ½ tasse de lait de coco
- ½ tasse de jus d'ananas
- ½ cuillère à thé d'extrait de vanille
- Glaçons
- Feuilles de menthe fraîche en guise de garniture
- Dans un mélangeur à cocktail, ajouter le lait de coco, le jus d'ananas et l'extrait de vanille. Bien agiter, et garnir de menthe pour une apparence givrée.

4 Un citron de bon mocktail

- ½ tasse de limonade
- 1 oz de sirop de lavande
- Sparkling water
- Glaçons
- Bleuets surgelés en guise de garniture
- Dans un verre rempli de glace, ajouter la limonade et le sirop de lavande. Ajouter l'eau pétillante et remuer doucement.

5 Sur les canne-berges de la Nahanni

- 3 oz de jus de canneberge
- 3 oz de jus de pomme
- ½ oz de sirop de cannelle
- Glaçons
- Bâton de cannelle en guise de garniture
- Remplir un verre de glace, puis ajouter le jus de canneberge, le jus de pomme et le sirop de cannelle. Bien remuer et garnir pour un effet chaleureux.

6 Mocktail de mangue du Mackenzie

- ½ tasse de jus de mangue
- Eau pétillante
- Glaçons
- 1 tranche de lime en guise de garniture
- Remplir un verre de glace, puis y ajouter le jus de mangue et l'eau pétillante. Garnir d'une tranche de lime et apprécier le goût tropical!

7 Thé dans la toundra

- 1 tasse de thé à la menthe poivrée refroidi
- 1 de jus de citron frais
- 1 cuillère à thé de miel
- Glaçons
- Feuilles de menthe en guise de garniture
- Dans un verre rempli de glace, ajouter le thé à la menthe poivrée, le jus de citron et le miel. Bien remuer et garnir de menthe fraîche.

8 Brise de Beaufort

- ½ tasse de concombre tranché
- Quelques feuilles de menthe
- Eau pétillante
- 1 oz de jus de lime
- Glaçons
- Dans un verre, écraser légèrement le concombre tranché et les feuilles de menthe dans le jus de lime. Ajouter de la glace et l'eau pétillante. Remuer doucement et déguster.

9 Soleil levant sur le Sahtu

- ½ tasse de jus d'orange
- ¼ tasse de pomme grenade
- ½ oz de grenadine
- Glaçons
- Remplir un verre de glace, puis y verser le jus d'orange. Lentement ajouter le jus de pomme grenade et la grenadine pour créer l'apparence étagée. Servir immédiatement pour démontrer l'effet « lever de soleil ».

10 Grandes baies de l'Ours

- ½ tasse de jus de bleuet
- ¼ tasse de jus de canneberge
- ¼ tasse de boisson gazeuse au gingembre
- Glaçons
- Bleuets frais en guise de garniture
- Dans un verre rempli de glace, ajouter le jus de bleuet, le jus et la boisson gazeuse. Remuer doucement, puis garnir.

11 Harmonie de Hay River

- ½ tasse de cidre de pomme (*non alcoolisée*)
- ¼ tasse de bière de gingembre (*non alcoolisée*)
- Une pincée de cannelle moulue
- Glaçons
- Un bâton de cannelle en guise de garniture
- Dans un verre rempli de glace, ajouter le cidre de pomme et la bière de gingembre, puis y ajouter une pincée de cannelle moulue. Bien remuer, puis garnir.

12 Parfait parfum d'épilobe

- ½ tasse de thé à l'épilobe refroidi
- 1 oz de jus de lime frais
- 1 cuillère à thé de miel
- Eau pétillante
- Glaçons
- Feuilles de menthe et tranche de lime
- Dans un verre rempli de glace, ajouter le thé à l'épilobe, le jus de lime et le miel. Bien mélanger. Ajouter l'eau pétillante, puis garnir.