



20 CATALOGUE CAVISTES 18

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE


BIGALLET
Depuis 1872

MENTHE-PASTILLE



Menthe Mitcham

Emile Giffard



FRAÎCHEUR INIMITABLE

Emile Giffard, pharmacien à Angers fait des recherches sur les vertus digestives et rafraîchissantes de la menthe. Il sélectionne un plant de menthe poivrée unique, le plant Mitcham, originaire de la petite ville anglaise dont il porte le nom, pour ses qualités gustatives et ses vertus digestives. De l'huile essentielle de menthe Mitcham, Emile invente une liqueur transparente, au pouvoir extrêmement rafraîchissant et d'une très grande finesse.

Il teste sa liqueur auprès des clients du Grand Hôtel, voisin de sa pharmacie, le succès est immédiat. Il la baptise Menthe-Pastille, en référence au goût des pastilles de menthe à la mode à l'époque. Il transforme alors son officine en distillerie. « L'avenir dira si j'ai eu raison... », écrit-il dans son journal.

Au fil du temps, les générations successives rejoignent l'entreprise familiale et poursuivent l'oeuvre de son fondateur. La recette secrète de la Menthe-Pastille se transmet de génération en génération. Elle est toujours élaborée à partir du plant Mitcham qui lui confère son goût unique et exceptionnel.



MENTHE-PASTILLE
24% / 100 cl



MON CONSEIL

A déguster pure sur glace,
allongée d'eau gazeuse
ou en cocktails.

Astuce :
conserver la Menthe-Pastille
au congélateur.

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

BIGALLET
Depuis 1872

NOS RECETTES COCKTAIL

EMILE FIZZ

Dans un verre rempli de glaçons,
verser 5 cl de Menthe-Pastille
et 2 cl de jus de citron pressé.
Compléter d'eau pétillante.
Garnir avec quelques feuilles
de menthe

LIQUEURS PREMIUM

DES MATIÈRES PREMIÈRES SÉLECTIONNÉES

Giffard a élaboré une gamme de liqueurs Premium en sélectionnant les meilleures matières premières, dont la variété ou l'origine sont garanties, pour obtenir des liqueurs équilibrées aux arômes riches et puissants.

LIQUEUR CARIBBEAN PINEAPPLE / *Riche et équilibrée*

Liqueur élaborée à partir d'infusion d'ananas frais mûris sous le soleil des Caraïbes, rehaussée d'infusion d'ananas confits, d'un rhum vieux de 7 ans d'âge d'origine Caraïbes et d'épices. En bouche, notes chaudes de l'ananas flambé. Une grande richesse aromatique et un équilibre parfait. Une longueur en bouche exceptionnelle.

LIQUEUR BANANE DU BRÉSIL / *Banane poêlée et flambée*

Liqueur élaborée à partir de macération de bananes provenant majoritairement du Brésil, d'esprit de banane, renforcé par une pointe de Cognac. Douce attaque en bouche, impression de banane poêlée au beurre, puis flambée avec un alcool vieilli en fûts de chêne.

LIQUEUR GINGER OF THE INDIES / *Puissante et épicée*

Liqueur issue de la macération de racines de gingembre équilibré par une pointe de vanille, d'eau de fleurs d'oranger et de coriandre. Bouche douce en attaque, puis très vite les épices exacerbent l'impression poivrée et légèrement citronnée du gingembre.

LIQUEUR ABRICOT DU ROUSSILLON / *Douce et sucrée*

Liqueur élaborée à partir d'infusion d'abricots de variété «Rouges du Roussillon». L'attaque en bouche, très ronde, très douce envoûte le palais en le tapissant d'une fine couche de sucrosité, rappelant la compote d'abricot caramélisée.

LIQUEUR VANILLE DE MADAGASCAR / *Graine et gousse de vanille*

Élaborée à partir d'arômes naturels de vanille de Madagascar. En bouche, un goût très pur de graines de vanille renforcé par le parfum de gousse et une note légèrement épicée.



CARIBBEAN PINEAPPLE
20% / 70 cl



BANANE
DU BRÉSIL
25% / 70 cl



GINGER
OF THE INDIES
35% / 70 cl



ABRICOT
DU ROUSSILLON
25% / 70 cl



VANILLE
DE MADAGASCAR
20% / 70 cl

Autres parfums disponibles : Fleur de Sureau Sauvage / Curaçao Triple Sec / Cassis Noir de Bourgogne / Framboise de Ronce

NOS RECETTES COCKTAIL

MAÏPINATAÏ

- 2 cl liqueur Caribbean Pineapple
- 2 cl Clément Select Barrel
- 1 cl sirop d'orgeat
- 1 cl jus de citron jaune
- 5 cl ginger beer
- un brin de romarin frais

LIQUEURS DE FRUITS

DEPUIS 1885

GIFFARD

FRANCE

GIFFARD, VOTRE PARTENAIRE COCKTAILS

Autrefois servies en digestif, les liqueurs se dégustent à présent également dans des cocktails élaborés.

GIFFARD EGG WHITE

*Sirop au sucre de canne et au blanc d'oeuf.
Solution innovante pour réaliser des cocktails dont la recette contient du blanc d'oeuf (type Sour) en apportant goût, texture et mousse, de façon rapide, simple et en toute sécurité alimentaire.*

ASTUCE COCKTAIL
APPORTE GÔUT ET TEXTURE



GIFFARD EGG WHITE
70 cl

NOS RECETTES COCKTAIL

AMARETTO SOUR

- 3 cl liqueur Mandarine
 - 1 cl Apérol
 - 12 cl vin pétillant
- Garnir avec un zeste d'orange et un brin de menthe

TANGERINE LOVE

- 6 cl liqueur Amaretto
 - 2 cl Giffard Egg White
 - 3 cl jus de citron pressé
- Cocktail à réaliser au shaker

LIQUEUR MANDARINE / Fruitée et moelleuse

Liqueur à la saveur fine de mandarine. Bouche très aromatique, fruitée et moelleuse qui nappe le palais.

LIQUEUR AMARETTO / Amande et caramel

Liqueur à la saveur fine d'amandes et assimilés (noyaux d'abricots, de cerises...). En bouche, amande en attaque avec des notes grillées et caramel en finale.



MANDARINE
35% / 50 cl et 70 cl

AMARETTO
25% / 50 cl et 70 cl

LIQUEURS DE FRUITS

BIGALLET
Depuis 1872

BIGALLET, LA MAÎTRISE DES AGRUMES

Plus que centenaires, avec du caractère, ces liqueurs authentiques charment nos papilles avec leur élégance surannée. Autrefois servies en digestif, les liqueurs se dégustent à présent également en shooter ou dans des cocktails élaborés.



LIMONCELLO / Intense et frais

Un gout inimitable : des zestes de citron biologiques mis en macération et distillés très lentement pour une extraction des essences aromatiques les plus délicates. Bigallet reste le « roi du citron ». En bouteille givrée pour une protection optimale de la liqueur.

CHINA CHINA / Amer et racé

Une liqueur centenaire, élaborée à partir de macérations et d'une double distillation d'écorces d'oranges douces et amères. Un assemblage final est réalisé avec des esprits/extraits de plantes aromatiques. Une saveur d'orange relevée d'une note chaude et épicée : badiane, iris et clou de girofle. A boire comme un amer: sur glaçons, en cocktails, et aussi en version « China Spritz »



LIMONCELLO
25% / 70 cl



CHINA SPRITZ
- 50 ml china
- 100 ml vin pétillant
- Garnir un quartier d'orange
dans un verres Old fashioned
rempli de glace



CHINA CHINA
40% / 70 cl

NOS SECRETS

Les oranges bio utilisées pour le China-China sont distillées dans les alambics Bigallet, dans le respect de la tradition

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

BIGALLET
Depuis 1872

NOS RECETTES COCKTAIL

CHINA COOLER

- 2 - 3 feuilles de verveine
- 20 ml de jus de citron vert
- 40 ml de China
- 100 ml de soda tonique dans un verre long drink

LIQUEURS DE PLANTES

NOS SECRETS

Les temps de macération s'adaptent aux plantes :
2 semaines pour le thym...
2 mois pour l'hysope..

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

BIGALLET
Depuis 1872



- DEPUIS -
1872
...



FÉLIX BIGALLET, DISTILLATEUR DE PLANTES

Les étagères des apothicaires regorgeaient autrefois de trésors tels que ces liqueurs de plantes artisanales, aux mille vertus.

THYM / Original et tonifiant

Liqueur aromatique issue d'une macération et d'une distillation des brins de thym. Des arômes puissants à révéler dans des cocktails « extraordinaires ».

HYSOPE / Délicat

La belle hysope, aux inflorescences d'un bleu intense est une plante vivace aromatique qui pousse sur les terrains rocailleux des régions méditerranéennes. Infusion et distillation de feuilles et de fleurs d'hysope. Des qualités médicinales (voies respiratoires) reconnues.

SAPIN / Puissant et vivifiant

Macération de bourgeons de sapin récoltés au printemps, mélangée à un mélange très harmonieux de différentes plantes. Au nez la note de bourgeon est présente et se retrouve ensuite en bouche.

DESSERTINE / végétale et sensuelle

Liqueur de « dessert ». De subtils arômes végétaux pour cette liqueur issue de la distillation d'un bouquet de plus de 20 plantes aromatiques, tenues secrètes. Une sensuelle odeur de plantes fraîches avec des notes miellées, que l'on retrouve à la dégustation.

HYSOPE
40% / 70 cl

NOS RECETTES COCKTAIL

HYSOPE MULE

- 4 cl de liqueur d'hysope
- 0,5 cl de liqueur de thym
- 2 cl de jus de citron vert, compléter de ginger beer

CHOCOLAT CHAUD DES MONTAGNES

- 50 cl de crème
 - 25 cl de lait
 - 4 cl de Dessertine Bigallet
 - 2 cl Sirop de Caramel Bigallet
 - Poudre de cacao
- Siphon à chantilly



SAPIN
35% / 70 cl



THYM
35% / 70 cl



DESSERTINE
43% / 70 cl

GENÉPI SPÉCIALITÉ DES ALPES

NECTAR DES ALPES

Fragile et délicat, le genépi est une plante protégée qui pousse à partir de 1800 m d'altitude dans le massif alpin, à flanc de rochers d'ardoise. De la famille des absinthes, le genépi en possède la subtilité. Récolté mi-juillet, il est séché à l'abri de la lumière pendant 1 mois. La fleur jaune, très aromatique, apporte la saveur, la tige donne la couleur à la liqueur grâce à sa chlorophylle. Bigallet a sélectionné la variété de genépi *Artemisia Mutellina*, la plus aromatique.

GENÉPI GRAND TETRAS / *La référence*

Puissance de la liqueur, nez très aromatique, bouche herbacée. Légère amertume adoucie par des notes anisées et citronnées. Fin de bouche légèrement poivrée. Peu sucré. Assemblage d'une double macération et d'une distillation, suivi de plusieurs mois de vieillissement.

GENÉPI GRAND TETRAS BLANC / *Élégant et racé*

Une finesse d'arôme inégalée, sans amertume, ainsi qu'une excellente tenue dans le temps. La subtilité du bouquet aromatique est sublimée par l'alcool sans en faire ressentir la brûlure. Une distillation directe du mélange alcool et brins, qui sélectionne les arômes les plus subtils, sans ajout d'infusion.

GENÉPI DES ALPES / *Délicat et léger*

Pour les palais délicats, un assemblage bien équilibré, avec un titrage en alcool léger et une douceur sans amertume. Une proportion plus importante de distillation de genépi apporte rondeur et souplesse.

GENÉPI BIO / *Intense et riche*

Bien qu'exempt de tout traitement, le genépi sauvage, poussant dans la montagne ne peut bénéficier du label AB. Quelques rares parcelles sont certifiées Bio et servent à l'élaboration de ce genépi d'exception. Sucre de canne roux biologique.



GRAND TÉTRAS
40% / 70 cl, 50 cl et 35 cl



GRAND TÉTRAS BLANC
50% / 50 cl



GENÉPI BIO
50% / 50 cl

NOS SECRETS

Les proportions des différents assemblages infusion/distillation permettent de créer des liqueurs avec des palettes aromatiques bien distinctes.

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

BIGALLET
Depuis 1872

100%
Artemisia
Mutellina



GENÉPI DES ALPES
35% / 70 cl, 50 cl et 35 cl

NOS RECETTES COCKTAIL

MOUNTAIN SOUR

- 40 ml genépi Grand Tétrás
- 10 ml de Menthe Pastille
- 20 ml de jus de pomme trouble
- 20 ml de citron frais
- 10 ml de blanc d'oeuf
- 1 cc de sucre dans un verre à Sour

VINS AROMATISÉS

VINS FRANÇAIS ET RECETTES EXCLUSIVES

Excellence des ingrédients pour des apéritifs aux saveurs fruitées. Tout le savoir-faire Bigallet en infusions de fruits (myrtilles sauvages d'Ardèche, châtaignes AOC d'Ardèche, pamplemousse, ... ou de plantes comme le genépi) et en distillats (alcoolats d'oranges zestées manuellement pour la sangria) allié à une sélection de **Vins français 11%** pour une tenue parfaite de la richesse aromatique.

ROSÉ / Cépages dominants Grenache, Cinsault, Merlot

BLANC / Cépage ugni blanc, Chardonnay, Sauvignon

ROUGE / Cépages dominants Merlot et Grenache, Syrah, Pinot noir



BLANC CHATAIGNE
11% / 75 cl



BLANC GENÉPI
11% / 75 cl



ROSÉ CERISE
11% / 75 cl



ROSÉ FRAMBOISE
11% / 75 cl



ROSÉ MYRTILLE
11% / 75 cl



ROSÉ PAMPLEMOUSSE
11% / 75 cl



ROSÉ PÊCHE
11% / 75 cl



SANGRIA
11% / 75 cl



P'TIT CHAUD
11% / 75 cl



ROSÉ CERISE
11% / 3 L



ROSÉ MYRTILLE
11% / 3 L



ROSÉ PAMPLEMOUSSE
11% / 3 L



ROSÉ PÊCHE
11% / 3 L



SANGRIA
11% / 3 L



LE P'TIT CHAUD
11% / 10 L

RHUMS ARRANGÉS DES 7 MERS

BIGALLET
Depuis 1872.

LE MONDE DU RHUM

Les « 7 Mers » évoque l'époque où caravelles et galions écumaient mers et océans du monde entier pour en rapporter les trésors et merveilles.

LA MARTINIQUE



EQUILIBRÉS ET FRUITÉS

Assemblages délicats d'un Rhum AOC de Martinique, d'infusions artisanales de fruits et d'épices et de sucre de canne Bio équitable. Une palette aromatique riche, intense et gourmande, avec des subtilités épicées. 25% d'alcool, pour une dégustation plaisir.

ANANAS-VANILLE / Avec gousse de vanille

Notes d'ananas mûr des Caraïbes et subtilité de la vanille de Madagascar en gousses.

BANANE

Notes sensuelles de banane flambée des Tropiques, fondantes et subtilement caramélisées.

CITRON VERT-GINGEMBRE

Une accroche de zestes de citron vert puis une note finale longue de gingembre, avec une bouche épicée presque poivrée.

COCO

Notes douces et franches de noix de coco d'Indonésie, au nez comme en bouche.

LITCHI

Des saveurs délicates avec une pointe de rose suivie par une note finale franche de litchi.

POMME-CANNELLE / Avec bâtons de cannelle

Notes chaudes de pommes cuites, épicées de cannelle, comme pour un « crumble » maison.

NOS SECRETS

Macération 1 mois
(ananas, banane, coco)
3 mois (vanille)

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

BIGALLET
Depuis 1872.

INGRÉDIENT
SECRET
♦♦ GOÛT UNIQUE ♦♦



BANANE
25% / 70 cl



CITRON VERT
GINGEMBRE
25% / 70 cl



COCO
25% / 70 cl



LITCHI
25% / 70 cl



POMME / CANNELLE
25% / 70 cl



ANANAS / VANILLE
25% / 70 cl

RHUM CLÉMENT

PACKAGING
COLLECTOR



RHUM CANNE BLEUE 2016
50% / 70 cl



MON CONSEIL

La Canne Bleue :
idéale en dégustation avec du
saumon cru (type Sashimi)

Le Select Barrel :
se déguste en Ti' Punch.

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

BIGALLET
Depuis 1872

PUISSANCE ET EXCELLENCE

CANNE BLEUE 2016 / Notes longues et fruitées

Premier rhum agricole monovariétal au monde (distillé à partir d'une seule variété de canne à sucre, la Canne Bleue). Celle-ci se distingue par sa couleur, mais également par son tonnage, sa grande richesse en sucre ainsi que son exceptionnel potentiel aromatique. En bouche, tous les arômes de la canne à sucre, avec des notes fruitées longues et prononcées.

CRÉOLE SHRUBB / Aromatique et épicé

Assemblage de rhums vieux et blancs avec macération d'épices et d'écorces d'oranges.

SELECT BARREL / Douceur et notes vanillées

21 mois de vieillissement dans des fûts de chêne neufs ayant eu des chauffes particulières.



RHUM SELECT BARREL
40% / 70 cl / 2 L



RHUM CRÉOLE SHRUBB
40% / 70 cl



COFFRET RHUM CRÉOLE SHRUBB
40% / 70 cl

NOS RECETTES COCKTAIL

SHRUBB TONIC

- 5 cl shrubb Clément
- 10 cl tonic
- 1 quartier d'orange
- Glaçons

Clément

— R H U M —

LA MARTINIQUE



LE MONDE DU RHUM

Rhum agricole produit à partir de la distillation directe du pur jus de canne. Depuis 1887, l'élaboration du prestigieux Rhum Clément se fait dans le respect de la tradition et selon les règles héritées d'Homère et de Charles Clément.



RHUM VSOP **4 VIEUX ANS**
40% / 70 cl

DES RHUMS VIEUX DE CARACTÈRE

VSOP / **Boisé vanillé et note coco**

4 ans de vieillissement minimum dans des fûts roux de Bourbon et des fûts neufs. Bouche : notes boisées, vanillées, avec une touche d'exotisme apportée par la coco.

SINGLE CASK / **Boisé épicé et fruits secs**

Distillation 100% canne bleue et 8 ans de vieillissement. Bouche : des arômes boisés épicés, de fruits sec et d'amandes.

RHUM 10 ANS / **une large palette d'arômes**

10 ans de vieillissement pour une pleine maturité, un excellent équilibre et une belle complexité. Bouche: voluptueuse. Orange, miel d'acacia et fèves de cacao torréfiés, pincée de cannelle .

RHUM CUVÉE HOMÈRE / **boisé intense, fruits secs et cannelle**

Sélection et assemblage des plus vieilles eaux de vie de l'Habitation Clément. Bouche : grande complexité aromatique, rappelant les arômes typiques de Martinique.



RHUM SINGLE CASK **8 VIEUX ANS**
40,9% / 50 cl



RHUM 10 ANS **10 VIEUX ANS**
42% / 70 cl

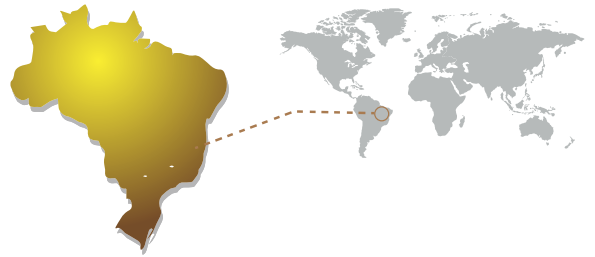


RHUM CUVÉE HOMÈRE **HORS D'ÂGE**
44% / 70 cl

CACHAÇA PRAIANINHA



LE BRÉSIL



CACHAÇA, RHUM D'ORIGINE BRÉSIL

Produite par la distillerie familiale Thomaz de Aquiro dans la région de Rio, lieu traditionnel de la culture de la canne à sucre.

CACHAÇA, TRADICIONAL

CACHAÇA PRAIANINHA / Tonique et aromatique

Eau de vie de canne à sucre produite exclusivement à partir de jus frais de canne à sucre, par distillation fractionnée et en petit batch. Ce procédé lent garanti un nez très aromatique et fruité, avec des notes florales et d'agrumes. Saveur ronde et moelleuse, avec une fin de bouche tonique.



CACHAÇA
39% / 70 cl



MON CONSEIL

A déguster pure
ou en cocktail.

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

BIGALLET
Depuis 1872

NOS RECETTES COCKTAIL

CAÏPIRINHA

- 5 cl Cachaça Praianinha
- 2 Cuillères à café de sucre en poudre
- 1/2 Citron vert

Mettre dans un verre à fond plat le citron vert coupé en 4 morceaux et le sucre. Bien écraser pour extraire le jus. Ajouter des glaçons et recouvrir de Cachaça Praianinha

TACAMA

THE FIRST VINEYARD OF SOUTH AMERICA

Le Pisco est l'eau de vie de vin traditionnelle du Pérou. Le Pisco Demonio est élaboré par la société Vina Tacama, dans la région d'Ica au sud de Lima dans les vallées de Pisco.

PISCO, PATRIMOINE DU PÉROU

L'originalité du Pisco tient au terroir idéal et au mode d'élaboration authentique, exclusivement à partir du moût de vin. Le raisin mûr est pressé, le moût obtenu est purifié puis mis en fermentation. Après transformation en alcool, le moût est distillé dans les alambics.

PISCO ACHOLADO / Fin et parfumé

Elaboré à partir d'une sélection exclusive de cépages de vignes, tels que la Quebranta, l'Albilla, Torontel, Moscatel et Italia, variétés centenaires chez Tacama qui traditionnellement ont servi à l'élaboration des meilleurs Pisco du Pérou. Goût à la fois très fin et parfumé.

PISCO QUEBRANTA / Équilibré et parfumé

Pisco mono-cépage, élaboré exclusivement à partir de raisins de variété Quebranta issus de vignes de plus de 120 ans. Un délicieux goût équilibré et des parfums de tabac blond.

LE PÉROU



NOS SECRETS

Elaboré à partir du moût du vin et non avec les résidus de pressage du vin comme au Chili

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

DIGALLET
Depuis 1872

NOS RECETTES COCKTAIL

PISCO SOUR

- 6 cl Pisco Demonio de los Andes Acholado
- 3 cl Giffard Egg White
- 2 cl Jus de citron

Cocktail à réaliser au shaker.



PISCO QUEBRANTA
42,5% / 70 cl



PISCO ACHOLADO
40% / 70 cl

CALVADOS BOULARD



Producteur de Calvados depuis 1825, la Maison Boulard sélectionne environ 120 variétés de pommes parmi plus de 800 existantes.

POMMEAU / Ampleur et longueur

Vieilli deux ans minimum en fûts de chêne. En bouche, notes de pommes, fruits confits et pruneaux, miel.

GRAND SOLAGE / Fruité et élégant

Assemblage de différents Calvados Pays d'Auge dont l'âge varie entre 2 et 5 ans. Bouche fruitée et élégante, richesse aromatique. Une belle longueur en bouche.

VSOP / Moelleux et équilibré

Assemblage de différents Calvados Pays d'Auge de 4 à 10 ans. Le vieillissement en petit fûts de chêne lui confère rondeur et moelleux lors de l'assemblage final. Bouche équilibrée entre les notes vanillées, boisées et de pommes mûres compostées.

XO / Équilibré et léger

Assemblage de plusieurs crus de Calvados du Pays d'Auge âgés de 8 à 15 ans. En bouche, arômes complexes d'amandes grillées, de pomme mûre et d'épices. Finale d'une persistance exceptionnelle.

CARAFE AUGUSTE / Suave et gourmand

Hommage à l'ancêtre fondateur, Pierre-Auguste Boulard. Bouche à la fois suave en attaque et fruitée, gourmande, équilibrée et longue en bouche.

CARAFE EXTRA / Rondeur et explosion d'arômes

Sélection rigoureuse par le Maître de Chais des plus vieux Calvados parmi les élites de ses caves. Bouche ronde, douce avec une belle explosion des arômes. Notes de pommes confites et de caramel. Longueur en bouche aussi florale qu'élégante.



VSOP
40% / 70 cl



POMMEAU
17% / 70 cl



GRAND SOLAGE*
40% / 70 cl



XO*
40% / 70 cl



CARAFE AUGUSTE*
40% / 70 cl



CARAFE EXTRA*
40% / 70 cl

*TOUS CES PRODUITS
SONT VENDUS
AVEC LEUR ÉTUI

NOS RECETTES COCKTAIL

LE DEAUVILLE

- 4 cl Grand Solage Boulard
 - 1 cl liqueur de vanille de Madagascar Giffard
 - 1 cl Citron jaune
 - 1 cl Sucre liquide.
- Compléter d'eau pétillante

OLD FASHIONED BY BOULARD

- 4 cl Boulard XO
 - 1 trait d'Angostura bitters
 - 1 cl sirop de sucre de canne
- Décorer avec 1/2 tranche d'orange

ÉCOSSE (whisky)



LONDRES (gin)



RUSSIE (vodka)



JAPON (saké)



WHISKY LANGS
40% / 70 cl

WHISKY LANGS / Raffiné et caractéristique

Whisky issu de l'assemblage des whiskys malt les plus raffinés des Highlands et du Speyside en Ecosse, vieillis au minimum 5 ans. Goût caractéristique du malt des Highlands.

CITY OF LONDON GIN / Épicé et rafraîchissant

Gin artisanal créé à partir d'une recette familiale secrète issue d'un mélange de 9 plantes et distillé en petites quantités dans un alambic en cuivre traditionnel. Produit par la société City of London Gin, distillateur depuis 1800, une des deux seules distilleries de Gin existantes sur Londres, ce qui en fait un authentique «London Distilled Gin». Notes subtiles d'épices au palais. Fin de bouche très rafraîchissante, moelleuse et résolument «dry».

VODKA TOVARITCH / Minérale et rafraîchissante

Vodka d'origine russe la plus médaillée au monde, produite et embouteillée dans la région de Saint Pétersbourg. Produite à partir de blé et seigle bio, distillée 5 fois et filtrée 20 fois. Des nuances minérales apportent une longueur en bouche rafraîchissante, légère et très moelleuse.

SAKÉ AKAFUJI / Délicat et floral

Vin de riz transparent, issu de la fermentation du riz. « Akafuji » désigne le Mont Fuji, montagne emblématique du Japon, dont on dit qu'elle porte bonheur aux japonais. Le Saké Akafuji est de qualité supérieure, dit « pur riz », sans ajout d'alcool de distillation, et riz poli à 60%. Saveur complexe et délicate, avec une légère saveur florale.



CITY OF LONDON GIN
40% / 70 cl



VODKA TOVARITCH
40% / 70 cl



SAKÉ AKAFUJI
14,5% / 72 cl

NOS RECETTES COCKTAIL

FLOWER POWER

- 3 cl gin
- 3 cl Liqueur de Fleur de Sureau Sauvage Giffard
- 2cl jus de citron
- 4 cl eau gazeuse.

WHISKY SOUR

- 6 cl Whisky Langs
 - 3 cl Giffard Egg White
 - 2 cl jus de citron.
- Cocktail à réaliser au shaker.

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE



Émile Giffard, pharmacien herboriste à Angers, invente la Menthe-Pastille en 1885 à partir du plant de menthe poivrée «Mitcham». Il transforme sa pharmacie en distillerie et crée la marque Giffard.

Depuis ce temps, et cinq générations plus tard, Giffard a toujours à cœur d'utiliser les meilleurs ingrédients, les fruits les plus savoureux, les plantes les plus aromatiques dans chacune de ses créations

Le siège et la production sont toujours situés à Angers, en France. En 2017, un site entièrement dédié aux sirops voit le jour.

Aujourd'hui, Giffard produit plus de 70 parfums de liqueurs & crèmes de fruits et autant de sirops, distribués en France et à l'international. Des nouveautés viennent compléter la gamme chaque année.

BIGALLET
Depuis 1872.



En 1872, Félix Bigallet crée à Lyon avenue de Saxe, une fabrique de sirops et de liqueurs. Il assoit sa notoriété sur une nouvelle boisson dont il est l'inventeur : la Citronade, toujours fabriquée de façon artisanale avec des zestes de citron macérés puis distillés et additionnés de sirop de sucre de canne

En 1885, afin de s'agrandir, il installe son entreprise à Virieu-sur-Bourbre en Isère, terres d'origines de la famille Bigallet.

En 2017, la société fête 145 ans de savoir-faire et de tradition familiale. Des recettes authentiques et constamment améliorées, des méthodes artisanales et des valeurs humaines fortes : la société Bigallet est attestée Entreprise Equitable, Solidaire et Responsable par Ecocert Environnement.

Bigallet propose une gamme variée : sirops traditionnels et bio, vins aromatisés, crèmes et apéritifs, liqueurs de plantes.

La naturalité est un engagement fort pris par la société.

Giffard et Bigallet appartiennent au patrimoine français des sociétés centenaires, familiales et authentiques.

GIFFARD

Chemin du Bocage
ZI La Violette
49240 Avrillé
France
Tél. 33 (0) 2 41 18 85 00
Fax. 33 (0) 2 41 18 85 05
www.giffard.com

Bigallet SAS

Rue de la gare
38730 Virieu-sur-Bourbre
France
Tél. 33 (0) 4 74 88 25 13
Fax. 33 (0) 4 74 97 90 23
info@bigallet.fr
www.bigallet.fr

