

DESCRIPTIF BOISSONS - LA CHOUETTE

« LES LIQUEURS s'apprécient en fin de repas en guise de digestif. Ici, vous apprécierez l'expression à son apogée de la plante, de la fleur ou du fruit. Elles sont sucrées, mais pas trop, elles réchauffent le gosier et les papilles ! »

LIQUEURS

SAPINETTE, 36°

Liqueur réalisée à partir de bourgeons d'épicéa cueillis au printemps dans nos massifs alpins. On retrouve des notes résineuses qui nous invitent à une balade en forêt !

VULNERAIRE, 36°

Liqueur de millepertuis sauvage, petites fleurs jaunes contenant un pigment naturel qui teinte en rouge ce breuvage. On retrouve des notes herbacées, et parfois de noix avec le temps.

BON BOUILLON, 42°

Liqueur aux multiples plantes réalisée avec les cueillettes estivales et les plantes cultivées. La plus forte de toutes et la moins sucrée. Idéale pour finir un repas ou même rallonger une tisane en hiver !

APERITIF & SIROP

APERITIF AU SUREAU, 17°

Aperitif aux notes florales et exotiques, réalisé à partir de fleurs de sureau et de vin bio. Une touche d'amertume chapeaute le tout. A boire bien frappé en apéritif ou en accompagnement d'un dessert.

GUEULE NOIRE, 36°

Liqueur douce, fruitée et sucrée réalisée à partir de baies de myrtilles fraîches des Alpes. Subtile

RUBIS, 30°

Liqueur douce de framboises cultivées en agriculture biologique dans les Alpes. Fruitée et légèrement acidulée elle sera parfaite pour accompagner un dessert et nous replonger dans l'été.

VEINE DE VENUS, 30°

Liqueur réalisée à partir de feuilles de verveine citronnée et de feuilles d'aspérule séchées. Voilà un agréable mariage entre la très aromatique veirveine et les notes rondes et épicées de l'aspérule que l'on devine à la fin.

REINE DES BOIS, 40°

Liqueur réalisée à partir d'aspérule qui est une petite plante de sous bois. Une fois cueillie et séchée, elle dégage des arômes de vanille, fève tonka et foin séché : une vraie découverte!

SIROP DE SUREAU

Floral et parfumé, ce sirop à diluer est un parfait rafraîchissement à boire bien glacé avec une tranche de citron. De multiples déclinaisons sont possibles en cocktail.

PRIX

Le prix indiqué correspond au prix sur les marchés, aux commandes groupées avec livraison gratuite autour de Grenoble. Les commandes réglées via le site affichent un prix différents de cette plaquette.

LIQUEURS

Sapinette	20 cl : 12.50€ /	50 cl : 26€
Gueule Noire	20 cl : 12.50€ /	50 cl : 26€
Reine des Bois	20 cl : 12.50€ /	50 cl : 26€
Rubis	20 cl : 12.50€ /	50 cl : 26€
Bon Bouillon	35 cl : 18.50€	
Veine de Vénus	35 cl : 18.50€	
Vulnéraire		

Pack découverte 6 x 5 cl (sapinette, gueule noire, vul- 24€
néraire, rubis, reine des bois, bon bouillon)

Pack dégustation 3 x 20 cl (sapinette, vulnéraire, rubis 35€
ou gueule noire selon disponibilité)

AUTRES BOISSONS

Sirop de Sureau 50 cl :	6.50€
Aperitif au sureau 70 cl :	15.50€

EPICERIE:

Confiture de framboise 420g :	5.80€
Confiture de Groseille 420 g :	5.80€
Confiture framboise & groseille 420g:	5.80€
Confiture de figes 450g :	5.80€
Confiture de figes 250g :	4.20€

E.I LA CHOUETTE - EPICEALPES - SIRET 88270070100023 - ELIN BECKERS
CONTACT : 07 85 17 66 67 ou contact@lachouette-epicealpes.fr

 lachouette-epicealpes.fr  www.facebook.com/epicealpes  [la_chouette_epicealpes](https://www.instagram.com/la_chouette_epicealpes)