

Plaqueette 2021-2022

LIQUEURS



Format : 35cl / 70 cl / 50 cl / 20cl

GUEULE NOIRE, 36°

Liqueur douce, fruitée et sucrée réalisée à partir de baies de myrtilles fraîches des Alpes. Un régal pour les papilles!

20 cl, 50 cl

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 !

20 cl, 50 cl, 70 cl

VULNERAIRE, 38°

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.

20 cl

REINE DES BOIS, 40°

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

50 cl

BON BOUILLON, 43°

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

35 cl

RUBIS, 30°

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

20 cl

PACK DECOUVERTE

Découvrez de façon ludique 6 mignonettes de 5 cl qui varient en fonction des récoltes : myrtille, épicéa, genévrier, aspérule, millepertuis, thé des alpes, framboise...

6 x 5cl



COFFRET DEGUSTATION

Coffret de 3 liqueurs de 20 cl : sapinette, gueule noire, petite ronce ou vulnéraire (selon les disponibilités)

3 x 20cl



APERITIF & SIROP

VIN APERITIF, 17.5°

Apéritif aux notes florales et exotiques, réalisé à partir de fleurs de sureau et de vin bio de Savoie. A boire bien frappé en apéritif ou en accompagnement d'un dessert.

70 cl



SIROP FLEURS DE SUREAU

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

50 cl



PRIX

- Liqueurs: - 20 cl : **12€** - pack découverte 6 x 5cl : **22€** - 35 cl : **17€** - coffret dégustation 3 x 20 cl : **32€** - 50 cl : **24€** - 70 cl : **31€** Vin 70 cl : **15€** Sirop 50 cl : **5,90€**