

Catalogue

Liqueurs et Digestifs



Les Champignons des Volcans

Sommaire

Les Liqueurs de Plantes et Fleurs

<i>Liqueur de Basilic</i>	<i>p.2</i>	<i>Liqueur de Sapin</i>	<i>p.4</i>
<i>Liqueur de Génépi</i>	<i>p.2</i>	<i>Liqueur de Thé des Alpes</i>	<i>p.4</i>
<i>Liqueur de Gentiane</i>	<i>p.2</i>	<i>Liqueur de Thym</i>	<i>p.5</i>
<i>Liqueur de Lavande</i>	<i>p.3</i>	<i>Liqueur de Verveine</i>	<i>p.5</i>
<i>Liqueur de Menthe</i>	<i>p.3</i>	<i>Liqueur de Violette</i>	<i>p.5</i>
<i>Liqueur de Rhubarbe</i>	<i>p.3</i>	<i>Liqueur de Vulnéraire des Chartreux</i>	<i>p.6</i>
<i>Liqueur de Romarin</i>	<i>p.4</i>		

Les Liqueurs de Fruits et Fruits à coque

<i>Liqueur de Café</i>	<i>p.6</i>	<i>Liqueur de Groseille</i>	<i>p.9</i>
<i>Liqueur de Cassis</i>	<i>p.6</i>	<i>Liqueur de Mûre</i>	<i>p.9</i>
<i>Liqueur de Châtaigne</i>	<i>p.7</i>	<i>Liqueur de Myrtille</i>	<i>p.10</i>
<i>Liqueur de Citron</i>	<i>p.7</i>	<i>Liqueur de Noisette</i>	<i>p.10</i>
<i>Liqueur de Clémentine</i>	<i>p.7</i>	<i>Liqueur de Noix</i>	<i>p.10</i>
<i>Liqueur de Fraise</i>	<i>p.8</i>	<i>Liqueur de Pêche</i>	<i>p.11</i>
<i>Liqueur de Framboise</i>	<i>p.8</i>	<i>Liqueur de Poire</i>	<i>p.11</i>
<i>Liqueur de Fruits Rouges</i>	<i>p.8</i>	<i>Liqueur de Prune de Damas</i>	<i>p.11</i>
<i>Liqueur de Grenade</i>	<i>p.9</i>	<i>Liqueur de Prune Reine Claude</i>	<i>p.12</i>

Les Liqueurs Gourmandes

<i>Liqueur de Banan's</i>	<i>p.12</i>	<i>Liqueur du Trappeur</i>	<i>p.13</i>
<i>Liqueur de Fraise Tagada</i>	<i>p.12</i>	<i>Le Bon Rhum de Binks</i>	<i>p.13</i>
<i>Liqueur de Sirop d'Erable</i>	<i>p.13</i>		

Informations

<i>Conditionnement et consigne</i>	<i>p.14</i>
------------------------------------	-------------

Liqueur de Basilic

Le basilic est connu pour ses vertus anti-oxydantes, tonique digestives, fébrifuges, stimulantes et antispasmodiques.



37.5%
vol.



Liqueur de Génépi

Depuis le Moyen Âge, il est de tradition en montagne de récolter les fleurs de génépi pour faire des tisanes. La fabrication alcoolique ne date que du XIXe siècle. La plante est aussi utilisée dans de nombreux remèdes comme l'Eau d'Arquebusade au XVIIIe siècle. Le génépi a toujours été la plante sacrée qui pousse très haut en altitude. Il était de tradition lorsqu'un chasseur ou guide partait pour une course lointaine, de rapporter des brins de génépi.



37.5%
vol.

A découvrir ou redécouvrir...



Liqueur de Gentiane

Autre classique de nos montagnes, son amertume maîtrisée lors de la macération permet une redécouverte de ces arômes subtils.



37.5%
vol.



Liqueur de Lavande

La lavande permet de calmer les états de nervosité, de stress, les insomnies et les migraines grâce à sa propriété sédative. Elle agit également sur la sphère digestive.



37.5%
vol.

Digestif

Grog



Liqueur de Menthe

Parfaite en digestif avec un glaçon, cette liqueur issue de macération prend une teinte brune en vieillissant, car réalisé sans colorants ni conservateurs.



37.5%
vol.

Digestif

Apéritif

Grog



Liqueur de Rhubarbe

Retrouvez la saveur acidulé de cette herbacée venue d'Asie dans en une liqueur aux vertus digestives.



37.5%
vol.

Digestif



Liqueur de Romarin

Le romarin est reconnu pour lutter contre divers maux : troubles du foie, rhumatismes, migraines, palpitations, nervosité, hémorroïdes, épilepsie, vertiges et oppression. Cette liqueur au parfum prononcé est une alliée précieuse pour votre santé.



37.5%



Liqueur de Sapin

Issue d'un mélange de bourgeon de sapin blanc et d'épicéa, cette liqueur au parfum prononcé est une plongé au cœur des forêts de montagne



37.5%



Liqueur de Thé des Alpes

Cette plante aromatique de la famille des Lamiacées est connue sous différentes appellations : Crapaudine des Alpes, Thé des montagnes, Crapaudine à feuilles d'hysope, Hysope jaune. Parfois indiquée comme remède de fatigues passagères, la crapaudine est surtout utilisée pour ses propriétés fébrifuges, antispasmodiques, expectorantes et digestives.



37.5%



Liqueur de Thym

Le thym est un expectorant, un antitussif, un antispasmodique, un antiseptique, un antifongique, un stomachique, un carminatif, un vermifuge, un tonique général, un antioxydant... la santé par les plantes !



37.5%

Digestif

Grog



Liqueur de Verveine Citronnelle

La Verveine citronnelle agit au niveau du système digestif. En effet, elle présente des propriétés carminatives et des propriétés calmantes sur les spasmes et les crampes du tube digestif. Par ailleurs, on sait qu'elle est efficace sur les maux d'estomac.



37.5%

Digestif

Apéritif

Grog



Liqueur de Violette

Parfum léger et subtil pour cette liqueur dont la fabrication reste confidentielle au vue de la grande quantité de pétales frais nécessaire pour l'élaboration d'une seule petite bouteille d'élixir.



37.5%

Digestif

Cocktail

Apéritif



Liqueur de Vulnéraire des Chartreux

Liqueur issue d'une longue tradition familiale, presque ancestrale, découvrez cette plante sauvage endémique du Massif de la Chartreuse, connue depuis toujours pour ses vertus thérapeutiques. Elle entre aussi dans la recette secrète de la célèbre Chartreuse verte.

Une liqueur rare, au parfum à la fois puissant et délicat, c'est la « Reine des liqueurs ».



37.5%

Liqueur de Café

Quand le café rencontre le « pousse café », conçu à base de grains de café issu du commerce équitable, à boire très frais.



37.5%

Liqueur de Cassis

En digestif, en cocktail ou en kir, découvrez ce classique revisité.



37.5%

Liqueur de Châtaigne

La châtaigne, ce n'est pas que l'Ardèche et la dinde, découvrez cette recette atypique aux châtaignes de Corrèze.



Digestif	Cocktail	Kir	Apéritif

Liqueur de Citron

Le « limoncello » maison à déguster avec un simple glaçon « On the rocks ».



Digestif	Cocktail	Apéritif

Liqueur de Clémentine

Une liqueur au doux parfum de soleil, à déguster au cœur de l'hiver avec un carré de chocolat très noir (voir plusieurs...).



Digestif	Cocktail	Apéritif

Liqueur de Fraise

Une liqueur légère aux arômes discrets, qui saura accompagner à merveille bien des desserts.



Digestif	Cocktail	Kir	Apéritif
			

Liqueur de Framboise

Un grand classique, liqueur légère et fruitée, à déguster de mille façons, en cocktail, en kir ou nature avec un glaçon aussi bien en apéritif qu'en digestif.



Digestif	Cocktail	Kir	Apéritif
			

Liqueur de Fruits Rouges

Encore un classique, une liqueur aux parfums fruités, qui se marie parfaitement au dessert avec un fromage blanc.



Digestif	Cocktail	Kir	Apéritif
			

Liqueur de Grenade

Une recette originale avec des saveurs tropicales, un goût original, à découvrir absolument.



Digestif	Cocktail	Kir	Apéritif

37.5%

Liqueur de Groseille

Liqueur à la saveur acidulée et au parfum léger, pour des kirs subtils ou en digestifs avec un glaçon.



Digestif	Cocktail	Kir	Apéritif

37.5%

Liqueur de Mûre

Issue de mures sauvages cueillies à la main, cette liqueur est parfaite pour réaliser de savoureux kirs, des cocktails, ou tout simplement être servis en apéritif ou en digestif avec des glaçons.



Digestif	Cocktail	Kir	Apéritif

37.5%

Liqueur de Myrtille

La myrtille est une des baies les plus légères en sucres et en calories, sa richesse en fibres et en antioxydant lui confère des vertus coupe-faim, et diurétique. En liqueur, elle sera aussi agréable en kir qu'en digestif avec un glaçon.



37.5%

Liqueur de Noisette

La noisette semble avoir été domestiqué par l'Homme dès la Préhistoire, notamment dans l'actuelle Turquie. Elle s'est répandue en Europe durant l'Antiquité, grâce aux Romains. Grâce à nos procédés de torréfaction et de macération, cette liqueur très parfumée permettra bien des utilisations, même pour la réalisation de chocolats de Noël.



37.5%

Liqueur de Noix

Les origines de la noix sont assez obscures. Certains botanistes affirment qu'elle proviendrait de nos contrées, reliquat des productions végétales de l'ère tertiaire. En Ardèche, une découverte a validé cette hypothèse : une noix de plus de 8 millions d'années a été retrouvée lors de fouilles archéologiques. Découvrez cette recette originale au parfum subtil.



37.5%

Liqueur de Pêche

Les premières traces de ce fruit remontent à cinq siècles avant notre ère dans la Chine méridionale. Depuis elle a traversé les âges et les continents pour être de nos jours synonyme de soleil et d'été.

La pêche prévient la constipation et contribue à la prévention des maladies cardiovasculaires.

Digestif	Cocktail	Kir	Apéritif

37.5%



Liqueur de Poire Guyot

Cette poire à la chair juteuse et sucrée a été créée en 1870, par Ernest Baltet, et nommée en hommage au Docteur Jules Guyot, médecin, agronome et physicien français. Elle est riche en antioxydants qui peuvent prévenir les maladies cardiovasculaires et certains cancers.

Digestif	Cocktail	Kir	Apéritif

37.5%



Liqueur de Prune de Damas

La légende raconte que les croisés revenant défaits de Damas en Syrie, rapportèrent une variété nommée prunier de Damas. On les critiqua alors, en disant qu'ils étaient allés là-bas « pour des prunes », expression signifiant « pour pas grand chose », voire « pour rien ». C'est la prune qui permettrait dans nos campagnes de distiller l'eau de vie.

Redécouvrez ses saveurs et ses vertus antioxydantes

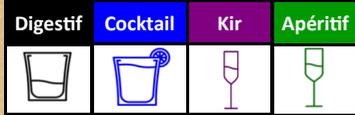
Digestif	Cocktail	Kir	Apéritif

37.5%



Liqueur de Prune Reine-Claude

Elle serait originaire d'Asie et aurait été rapportée par un des ambassadeurs de François Ier de la part de Soliman Le Magnifique. François Ier aurait donc nommé ce fruit « Reine-Claude » en l'honneur de sa première femme, Claude de France, surnommée « la bonne reine » pour sa bienveillance envers le peuple. Reconnu pour son parfum si particulier et ses vertus antioxydantes.



37.5%

Liqueur de Banan's

Retrouvez le goût inimitable des célèbres bonbons dans une liqueur parfaite pour les cocktails ou pour clôturer un repas sur une note sucrée.



37.5%

Liqueur de Fraise Tagada

Retrouvez le goût inimitable des célèbres bonbons aux goût de fraise dans une liqueur parfaite pour les cocktails ou pour clôturer un repas sur une note sucrée.



37.5%

Liqueur de Sirop d'Erable

Si vous êtes amateur de ce trésor du Québec, alors vous craquerez pour cette liqueur qui saura vous faire voyager au pays de l'été indien.



Digestif

37.5%

vol.



Liqueur du Trappeur

Une recette originale d'inspiration Québécoise, pouvant être aussi bien servie en apéritif qu'en digestif. A découvrir sans tarder...



Digestif Apéritif

40%

vol.



Le Bon Rhum de Binks

Un rhum arrangé inspiré par le célèbre manga « One Piece », à siroter au grès des vagues et des aventures épiques de Luffy et de son équipage...



Digestif Apéritif

37.5%

vol.



Conditionnements

Trois conditionnements sont disponibles:



25 cl.

50 cl.

70 cl.



Toutes nos bouteilles sont consignées,
0.50€ à déduire de votre prochain achat.

Vous trouverez dans ce petit livret nos fameuses liqueurs et digestifs.

Délice du palais, remontant bienvenu ou aspirine de l'âme, il y aura toujours une saveur, une succulence ou un parfum pour vous satisfaire, vous intriguer, voir vous dessiner un petit sourire aux coins des lèvres...

Les liqueurs présentes dans ce catalogue sont issues d'une fabrication artisanale. Obtenue par macération, elles sont le produit d'une longue tradition familiale et d'un savoir faire maîtrisé. La recherche de nouvelles saveurs donne naissance à des recettes inédites ou fait renaître des parfums oubliées... Les ingrédients sont issues de nos cultures, de nos cueillettes, de producteurs locaux ou du commerce équitable.

Petites citations...

« L'apéro ça ouvre l'appétit, et le digestif ça le ferme... si tu prends pas un digestif, bon après t'as faim toute la nuit... »

*La santé par les plantes, **Serge Papagalli**.*

« À l'alcool ! La cause et la solution à tous nos problèmes ! »

Homer Simpson

« Un type intelligent qui boit trop devient complètement con. Un type complètement con qui boit trop reste complètement con. J'en conclus que l'alcool rend con sauf les cons. »

Philippe Geluck

A consommer avec modération. Vente interdite aux mineurs.



LES CHAMPIGNONS DES VOLCANS,

M. LEYGNIER, 8 Lafage, 19550 Soursac

leschampignonsdesvolcans@gmail.com