



Griottines®

irrésistible



# Grandes Distilleries Peureux

Fondées en 1864 à Fougerolles,  
et présidées par Bernard Baud,  
les Grandes Distilleries Peureux continuent d'écrire  
leur histoire au fil des années grâce  
à l'implication et la passion qui caractérisent  
ses salariés. Entreprise du patrimoine  
régional, le groupe Peureux est fier  
de représenter la richesse de son terroir  
en France comme à l'export.

Sa quête perpétuelle de l'excellence a permis  
à cette maison familiale de s'imposer en leader  
mondial dans la macération de fruits et premier  
producteur mondial d'Eaux-de-Vie de fruits.

Eaux-de-Vie, Crèmes & Liqueurs de fruits,  
Kirsch A.O.C de Fougerolles  
ou encore Absinthe Un Peureux sont nés  
d'un savoir-faire de plus de 150 ans...

mais ce sont surtout les très célèbres  
Griottines®, plébiscitées dans le monde entier  
pour leur croquant et leur saveur inégalables,  
qui sont devenues LE produit emblématique  
des Grandes Distilleries Peureux.

Les Griottines® s'inscrivent comme  
l'incontournable de la gastronomie  
française et séduisent les amateurs de bonnes  
choses, que ce soit pour une dégustation  
en cocktails, dans une recette de cuisine,  
pour quelques tapas ou tout simplement natures...



## Melon & Griottines®

Déposer quelques Griottines®  
sur un melon fraîchement coupé...

Et pour l'apéritif, des brochettes  
de melon, jambon fumé  
et Griottines® raviront vos convives !  
Idéal en été...



**Griottines®**



Original



Cointreau



La Bleue



## Comté & Griottines®

*Les Griottines® se marient à ravir avec tous les fromages, mais particulièrement avec du Comté...*

*Un pic, un dé de comté et une fine tranche de jambon sec... et le tour est joué !*

  
Griottines®



Original

Cointreau

La Bleue



## Makis de carottes & Griottines®

*Avec un économe, tailler des rubans de carottes puis former des rouleaux. Maintenir avec un pic.*

*Écraser un fromage de chèvre frais moelleux avec un peu d'huile d'olive, du cumin, sel et poivre.*

*Répartir ce mélange dans les rouleaux de carottes et y incorporer une Griottines®.*

*Succès garanti !*

  
Griottines®



Original

Cointreau

La Bleue



## Mugcake & Griottines®

Dans un mug, verser 2 c. à soupe de sucre glace, 3 c. à soupe de farine, 2 c. à soupe de poudre d'amande, ½ c. à café de levure chimique, 1 blanc d'œuf et 30 g de beurre fondu. Ajouter 2 c. à soupe de Griottines® avec leur jus et remuer. Placer le mug au four à micro-ondes pendant 1 min 45 (800 W).

Un peu de sucre glace sur le dessus, et c'est prêt !



**Griottines®**



Original



Cointreau



La Bleue

## Crêpes & Griottines®

Faire fondre 40 g de beurre dans une poêle, y déposer les crêpes pliées les unes à côté des autres et les chauffer doucement. Une fois bien chaudes, les flamber avec 3 cl de Kirsch de Fougerolles AOC 45% vol. Ajouter 300 g de jus de Griottines® réduit et 90 g de sucre. Retourner les crêpes plusieurs fois pour les imbiber. Les dresser sur assiette puis terminer la sauce en ajoutant 80 g de beurre et une vingtaine de Griottines®. Napper les crêpes de sauce Griottines® et ajouter quelques Griottines®. Tout simplement incontournable !



**Griottines®**



Original



Cointreau



La Bleue



## Autres idées recettes avec Griottines®

Sur une coupe de glace vanille...  
Dans une fondue au chocolat...  
Dans une coupe de Champagne...  
Sur un toast de foie gras...  
Soyez gourmands et osez !

Les Griottines® s'accordent  
avec toutes vos envies !



**Griottines®**



Original



Cointreau



La Bleue



## Coeur de palmier aux Framboisines®

Disposer quelques Framboisines® égoutées  
sur une pâte feuilletée, abaissée au préalable  
en triangle. Rouler un pan vers le milieu  
et faire de même de l'autre côté.  
Réserver au frais 1h. Couper des tranches  
et les tremper dans une assiette de sucre.  
Les disposer sur une tôle habillée de papier  
sulfuré, sucre vers le bas.  
Dorer la surface avec un jaune d'œuf  
et enfourner 15 minutes à 180°C.



**Framboisines®**





## Royal Framboisines®

*Dans une coupe,  
déposer une ou deux Framboisines®  
avec leur Liqueur.*

*Puis verser Champagne  
ou Crémant, selon vos goûts.*

*A moins que vous soyez plutôt  
Vodka Perfect 1864 ?*



**Framboisines®**



## Bouchée de chèvre frais & Cassis Peureux®

*Mélanger un fromage de chèvre frais avec  
un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre.  
Sur une tranche de pain ou une croustade,  
déposer quelques grains de Cassis® Peureux,  
puis déposer le mélange de chèvre frais.*

*Un délice en fin de repas, ou en tapas...*

  
**Cassis**  
PEUREUX





## Rillettes de maquereau & Cassis Peureux®

*Sur une tranche de pain de campagne,  
déposer les rillettes de maquereau  
et accompagner de quelques grains  
de Cassis® Peureux. Tout simplement !*

*A tester aussi  
avec une terrine de campagne...*



## Autres idées recettes avec Cassis Peureux®

*Sur un fromage blanc ou un yaourt nature...  
Dans une coupe de Champagne...  
Avec une salade de fruits rouges...  
Ou dans vos pancakes,  
au moment de leur cuisson.*

*Faites-vous plaisir et variez les plaisirs !*



Suivez-nous sur Facebook :  
Grandes Distilleries Peureux





## Griottines®, ça change tout !

Petites griottes macérées dans une liqueur légèrement kirschée, les Griottines® apportent la touche glamour à vos recettes. Leur écrin rouge symbolise à la fois la séduction, le chic à la française mais aussi la tentation d'un moment de bonheur autour de délicieuses gourmandises... Cette petite perle rouge, par son goût, son croquant et sa couleur, donne de l'éclat à vos recettes et suscite l'enthousiasme de vos convives, ravis de reconnaître les célèbres Griottines®... comme une Madeleine de Proust, chacun a sa petite histoire avec Griottines®. Au-delà d'une gourmandise, elles représentent un véritable état d'esprit, mais aussi une identité et bien souvent un souvenir... voilà pourquoi elles changent tout !

A travers ce livret, découvrez tout l'Univers Griottines® et inspirez-vous de ces idées recettes toutes simples, mais découvrez aussi ses déclinaisons à travers Griottines Cointreau® ou La Bleue®... les grains de Cassis Peureux® (15% vol.), macérés dans la Crème de Cassis de Bourgogne ou encore les Framboisines® (15% vol.), macérées dans la Liqueur et l'Eau-de-Vie de Framboise.



Grandes Distilleries Peureux - 70220 Fougerolles - France  
 Tel. +33 (0)3 84 49 11 33 - Fax +33 (0)3 84 49 56 78 - griottines.com





L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.