



À DÉGUSTER PURE SUR
GLACE OU EN COCKTAILS !



Baie bleue®

NOTE DE DÉGUSTATION

Baie Bleue®, une liqueur unique travaillée à partir d'infusion de Bluets des Vosges, d'infusion de Cerises et d'un trait de Kirsch de Fougerolles AOC. Cette Liqueur apéritive se déguste pure, sur glace et symbolise fièrement la richesse du patrimoine régional des Vosges.

NEZ

Fruité, oscillant entre Cerises mûres et Myrtilles. La robe est éclatante, d'un rouge violine profond... Une belle entrée en matière, très prometteuse.

PALAIS

Le Bluet des Vosges apporte une touche délicate, subtile et fraîche conférant à cette liqueur un équilibre parfait entre générosité du fruit et élégance. La finale est légère, sur des arômes de fruits rouges et sans aucune fausse note. Une délicatesse typique du Bluet des Vosges.

50 CL - 16% vol.



PIERRE BOUERI

Mixologiste Professionnel

Connu dans l'univers de la mixologie depuis plus de 25 ans, Pierre Boueri est un incontournable de ce milieu.

Formateur pour le groupe George V, Barrière, Club Med, Pernod Ricard... manager de prestigieux bars à Miami et New-York, ou encore Chef Barman pour le groupe Disney à Paris et à Orlando... Sa facilité créatrice et sa passion lui ont ouvert les portes des plus beaux établissements, dans le monde entier.

C'EST DANS
LES ANNÉES 2000
QUE CET AVENTURIER
DES COCKTAILS
CROISE LA ROUTE DES
GRANDES DISTILLERIES
PEUREUX...

Un challenge l'intéresse, et non des moindres : comment faire redécouvrir les Eaux-de-Vie, Crèmes & Liqueurs de fruits, à travers des cocktails tendances ?

Après avoir imposé Griottines® dans l'univers du bar, il crée toutes les cartes cocktails du groupe Peureux et écrit les célèbres recettes cocktails Miss Massenez.

Le début d'une belle aventure, qui s'écrit au fil des jours et des innovations des Distilleries Peureux, Massenez... et Émile Coulin !

BABY BLUES

Dans un shaker, déposer les glaçons puis verser :

- 3 cl de liqueur **Baie Bleue***
- 1 cl d'eau-de-vie de Poire William
- 1 cl de crème de Cassis
- 8 cl de jus de cranberry

Shaker et verser dans un verre long drink.
Décorer avec une brochette de bleuets.



BAIE BLANC ROUGE

Dans un verre, déposer les glaçons puis verser :

- 6 cl de de liqueur **Baie Bleue***
- 2 cl de crème de Cassis

Rallonger de tonic. Presser un quartier de citron vert et déposer le dans le verre.



BAIE DES ANGES

Dans un verre, déposer les glaçons puis verser 6 cl de liqueur **Baie Bleue*** et 6 cl de jus de cranberry. Presser un quartier de citron et déposer le dans le verre. Décorer avec une brochette de Cerises à la liqueur et au Kirsch Coulin.



DOUBLE KISS

Dans un shaker, déposer une petite tranche d'Ananas confit au Kirsch Coulin. Piler, ajouter quelques glaçons puis verser :

- 2 cl de Kirsch de Fougerolles AOC Coulin
- 3 cl de liqueur **Baie Bleue***
- 1 cl de crème de Cassis
- 8 cl de jus de fraise

Shaker et verser dans un verre long drink. Décorer avec une brochette de Cerises et d'Ananas confit au Kirsch Coulin.



BB BLUE

Dans un shaker, déposer les glaçons puis verser :

- 4 cl de liqueur **Baie Bleue***
- 2 cl de crème de Mûre
- 4 cl jus de yuzu
- 4 cl de jus de framboise

Shaker et verser dans un verre.



BB TONIC

Dans un verre, déposer quelques glaçons puis verser 6 cl de liqueur **Baie Bleue*** compléter avec du tonic. Décorer avec une tranche d'orange ou de citron vert.

On peut remplacer le tonic par 6 cl de jus de cranberry ou de jus de pomme.



EAUX-DE-VIE ET LIQUEURS RARES
RHUMS - WHISKIES - COGNACS
THES - INFUSIONS - CAFES
ARTS DE LA TABLE

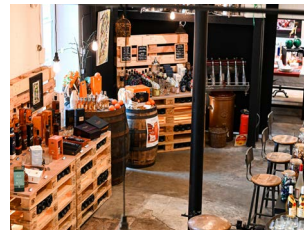
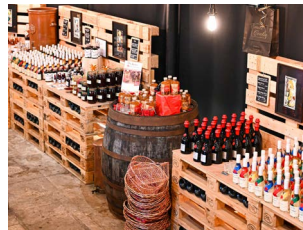


DISTILLERIE
*Emile
Coulin*
DEPUIS 1891

NÉE EN 1891 À FOUGEROLLES, EN FRANCHE-COMTÉ...

Une distillerie indissociable de la vie Fougerollaise avec des Eaux-de-Vie exceptionnelles issues d'assemblages de sa propre production et de celle des bouilleurs de crus locaux.

Découvrez le Très vieux Kirsch de Fougerolles AOC, les Eaux-de-Vie de Poire William, Mirabelle, Quetsche au vieillissement exceptionnellement prolongé, les spiritueux de Baies rares, les fruits à la Liqueur, mais aussi notre nouveauté Baie Bleue®, une liqueur unique travaillée à partir d'infusion de Bluets des Vosges, d'infusion de Cerises et d'un trait de Kirsch de Fougerolles AOC.





LA RARETÉ DE SES PRODUITS EN FAIT DE VRAIES
ŒUVRES D'ART ET SIGNE LA « HAUTE-COUTURE »
DES EAUX-DE-VIE A LA FRANÇAISE, BY COULIN.

Enfin, la boutique Émile Coulin vous dévoilera quelques spiritueux exclusifs
de grandes Maisons de rhums, whiskies, cognacs ou liqueurs...
ainsi qu'une sélection de thés, infusions et cafés
du Meilleur Ouvrier de France Torréfacteur, Vincent Ballot.

...UN NOUVEL UNIVERS

Plongez dans la magie du verre à la Distillerie Émile Coulin avec la
présentation de quelques-unes des plus belles marques de
cristallerie française : Lalique, Villeroy & Boch, La Rochère...
Ces arts de la table rigoureusement sélectionnés subliment à
merveille les Eaux-de-vie & Liqueurs de fruits de la Maison Coulin.





DISTILLERIE
*Emile
Coulin*
DEPUIS 1891

Boutique Coulin ouverte du mercredi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30
12, Rue de la gare - 70220 FOUGEROLLES - FRANCE - +33 (0)3 84 49 13 80

DISTILLERIECOULIN.COM



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