



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...

Founded in 1864 in Fougerolles and chaired by Bernard Baud, Grandes Distilleries Peureux are continuing to write their story over the years, thanks to the involvement and passion of their workers. A company of regional heritage, the Peureux group is honored to represent the richness of its products both within France and for export. Its endless search for excellence has allowed this family business to position itself as the global leader in fruit maceration and the first worldwide producer of fruit Eaux-de-Vie. Eaux-de-Vie, Crèmes & Fruit Liqueurs, Kirsch de Fougerolles A.O.C., or even Un Peureux Absinthe are the product of more than 150 years of expertise, but it is especially the famous Griottines®, acclaimed throughout the world for their crunch and their unsurpassed flavor, which have become Grandes Distilleries Peureux's most emblematic product.

Griottines® have become a staple of French gastronomy and seduce lovers of fine things. They can be used in a cocktail tasting, a cooking recipe, for some tapas or simply alone...



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...



Original



Cointreau



La Bleue

Melon & Griottines®

Place some Griottines® on a freshly-cut melon.
For the aperitif, melon skewers, smoked ham and
Griottines® will delight your guests.

Ideal for summer!




Griottines®

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 !



Original



Cointreau



La Bleue

Comté & Griottines®

*Griottines® pair well with all cheeses,
but especially with Comté.*

*A cocktail stick, a cube of cheese and a thin slice of dry ham -
that's all there is to it!*



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 !



Original



Cointreau



La Bleue

Carrot Maki & Griottines®

With a peeler, cut carrot strips, then form rolls.
Support with a cocktail stick.
Mash a soft, fresh goat cheese with a bit of olive oil, cumin, salt and pepper.
Spread this mixture in the carrot rolls and add Griottines®.
Guaranteed success!



Griottines®

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 !



Original



Cointreau



La Bleue

Mugcake & Griottines®

In a mug, pour 2tbs of confectioner's sugar, 3tbs of flour, 2tbs of almond powder, ½tsp. of baking powder, 1 egg white and 30g. of melted butter.

Add 2 tbs of Griottines® with their juice and mix.

Place the mug in the microwave oven for 1 min 45 sec (800 W).

A bit of confectioner's sugar on top, and it's ready!



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 !



Original



Cointreau



La Bleue

Crêpes & Griottines®

Melt 40g of butter in a pan, place folded crêpes one next to the other and heat them gently. Once hot, blaze them with 3 cl of Kirsch de Fougerolles A.O.C. 45%. Add 300g of reduced Griottines® juice and 90g of sugar. Turn the crêpes over several times in order to soak them.

Arrange them on a plate, then finish the sauce by adding 80g of butter and around twenty Griottines®. Drizzle the crêpes with Griottines® sauce and add some Griottines®. Quite simply essential!




Griottines®

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 !



Original



Cointreau



La Bleue

Other recipe ideas with Griottines®

On a cup of vanilla ice cream,
in a chocolate fondue, in a Champagne glass, on a foie gras canapé...
Be a foodie and go for it!

Griottines® go hand in hand with all your desires!



Cœur de palmier aux Framboisines®

Disposer quelques Framboisines® égouttées sur une pâte feuilletée, abaissée au préalable en rectangle. 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 sulfurisé, sucre vers le bas. Dorer la surface avec un jaune d'œuf et enfourner 15 minutes à 180°C.



Hearts of palm with Framboisines®

Place some strained Framboisines® on flaky pastry, already cut into a rectangle shape. Roll one flap to the middle and do the same on the other side.

Chill for 1 hour. Cut the slices and dip them in a plate of sugar.

Place them on parchment paper, sugar towards the bottom.

Brown the surface with an egg yolk and put in the oven for 15 min at 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 ?



Royal Framboisines®

In a cup, place one or two Framboisines® with their liqueur.

Then pour Champagne or Crémant into it, according to your tastes.

Unless you are more Perfect 1864 Vodka?



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...



Fresh goat cheese bite & Peureux® Cassis

Mix fresh goat cheese with a drizzle of olive oil, salt and pepper.
Place some Peureux® Cassis berries on a slice of bread or a pastry crust,
then place the fresh goat cheese mixture.

A delicacy at the end of the meal, or as 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...



Mackerel rillets & Peureux® Cassis

Place mackerel rillets on a slice of country bread and accompany with some Peureux® Cassis berries. Quite simple!

You could also try this with
a country terrine...




Cassis
PEUREUX

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
Follow us on Facebook :
Grandes Distilleries Peureux



Other recipe ideas with Peureux® Cassis

*On soft white cheese or plain yogurt,
in a champagne glass, with a red berries salad,
or in your pancakes at the time of cooking.*

Indulge yourself and enjoy the variety!



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.

Griottines® , change everything!

Small morello cherries in a lightly kirsch liqueur, Griottines® bring a touch of glamor to your recipes. Their red box symbolizes seduction, French chic and also a moment of happiness around delicious delicacies. This little scarlet pearl, through its taste, crunch and color, makes your recipes stand out and stirs up the enthusiasm of your guests, who will be delighted to recognize the famous Griottines® - like Proust's Madeleine, we all have our own little story with Griottines®. More than just a delicacy, they represent not just a true state of mind, but also an identity and, quite often, a memory... that's why they change everything!

Throughout this booklet you will discover the Griottines® Universe, be inspired by these very simple recipe ideas and discover their variations through Griottines Cointreau® or La Bleue®, Peureux® Cassis berries (15% vol.), macerated in Crème de Cassis de Bourgogne, or even Framboisines® (15% vol.), macerated in Liqueur and Raspberry Eau-de-Vie.



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.
DRINK RESPONSIBLY