



Griottines®
LES ACCORDS FRAPPÉS®
— FOOD PAIRING —

Grandes Distilleries
PEUREUX
Massenez



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 de Fougerolles AOC 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...



GRIOTTINES®, ÇA CHANGE TOUT !

Petites griottes macérées dans une liqueur légèrement kirschée, les **Griottines**® (15% vol.) 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 !



Petite révolution dans l'univers des fruits à la Liqueur... Les Grandes Distilleries Peureux et la Maison Saint James®, distilleries ancestrales et symboles du savoir-faire français, dévoilent les **Griottines**® au Rhum Saint James® !

Ces deux maisons pluricentennaires subliment ainsi les iconiques **Griottines**®.

Le résultat...?

Une recette unique de griottes sauvages macérées dans un Rhum agricole rigoureusement sélectionné pour un plaisir gourmand incomparable. Savoureuses en cuisine, étonnantes en cocktail, les **Griottines**® au Rhum Saint James® incarnent la parfaite symbiose entre mixologie et gastronomie où chaque dégustation devient une expérience sensorielle inédite.

FRAMBOISINES® & CASSIS PEUREUX®

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

100% naturelles, sans colorant ni conservateur, les **Framboisines**® sont de délicieuses petites framboises macérées à la liqueur et à l'eau-de-vie de Framboise.

Les gastronomes y retrouveront toutes les richesses aromatiques de la framboise, toute la fermeté de ce petit fruit si charmeur, éclatant de couleur, de saveur et dont les macérations successives ont subtilement mis en valeur son goût si parfumé.



Les **Cassis Peureux**® sont de véritables grains de Cassis de Bourgogne au croquant et à la petite note acidulée qui change tout.

La macération dans la Crème de Cassis de Bourgogne apporte toute la rondeur nécessaire à ce fruit... L'équilibre idéal, pour une dégustation toute en gourmandise.



BOUCHÉE CHÈVRE FRAIS

aux Cassis Peureux®



ROYAL GRIOTTINES®

Dans une coupe verser du prosecco Bottega sur **2 Griottines®**.

Oser les déclinaisons avec **Framboisines®** ou **Cassis Peureux®**.



PACELLO TONIC

2 cl Dom Pacello Royal Orange®,
2 cl Purple Gin®, 8 cl Tonic et 1 brochette Citron vert & Griottines®



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...



GRIOTTINI SPRITZ

6 cl de Griottini®, 6 cl de prosecco et 6 cl d'eau gazeuse



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 !



COCKTAIL LAURE GASSMANN

4 cl de Ox & Roses®, 2 cl de whisky,
2 cl de jus d'ananas et quelques gouttes d'angostura bitter



SALADE DE CHOU ROUGE, SAUMON, BETTERAVES, CASSIS PEUREUX®

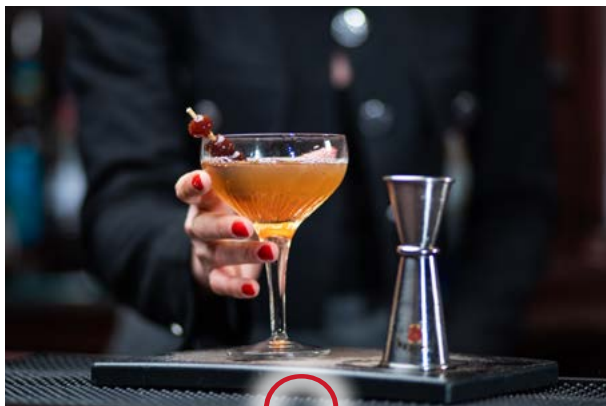
Ingrédients : chou rouge, betterave, saumon fumé, **Cassis Peureux®**.

Râper finement le chou rouge, détailler la ou les betteraves et découper le saumon en lanières. Préparer une vinaigrette à base d'huile neutre, de vinaigre de Xérès et de jus de Cassis Peureux®, sel et poivre. Mélanger et parsemer de **Cassis Peureux®**.



COCKTAIL LAURE GASSMANN

Frapper de la menthe, 4 cl de rhum ambré, 2 cl de liqueur de Cerise, 2 cl de jus de citron et garnir avec une brochette de **Griottines***



ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD SAUCE GRIOTTINES®

Sauce **Griottines*** : faire suer les échalotes ciselées avec 20 g de beurre.

Déglacer avec 3 cl de vinaigre de Xérès et réduire de moitié, ajouter 2 cl de crème de Balsamique et 7 cl de jus de **Griottines***, laisser réduire, réserver.

Escalopes de Foie Gras de Canard : faire chauffer la poêle.

Déposer 4 escalopes dans la poêle, saler, poivrer et laisser 1 minute 30 de chaque côté. Ajouter 32 **Griottines*** dans la réduction et remuer doucement afin de ne pas les casser.

Déposer de la salade au centre de l'assiette, les escalopes autour et les napper de sauce en répartissant équitablement les **Griottines***.



COCKTAIL ROSE

4 cl de vermouth blanc sec,
2 cl de Kirsch de Fougerolles AOC, un trait de grenadine et 2 Griottines*



COQUELET AUX GRIOTTINES®

Couper un poulet en 4 (2 suprêmes et 2 cuisses), saler et poivrer.
Les colorer à la poêle puis les cuire 12 min au four à 220°C avec le thym, le laurier et l'ail. Retirer alors l'ail et les morceaux de coquelet de la poêle et les maintenir au chaud. Faire suer les échalotes dans la poêle, ajouter l'ail haché puis déglacer avec le jus des **Griottines®**, le Kirsch de Fougerolles AOC et une pointe de vinaigre Balsamique. Laisser réduire de moitié.

Ajouter 30 cl de fond brun de volaille ou de veau, laisser à nouveau réduire puis monter au beurre (ajouter 50 g de beurre ramolli en émulsionnant avec un mixeur) et ajouter des **Griottines®**. Vous pouvez accompagner ce plat d'un gratin dauphinois.



ROUGE GLAMOUR

1 cl de liqueur de Griotte Massenez, 2 cl d'eau-de-vie de Framboise Sauvage Massenez, 3 cl jus de fraise et une brochette de Griottines*



DOS DE CABILLAUD AUX FRAMBOISINES®

Faire suer 75 g d'échalotes avec 15 g de beurre puis mouiller avec 50 cl de vin rouge. Ajouter thym, laurier, sucre, poivre et un peu de sel. Réduire et rectifier l'assaisonnement. Retirer thym et laurier, ajouter 2.5 cl de graisse de canard pour trancher le jus et réserver au chaud. Cuire 4 dos de cabillaud à la poêle au beurre clarifié et terminer au four. Poser un dos de cabillaud par assiette, ajouter 20 **Framboisines®** à la réduction de bordelaise et saucer les assiettes.

Vous pouvez accompagner de frites fraîches.



BRAMBLE AUX GRIOTTINES® SAINT JAMES®

Quelques Griottines® au Rhum Saint James®, des dés de citron vert, 2 cl de Crème de Cassis Massenez et 5 cl de Rhum blanc Saint James® et compléter avec de la limonade.



MINI FORÊT NOIRE GRIOTTINES® SAINT JAMES®

Recette pour 4 verrines. Faire ramollir 7.5 g de gélatine dans l'eau froide.

Faire bouillir 25 cl de lait, 250 g de crème liquide, 75 g de sucre avec 1 gousse de vanille fendue. Retirer du feu et ajouter la gélatine, bien mélanger.

Verser dans les 4 verrines le mélange et laisser prendre au froid.

Dressage : reprendre les verrines avec la pana cotta, disposer des **Griottines® Saint James®** dessus. Couler la confiture ou le coulis de framboise sur les fruits. Déposer des cubes de génoise au chocolat par-dessus. Finir avec une mousse chocolat au siphon.

Décorer avec 1 **Griottines® Saint James®** et une feuille de menthe.



Miss Kiss

3 cl de Kirsch Vieux Massenez, 2 cl de crème de Cassis Massenez,
6 cl de jus de pomme et une brochette de Griottines®



CLAFOUTIS AUX GRIOTTINES®

Pâte sucrée : mélanger au batteur 160 g de beurre mou, 100 g de sucre glace avec 2 g de sel. Ajouter 60 g de jaunes d'œufs. Terminer en ajoutant 300 g de farine tamisée. Réserver au frais quelques heures.

Appareil à clafoutis : mélanger 30 g de sucre poudre, 10 g de Maïzena®, 200 g de crème liquide, 60 g de jaunes d'œufs et 3 cl de Kirsch de Fougerolles AOC. Réserver.

Montage : foncer la pâte dans un moule ou un cercle de 22 cm de diamètre. Déposer des **Griottines®** sur toute la surface et verser l'appareil à clafoutis, cuire à 170°C durant 30 minutes environ. Déguster bien frais.



KIRSCH DE FOUGEROLLES AOC

et une brochette de Griottines®



GRIOTTINES® EN MOELLEUX AU CHOCOLAT

Faire fondre 180 g de chocolat noir 72% et 80 g de beurre au micro-ondes. Ajouter 30 g de lait et 38 g de crème liquide bouillie puis ajouter 52 g de farine tamisée.

Battre 162 g d'œufs entiers et 45 g de sucre. Y incorporer le mélange chocolat puis mouler l'appareil dans des cercles ou ramequins beurrés et farinés dans lesquels on aura au préalable déposé 4 **Griottines®** dans le fond.

Cuire 10 à 15 mn au four (180/200°C).



GOLDEN EXPRESS

4 cl de Golden Eight®, 1 expresso et une brochette de Griottines®
Astuce : ajouter de la crème chantilly



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 !



MY BERRY

3 cl de Kirsch Vieux Massenez, 2 cl de crème de Cassis Massenez,
8 cl de jus de cranberry et une brochette de Cassis Peureux®



... ET AVEC FRAMBOISINES®
OU 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.

Réalisez vos envies et variez les plaisirs !





Griottines®

DISTILLERIESPEUREUX.COM



GRANDES DISTILLERIES PEUREUX MASSENEZ
43, AVENUE CLAUDE PEUREUX | 70220 FOUGEROLLES | FRANCE
+33 (0)3 84 49 11 33 | CONTACT@PEUREUX.COM | GRIOTTINES.COM

2026 Détail disponible sur demande. Responsable de la publication : Élodie Naslin.
Maquette et mise en page : Élise Pourchet. Crédits photos : Distilleries Peureux - Élise Pourchet.

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