



# FRANÇOIS PEYROT

Cognac Grande Champagne 1<sup>er</sup> Cru

Logis des Bergeronnettes - Chemin du Paradis - MARANCHEVILLE

B.P. 42 - 16200 JARNAC



Tél. 05 45 81 16 70

Fax 05 45 81 70 82

S.A.R.L. d'exploitation au capital de 38000 €  
RM 16: 344484779 - SIRET: 34448477900014 - APE: 513J

**Vous pouvez aussi passer vos commandes sur Internet :** [www.cognac-peyrot.com](http://www.cognac-peyrot.com)  
**Paiement sécurisé** **Crédit Mutuel**  
email : [infos@cognac-peyrot.com](mailto:infos@cognac-peyrot.com)

## TARIF - BON DE COMMANDE 2009

DROITS ET TAXES COMPRIS

Nom \_\_\_\_\_ N° Tél. \_\_\_\_\_ et heures d'appel \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_  
Code Postal \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_ Email \_\_\_\_\_  
N° Client \_\_\_\_\_ Cochez cette case s'il s'agit d'une confirmation téléphonique   
Date **approximative** de livraison souhaitée \_\_\_\_\_ Toute commande passée par téléphone avancera la préparation, mais n'exclut pas la confirmation **écrite obligatoire**

**Franco : minimum de commande 150 € T.T.C. (remise déduite)**

**Port éventuel de 15,00 € pour moins de 150 € - Expédition à une même adresse**

Ref.	DÉSIGNATION	Contenance	Degré	Nombre	Prix Unit. T.T.C. €	TOTAL T.T.C. €
<b>* COGNAC FRANÇOIS PEYROT GRANDE FINE CHAMPAGNE 1<sup>ER</sup> CRU DE COGNAC</b>						
2-05-10	<b>SÉLECTION</b> 3 ans d'âge * <i>Conseillé pour "Tonique" et cuisine</i> sans étui	70 cl	40 %		<b>20,70</b>	
2-05-02	<b>V.S.O.P.</b> (Médailles : Or Bruxelles Mondial 2003 - Bronze Londres 1988) étui	"	40 %		<b>28,70</b>	
2-05-05	<b>NAPOLÉON</b> <i>Vieille Réserve de la Maison - bouteille satinée</i> étui	"	40 %		<b>35,70</b>	
2-05-07-E	<b>NAPOLÉON</b> étiquette personnalisée étui <i>Veillez nous indiquer le nom et le prénom à faire figurer sur l'étiquette.</i>	"	40 %		<b>38,70</b>	
2-05-06	<b>X.O.</b> <i>Très Vieille Réserve Ancestrale (Médaille d'Or Bruxelles Mondial 2005)</i> étui	"	40 %		<b>45,70</b>	
2-05-06-K	<b>X.O. CARAFE</b> <i>Très Vieille Réserve Ancestrale (Médaille d'Or Bruxelles Mondial 2005)</i> étui	"	40 %		<b>53,70</b>	
2-05-08-E	<b>HÉRITAGE</b> <i>Cognac de "Grand-Mère Peyrot" (Médaille d'Or Bruxelles Mondial 2003)</i> étui <b>Bouteille Classique.</b>	"	45 %		<b>70,70</b>	
2-05-08-C	<b>HÉRITAGE</b> <i>Cognac de "Grand-Mère Peyrot" (Médaille d'Or Bruxelles Mondial 2003)</i> un authentique cognac de succession. <b>Coffret Bois, Bouteille Antique à bulles.</b>	"	45 %		<b>100,70</b>	
2-05-12	<b>V.S.O.P.</b> (Médailles : Or Bruxelles Mondial 2003 - Bronze Londres 1988) (MAGNUM)	150 cl	40 %		<b>56,00</b>	
2-05-15	<b>NAPOLÉON</b> <i>Vieille réserve de la Maison</i> (MAGNUM)	"	"		<b>63,00</b>	
2-13-02	COFFRET BOIS pour MAGNUMS et BOUTEILLES : VSOP - NAPOLEON - XO				<b>9,00</b>	
<b>APERITIFS : PINEAU DES CHARENTES - PUNCH ET COCKTAIL (servir frais)</b>						
2-04-01	<b>Pineau Blanc</b>	75 cl	18 %		<b>10,70</b>	
2-04-07	<b>Vieux Pineau Blanc</b>	"	"		<b>16,70</b>	
2-04-02	<b>Pineau Rosé</b>	"	17 %		<b>11,00</b>	
2-04-05	<b>Pineau Rubis sur Merlot</b>	"	"		<b>12,30</b>	
2-03-01	<b>Punch au Cognac</b>	70 cl	16 %		<b>10,90</b>	
2-03-02	<b>Punch au Cognac</b>	150 cl	"		<b>20,90</b>	
2-03-05	<b>Fraîcheur de Poire</b> <i>A boire sur glaçons, très frais</i>	70 cl	"		<b>11,10</b>	
<b>TOTAL A REPORTER AU DOS</b>						

## NOS PRESENTATIONS - VISIBLES AUSSI SUR INTERNET



COGNAC VSOP - XO



COGNAC NAPOLEON



COGNAC CARAFE XO



COGNAC HÉRITAGE CLASSIQUE



PINEAU




COCKTAIL



LIQUEUR

**Visitez notre exploitation sur rendez-vous toute l'année.  
Vignoble. Chais. Distillerie. Musée.**

NOS PRIX SONT GARANTIS JUSQU'EN 2010, SAUF EN CAS D'AUGMENTATION DES TAXES.

Réf.	TARIF - BON DE COMMANDE 2009	Contenance	Degré	Nombre	Prix Unit. T.T.C. €	TOTAL T.T.C. €
DÉSIGNATION				Report. . . . .		
<b>LIQUEURS A LA GRANDE CHAMPAGNE : Servir frais ou sur glaçons ou digestifs</b>						
2-02-02	<b>Pêche</b>	70 cl	24 %		<b>16,80</b>	
2-02-16	<b>Mûre (Médaille d'Or Bruxelles Gastronomie 1993)</b>	"	18 %		<b>15,70</b>	
2-02-09	<b>Framboise</b>	"	30 %		<b>20,80</b>	
2-02-10	<b>Poire Williams (Médailles : Bronze Bruxelles Mondial 2002, Argent Londres 2005)</b>	"	30 %		<b>20,20</b>	
2-02-08	<b>Noisette grillée</b>	"	24 %		<b>16,80</b>	
2-02-13	<b>Orange (Médaille d'Or Bruxelles Gastronomie 2002)</b>	"	40 %		<b>22,90</b>	
2-02-06	<b>Mandarine</b>	"	30 %		<b>20,20</b>	
2-02-03	<b>Amande</b>	"	24 %		<b>16,80</b>	
2-02-11	<b>Cerise</b>	"	21 %		<b>17,10</b>	
2-02-05	<b>Rose</b>	"	21 %		<b>17,10</b>	
2-02-07	<b>Châtaigne</b> 	"	24 %		<b>18,70</b>	
<b>GOURMANDISES : Chocolats de fabrication artisanale Charentaise disponibles d' OCTOBRE à MARS</b>						
	<b>ÉCRIN ÉLÉGANCE</b>	Poids net				
2-06-01	<b>Chocolats au Cognac</b>	ENVIRON	350 g		<b>20,70</b>	
2-06-02	<b>Assortiment Cognac - Poire - Pineau</b>	"	"		<b>20,70</b>	
2-06-05	<b>Pavés au Cognac (chocolat noir, pâte à truffe, cognac)</b>	"	"		<b>21,00</b>	
2-06-11	<b>Orangettes (écorce d'orange confite macération cognac enrobage chocolat)</b>	"	"		<b>20,70</b>	
2-06-04	<b>Marguerites d'Angoulême (chocolat au lait, noisettes)</b>	"	"		<b>21,50</b>	
2-06-03	<b>Marguerites d'Angoulême (chocolat noir, écorce d'orange confite)</b>	"	"		<b>21,50</b>	
2-06-06	<b>Truffes aux amandes (chocolat noir, cognac, amandes)</b>	"	"		<b>20,70</b>	
	<b>SACHETS DÉCORÉS</b>					
2-06-31	<b>Chocolats au Cognac</b>	ENVIRON	300 g		<b>14,60</b>	
2-06-32	<b>Chocolats à la Liqueur de Poire</b>	"	"		<b>14,60</b>	
2-06-33	<b>Assortiment de tous nos chocolats</b>	"	"		<b>14,60</b>	
2-06-34	<b>Assortiment chocolats sans alcool</b>	"	"		<b>14,90</b>	
2-06-07	<b>Luxueuse Boîte Métal décoré - Assortiment de Chocolats</b>	ENVIRON	500 g		<b>27,90</b>	
<b>VERRES</b>						
2-13-08	Verres à Cognac forme tulipe (semi cristal)		6		<b>15,50</b>	
2-13-08	Verres à Pineau gravés (semi cristal)		"		<b>15,50</b>	
<b>ÉTUIS :</b> pour liqueur, punch, pineau, marquez (E) et le nombre à côté du produit choisi					<b>0,90</b>	

**RECETTES ET COCKTAILS AU PINEAU DES CHARENTES ET LIQUEURS.**

**L'AMBASSADE**

1,5 cl de liqueur d'orange + 1,5 cl de Gin + 4 cl de pineau blanc ou rosé. Au shaker, mélanger les trois ingrédients avec de la glace pilée.

**L'ANTI-STRESS**

1 cl de jus de citron jaune pressé, 2 cl de jus de fruits exotiques, 2 cl de liqueur de pêche, 2 cl de liqueur de poire, 2 cl de pineau blanc. Au shaker, mélanger jus de fruits et citron. Verser le pineau, et les liqueurs, passer le tout au shaker et servir.

**RECETTES GOURMANDES**

**GAMBAS FLAMBÉES à la liqueur de Poire Williams (3 personnes).**

Ingrédients : Gambas 500grs, liqueur de poire 10 cl, 1 brique de crème fraîche, persil 100 gr, oignon 100 gr, sel, poivre, beurre et huile d'olive.

Faire rosir dans une poêle les Gambas avec 1 noisette de beurre additionnée d'un peu d'huile d'olive. Retirer les Gambas du feu et jeter le restant de beurre et d'huile. Mélanger crème fraîche, oignon et persil finement haché. Saler, poivrer et incorporer les Gambas. A part, faire chauffer puis enflammer les 10 cl de liqueur de Poire et verser flambant et délicatement sur les Gambas. Servir.

**NOIX DE SAINT JACQUES à la liqueur d'Orange (2 personnes).**

Ingrédients : 6 noix de Saint Jacques, 6 cl de liqueur d'orange, 1 noisette de beurre, 1 oignon.

Faire dorer les noix de Saint Jacques et l'oignon émincé avec le beurre dans une poêle.

A part, faire chauffer puis enflammer les 6 cl de liqueur d'orange et verser flambant et délicatement sur les noix. Réduire à feu vif et servir.

**CRÊPES AUX LIQUEURS de Poire ou de Mandarine (15 à 18 crêpes).**

Ingrédients : 250 grs de farine, 1/2 litre de lait, 3 œufs, 30 grs de beurre fondu, 1 cuillère à soupe d'huile, 20 grs de sucre, sel, 5 cl de liqueur de poire ou de mandarine.

Dans un saladier, délayer farine, œufs, sucre, une pincée de sel. En fouettant, rajouter le lait puis le beurre fondu et les 5 cl de liqueur. Laisser reposer 3 heures.

Dans une poêle très chaude préalablement graissée au beurre verser et étaler 1/2 louche de pâte. Faire dorer la crêpe des deux côtes.

**Pour commande plus importante reportez-vous au tarif groupage**

**CONDITIONS DE VENTE**

- Pour une première commande, paiement comptant ou contre-remboursement (frais en sus).
- Pour cadeaux de fin d'année et entreprise, possibilité d'envois individuels franco. Nous consulter.
- Dans tous les cas les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire. En cas d'avaries, faites des réserves sur le bordereau de livraison, et prévenez-nous.
- En cas de contestation, le Tribunal de Cognac sera seul compétent.
- Acceptant le règlement des sommes dues par chèque libellé à mon nom en ma qualité de membre d'un centre de gestion agréé par l'administration fiscale.
- Pour les départements de la Corse port en sus.

**PAIEMENT :**

- Par chèque à l'ordre de Cognac F. PEYROT, encaissement après départ des marchandises.
- Avec ma Carte Bancaire portant le sigle CB.

**Montant de la commande**

**Je déduis 2% et je joins un chèque à cette commande**

FRANCO  
(minimum 150 € T.T.C.)  
Port éventuel 15,00 €  
(pour moins de 150 €)  
Frais contre-remb.  
en sus T.T.C. / 25 €

**NET A PAYER T.T.C.**

-	
+	



Expire :

N°

N° Clés