



FRANÇOIS PEYROT

Cognac Grande Champagne 1^{er} 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
Paiement sécurisé **Crédit Mutuel**
email : infos@cognac-peyrot.com

TARIF GROUPEMENT DE PARTICULIERS, COLLECTIVITÉS ET C.E. 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**

**Commande minimum 470 € T.T.C. (remise déduite)
franco, expédition à une même adresse**

Ref.	DÉSIGNATION	Contenance	Degré	Nombre	Prix Unit. T.T.C. €	TOTAL T.T.C. €
* COGNAC FRANÇOIS PEYROT GRANDE FINE CHAMPAGNE 1^{ER} CRU DE COGNAC						
1-05-10	SÉLECTION 3 ans d'âge * <i>Conseillé pour "Tonique" et cuisine</i> sans étui	70 cl	40 %		20,00	
1-05-02	V.S.O.P. (Médailles : Or Bruxelles Mondial 2003 - Bronze Londres 1988) étui	"	40 %		28,00	
1-05-05	NAPOLÉON <i>Vieille Réserve de la Maison - bouteille satinée</i> étui	"	40 %		35,00	
1-05-07-E	NAPOLÉON étiquette personnalisée étui <i>Veillez nous indiquer le nom et le prénom à faire figurer sur l'étiquette.</i>	"	40 %		38,00	
1-05-06	X.O. <i>Très Vieille Réserve Ancestrale (Médaille d'Or Bruxelles Mondial 2005)</i> étui	"	40 %		45,00	
1-05-06-K	X.O. CARAFE <i>Très Vieille Réserve Ancestrale (Médaille d'Or Bruxelles Mondial 2005)</i> étui	"	40 %		53,00	
1-05-08-E	HÉRITAGE <i>Cognac de "Grand-Mère Peyrot" (Médaille d'Or Bruxelles Mondial 2003)</i> étui Bouteille Classique.	"	45 %		70,00	
1-05-08-C	HÉRITAGE <i>Cognac de "Grand-Mère Peyrot" (Médaille d'Or Bruxelles Mondial 2003)</i> un authentique cognac de succession. Coffret Bois, Bouteille Antique à bulles.	"	45 %		100,00	
1-05-12	V.S.O.P. (Médailles : Or Bruxelles Mondial 2003 - Bronze Londres 1988) (MAGNUM)	150 cl	40 %		55,00	
1-05-15	NAPOLÉON <i>Vieille réserve de la Maison</i> (MAGNUM)	"	"		62,00	
1-13-02	COFFRET BOIS pour MAGNUMS et BOUTEILLES : VSOP - NAPOLEON - XO				9,00	
APERITIFS : PINEAU DES CHARENTES - PUNCH ET COCKTAIL (servir frais)						
1-04-01	Pineau Blanc	75 cl	18 %		10,00	
1-04-07	Vieux Pineau Blanc	"	"		16,00	
1-04-02	Pineau Rosé	"	17 %		10,30	
1-04-05	Pineau Rubis sur Merlot	"	"		11,60	
1-03-01	Punch au Cognac	70 cl	16 %		10,20	
1-03-02	Punch au Cognac	150 cl	"		19,90	
1-03-05	Fraîcheur de Poire <i>A boire sur glaçons, très frais</i>	70 cl	"		10,40	
TOTAL A REPORTER AU DOS						

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 GROUPEMENT 2009	Contenance	Degré	Nombre	Prix Unit. T.T.C. €	TOTAL T.T.C. €
DÉSIGNATION				Report.		
LIQUEURS A LA GRANDE CHAMPAGNE : Servir frais ou sur glaçons ou digestifs						
1-02-02	Pêche	70 cl	24 %		16,10	
1-02-16	Mûre (Médaille d'Or Bruxelles Gastronomie 1993)	"	18 %		15,00	
1-02-09	Framboise	"	30 %		20,10	
1-02-10	Poire Williams (Médailles : Bronze Bruxelles Mondial 2002, Argent Londres 2005)	"	30 %		19,50	
1-02-08	Noisette grillée	"	24 %		16,10	
1-02-13	Orange (Médaille d'Or Bruxelles Gastronomie 2002)	"	40 %		22,20	
1-02-06	Mandarine	"	30 %		19,50	
1-02-03	Amande	"	24 %		16,10	
1-02-11	Cerise	"	21 %		16,40	
1-02-05	Rose	"	21 %		16,40	
1-02-07	Châtaigne 	"	24 %		18,00	
GOURMANDISES : Chocolats de fabrication artisanale Charentaise disponibles d' OCTOBRE à MARS						
	ÉCRIN ÉLÉGANCE	Poids net				
1-06-01	Chocolats au Cognac	ENVIRON	350 g		20,00	
1-06-02	Assortiment Cognac - Poire - Pineau	"	"		20,00	
1-06-05	Pavés au Cognac (chocolat noir, pâte à truffe, cognac)	"	"		20,30	
1-06-11	Orangettes (écorce d'orange confite macération cognac enrobage chocolat)	"	"		20,00	
1-06-04	Marguerites d'Angoulême (chocolat au lait, noisettes)	"	"		20,80	
1-06-03	Marguerites d'Angoulême (chocolat noir, écorce d'orange confite)	"	"		20,80	
1-06-06	Truffes aux amandes (chocolat noir, cognac, amandes)	"	"		20,00	
	SACHETS DÉCORÉS					
1-06-31	Chocolats au Cognac	ENVIRON	300 g		13,90	
1-06-32	Chocolats à la Liqueur de Poire	"	"		13,90	
1-06-33	Assortiment de tous nos chocolats	"	"		13,90	
1-06-34	Assortiment chocolats sans alcool	"	"		14,20	
1-06-07	Luxeuse Boîte Métal décoré - Assortiment de Chocolats	ENVIRON	500 g		27,20	
	VERRES					
1-13-08	Verres à Cognac forme tulipe (semi cristal)		6		15,10	
1-13-08	Verres à Pineau gravés (semi cristal)		"		15,10	
ÉTUIS : pour liqueur, punch, pineau, marquez (E) et le nombre à côté du produit choisi					0,90	

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 côtés.

Pour commande inférieure à 470 € T.T.C. ou pour expéditions à diverses adresses

se reporter au tarif « BON DE COMMANDE »

CADEAU choisi par la personne ayant participé au groupement (valeur 2% du TTC FRANCO) →

- CONDITIONS DE VENTE**
- Pour cadeaux de fin d'année, 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.
 - 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.

Montant de la commande

Je déduis 3% et je joins un chèque à cette commande

**NET A PAYER
T.T.C. FRANCO
(minimum 470 €)**

PAIEMENT :

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



Expire :

N°

N° Clés