



FRANÇOIS PEYROT

Cognac Grande Champagne 1^{er} Cru

Logis des Bergeronnettes - 1 Chemin du Paradis - MARANCHEVILLE

B.P. 60042 - 16200 GONDEVILLE



Tél. 05 45 81 16 70

Fax 05 45 81 70 82

S.A.R.L. d'exploitation au capital de 38 000 €
RM 16: 344484779 - SIRET: 34448477900014 - APE: 513J

Vous pouvez aussi passer vos commandes sur Internet : www.cognac-peyrot.com
Paiement sécurisé **Credit Mutuel**
email : infos@cognac-peyrot.com

TARIF - BON DE COMMANDE 2017

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 160 € T.T.C. (remise déduite)
Port éventuel de 15,00 € pour moins de 160 € - Expédition à une même adresse

Réf.	DÉSIGNATION	Contenance	Degré	Nombre	Prix Unit. T.T.C. €	TOTAL T.T.C. €
* COGNAC FRANÇOIS PEYROT GRANDE FINE CHAMPAGNE 1^{ER} CRU DE COGNAC						
05-10	SÉLECTION 3 ans d'âge Conseillé pour "Tonique" et cuisine sans étui	70 cl	40 %		24,30	
05-02	V.S.O.P. étui	"	40 %		32,80	
05-05	NAPOLÉON Vieille Réserve de la Maison - bouteille satinée étui	"	40 %		42,80	
05-07-E	NAPOLÉON étiquette personnalisée Veuillez nous indiquer le nom et le prénom à faire figurer sur l'étiquette.	étui	"	40 %	45,30	
05-06	X.O. Très Vieille Réserve Ancestrale étui	"	40 %		54,80	
05-06-K	X.O. CARAFE Très Vieille Réserve Ancestrale étui	"	40 %		65,90	
05-08-E	HÉRITAGE Cognac de "Grand-Mère Peyrot" étui Bouteille Classique.	"	43,3 %		90,80	
05-08-C	HÉRITAGE Cognac de "Grand-Mère Peyrot" un authentique cognac de succession. Coffret Bois, Bouteille Antique à bulles.	"	43,3 %		126,90	
05-12	V.S.O.P. (MAGNUM)	150 cl	40 %		61,80	
05-15	NAPOLÉON Vieille réserve de la Maison (MAGNUM)	"	"		70,90	
APERITIFS : PINEAU DES CHARENTES - PUNCHY - (servir frais)						
04-01	Pineau Blanc	75 cl	17 %		11,30	
04-07	Vieux Pineau Blanc	"	"		19,80	
04-05	Pineau Rubis sur Merlot	"	17 %		12,70	
03-01	Punchy	70 cl	16 %		11,80	
03-02	Punchy	150 cl	"		21,50	
FRUITS NOBLES AU COGNAC - (servir frais)						
01-01	Griottes	32 cl	18 %		15,00	
01-03	Clémentines confites	32 cl	15 %		15,00	
01-07	Abricots confits	32 cl	15 %		15,00	
TOTAL A REPORTER AU DOS						

NOS PRESENTATIONS - VISIBLES AUSSI SUR INTERNET



FRUITS

COGNAC VSOP - XO

COGNAC NAPOLÉON

COGNAC CARAFE XO

COGNAC HÉRITAGE CLASSIQUE

PINEAU

PUNCHY COCKTAIL

LIQUEUR

Notre maison vous accueille :
Octobre à Mars, du lundi au samedi inclus 9h30-12h00 / 14h30-18h30
Avril à Septembre, du lundi au dimanche inclus 9h30-12h00 / 14h30-19h00

NOS PRIX SONT GARANTIS JUSQU'EN 2018, SAUF EN CAS D'AUGMENTATION DES TAXES.

Réf.	TARIF - BON DE COMMANDE 2017	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						
02-02	Pêche	70 cl	24 %		18,50	
02-16	Mûre	70 cl	18 %		16,70	
02-01	Cassis	70 cl	18 %		16,80	
02-10	Poire Williams	70 cl	30 %		22,20	
02-13	Orange	70 cl	40 %		24,00	
02-06	Mandarine	70 cl	30 %		22,20	
02-03	Amande	70 cl	24 %		17,60	
02-11	Cerise	70 cl	21 %		17,00	
02-07	Châtaigne	70 cl	24 %		19,00	
02-15	Café	70 cl	24 %		19,30	
VIN DE BORDEAUX Premières Côtes de Bordeaux						
10-04	Château FAUBERNET Propriétaire Millésime 2010* (caisse de 12, soit 5€ la bout.)	75 cl			60,00	
GOURMANDISES : Chocolats de fabrication artisanale Charentaise disponibles d' OCTOBRE à MARS						
	ÉCRIN ÉLÉGANCE	Poids net				
06-02	Assortiment Cognac - Poire - Pineau	350 g			26,00	
06-05	Pavés au Cognac (chocolat noir, pâte à truffe, cognac)	" "			26,00	
06-11	Orangettes (écorce d'orange confite macération cognac enrobage chocolat)	" "			26,30	
06-04	Marguerites d'Angoulême (chocolat au lait, noisettes) / mélange 50%	" "			27,50	
SACHETS DÉCORÉS						
06-31	Chocolats au Cognac	ENVIRON 300 g			20,00	
06-32	Chocolats à la Liqueur de Poire	" "			20,00	
06-33	Assortiment de tous nos chocolats	" "			19,20	
06-34	Assortiment chocolats sans alcool	" "			19,30	
06-07	Luxueuse Boîte Métal décoré - Assortiment de Chocolats	ENVIRON 500 g			32,80	
VERRES						
13-08	Verres à Cognac forme tulipe (semi cristal)	6			18,30	
13-09	Verres à Pineau gravés (semi cristal)	"			18,30	
ÉTUIS : pour liqueur, punch, pineau, marquez (E) et le nombre à côté du produit choisi					0,90	

* Après épuisement du millésime en cours, le suivant est livré.

Notre production s'est vu octroyer depuis 1988 de nombreuses médailles aux concours internationaux de LONDRES & BRUXELLES
 3 médailles d'ARGENT, 3 médailles de BRONZE, 8 médailles d'OR, 1 grande médaille d'OR 2013
 ainsi que de nombreuses distinctions et notes allant de 87.5 / 100 à 92 / 100 sur dégustations à l'aveugle.

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

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.



ACCUEIL CAMPING-CAR

GPS GUIDAGE :

N 45°66'34.76

W 0°16'77.79°

Chemin de la Grande Champagne
16200 GONDEVILLE

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.

Montant de la commande

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

FRANCO (minimum 160 € T.T.C.)
Port éventuel 15,00 € (pour moins de 160 €)

-	
+	

NET A PAYER T.T.C.

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