

*Liqueur bar*

**COINTREAU**



**THIS EVENING'S TASTING FEATURES:**  
*EN DÉGUSTATION CE SOIR :*

**COINTREAU «L'UNIQUE»**

**With a spectrum of more than 40 olfactive notes, Cointreau is a captivating ode to orange on its own and an enhancer of other flavors when mixed.**

*Avec plus de 40 notes olfactives, Cointreau rend hommage aux arômes délicats de l'orange lorsqu'il est consommé seul, et met en avant d'autres arômes lorsqu'il est utilisé en cocktail.*

**COINTREAU «NOIR»**

**Fresh orange mingles with the velvet-smooth caress of cognac, making it an exceptional alternative to premium dark spirits.**

*Ce mélange marie la fraîcheur de l'orange à la caresse veloutée du cognac, faisant de Cointreau Noir une alternative exceptionnelle aux alcools bruns de qualité supérieure.*



---

Born during the Industrial Revolution and bred of La Belle Époque, Cointreau has innovation in its DNA. From the entrepreneurial flair of a liquorist-distiller who created the House in 1849, to Édouard Cointreau releasing his recipe for a unique French orange liqueur, to more than 300 international awards won since, Cointreau's rich history is marked by many milestones.

*Née en pleine révolution industrielle et produit de la Belle Époque, la marque Cointreau a fait de l'innovation son ADN. C'est grâce à l'idée visionnaire d'un distillateur que la marque a vu le jour en 1849, puis grâce à la recette novatrice de liqueur à l'orange à base d'essences d'oranges douces et amères créée par Édouard Cointreau, que la Maison a remporté plus de 300 prix internationaux.*

*Liqueur bar*

DISTILLERIE  
**COMBIER**  
FRANCE 1834



**THIS EVENING'S TASTING FEATURES:**  
*EN DÉGUSTATION CE SOIR :*

**The Original Combiere Triple Sec**  
*L'Original Combiere triple sec*

\*

**Guignolet d'Anjou**  
*Guignolet d'Anjou*

\*

**White Mint Liqueur**  
*Liqueur Menthe Blanche*

\*

**"Aux Origines" cocktail**

[«Royal Combiere, Guignolet d'Anjou liqueur, La Folie Ginger Syrup, lemon juice]  
*[Royal Combiere, Guignolet d'Anjou, Sirop La Folie Gingembre, jus de citron]*

\*

**"Vieille Bulle" mocktail**

[La Folie Elderflower Syrup, La Folie Ginger Syrup, lemon juice, sparkling water]  
*[Sirop La Folie Fleur de sureau, Sirop La Folie Gingembre, jus de citron, eau pétillante]*



The Combiere Distillery is one of the oldest in the Loire Valley. Founded in 1834, it has been operating ever since in the heart of the city of Saumur.

La Distillerie Combiere est une des plus anciennes du Val de Loire. Fondée en 1834, elle est toujours en activité au coeur même de la ville de Saumur.

Liqueur bar

DEPUIS 1885

GIFFARD

FRANCE



**THIS EVENING'S TASTING FEATURES:**  
*EN DÉGUSTATION CE SOIR :*

**The emblematic Menthe-Pastille Mint Liqueur  
on ice or with sparkling water!**

*L'emblématique liqueur Menthe-Pastille « on the rocks »  
ou allongée d'eau pétillante !*



In 1885 in Angers, daring pharmacist Emile Giffard created a pure, transparent, refreshing mint liqueur with digestive virtues: Menthe-Pastille. Due to its success, he turned his pharmacy into a distillery. The secret recipe has been passed down from generation to generation. Today, Giffard is still an independent family business, producing more than 130 liqueurs and syrups.

*En 1885 à Angers, l'audacieux pharmacien Emile Giffard crée une liqueur de menthe pure, transparente, rafraîchissante, aux vertus digestive : la Menthe-Pastille. Fort de son succès, il transforme alors sa pharmacie en distillerie. La recette secrète se transmet de génération en génération. Aujourd'hui, Giffard est une entreprise toujours familiale et indépendante, qui produit plus de 130 liqueurs et sirops.*