



LA VERTUEUSE

ARTISAN DEPUIS 2016

PRODUCTEURS

SPIRITUEUX - BIÈRES - INFUSIONS



CULTURE



RÉCOLTE



TRANSFORMATION



CONDITIONNEMENT

PAR AMOUR DES TRADITIONS

Notre exploitation Bio et nos ateliers sont situés au cœur de l'Auvergne, **à Yssingeaux, en Haute-Loire (43)**.

Nous sommes spécialisés dans la culture et la transformation de plantes et fruits frais en liqueurs, bières et infusions.

Ces derniers sont commercialisés sous l'appellation La Vertueuse.

Notre production est 100% artisanale et locale.

Fiers de nos traditions régionales, nous nous appliquons à créer des produits qui respectent les méthodes ancestrales de fabrication par **macération**.

Pour les matières premières utilisées, elles sont soit **cultivées en bio** sur notre exploitation, soit sélectionnées auprès de producteurs français qui partagent nos valeurs. Plantes ou fruits, tout est travaillé **frais** pour être immédiatement transformé et passé en cuves.

Ces exigences confèrent à nos produits leur goût unique et authentique, grâce à l'infusion naturelle des matières premières dans l'alcool qui deviendra la base de nos spiritueux.

En résumé : des produits frais, de l'alcool, de l'eau, juste ce qu'il faut en sucre et du temps.

C'est tout !

LA NAISSANCE DE LA FABRIQUE À BIÈRES

En 2021, notre équipe s'est lancée un nouveau défi et a créé sa brasserie artisanale afin de vous proposer une gamme de bières bio et locales !

De quoi partager de bons moments, de l'apéritif au digestif, avec des produits sans artifices qui font du bien au moral !



*Les 4 fondateurs, Stéphane et Sébastien
Valentin, Anthony Sahuc et Benoît Court*

ORIGINE DE NOS MATIÈRES PREMIÈRES



Gentiane :
- RÉCOLTE SAUVAGE
63240 MASSIF DU
SANCY



Poires :
- GAEC
LE DOMAINE D'ÉMILE
07340 ANDANCE

Génépi :
- O. IMBERT
04530 SAINT-PAUL-SUR-
UBAYE



Verveine / Menthe / Thym-Citron :
- SUR NOTRE EXPLOITATION
43200 YSSINGEAUX

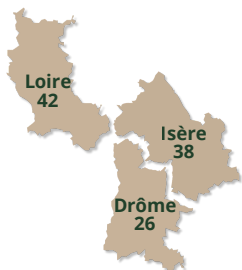
Framboises :
- Fruits rouges S. Ferrier
43520 MAZET-SAINT-VOY
- B. Grangeon - Auberge la Cabriole
43190 TENCE



Châtaignes :
- GAEC DE SAMARIE
07240 SAINT-JEAN-CHAMBRE

VOS CONTACTS

SERVICE COMMERCIAL



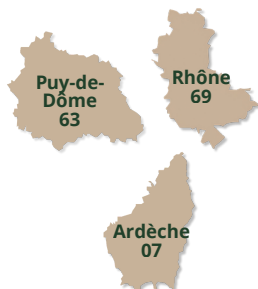
Sébastien VALENTIN

Secteur Loire / Isère / Drôme
06 71 88 81 95
sebastien@saveursdessucs.com



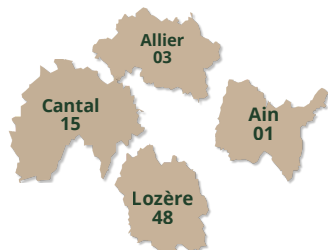
Anthony SAHUC

Secteur Haute-Loire
06 87 11 59 14
anthony@saveursdessucs.com



Stéphane VALENTIN

Secteur Puy-de-Dôme / Rhône / Ardèche
06 73 85 20 99
stephane@saveursdessucs.com



Thibaut PAYAT

Secteur Lozère / Allier / Ain / Cantal
06 86 14 99 58
commercial@saveursdessucs.com

COMPTABILITÉ

Fabienne DELEAU
04 71 75 95 01
comptabilite@saveursdessucs.com

RESPONSABLE COMMUNICATION

Marie-Maud FRERY
07 89 37 79 13
bonjour@saveursdessucs.com

NOTRE LIQUEUR DE VERVEINE

INSPIRATIONS
COCKTAILS
À retrouver
sur notre site internet



LIQUEUR DE **VERVEINE DIGESTIVE** 35% VOL.
> 20CL, 50CL, 70CL, 1,5L ET 3L



EXPLICATIF

Une liqueur artisanale naturelle obtenue grâce à une recette tirée des livres de nos grands-mères.

Succombez aux parfums intenses de la verveine et à ses vertus digestives.



ORIGINE DES PLANTES

Bio et cultivées sur notre exploitation à Yssingaux, Haute-Loire (43).



DÉGUSTATION

À consommer en digestif ou en cocktail.
Servir très frais.



LA VERTUEUSE
ARTISAN DEPUIS 2016

NOTRE LIQUEUR DE VERVEINE PRESTIGE



LIQUEUR DE **VERVEINE** PRESTIGE

40% VOL.

> 70CL



EXPLICATIF

Produite en quantité limitée, la liqueur de verveine PRESTIGE est fabriquée avec des produits 100% naturels. Les feuilles de verveine bio sont issues de notre exploitation. Son processus de fabrication entre macération et distillation lui permet de libérer des arômes de verveine rarement exploités.

➤ **BOUTEILLE DISPONIBLE EN COFFRET AVEC 2 VERRES DE DÉGUSTATION.**



ORIGINE DES PLANTES

Bio et cultivées sur notre exploitation
à Yssingaux, Haute-Loire (43).



DÉGUSTATION

À consommer en digestif.
Servir très frais.

NOS LIQUEURS DE PLANTES



LIQUEUR DE VERVEINE APÉRITIVE 16% VOL.

Pure dans de la glace pilée, en Mojito, en Kir... Laissez-vous séduire par sa fraîcheur et ses arômes.

> 70cl

*Origine des plantes : **Bio** et cultivées sur notre exploitation à Yssingeaux, Haute-Loire (43).*



LIQUEUR DE MENTHE DIGESTIVE 35% VOL.

Tonique et rafraîchissante, elle saura vous surprendre par son parfum intense qui réveillera votre palais.

> 50cl ou 70cl

*Origine des plantes : **Bio** et cultivées sur notre exploitation à Yssingeaux, Haute-Loire (43).*



LIQUEUR DE GENTIANE APÉRITIVE 16% VOL.

Elaborée à partir de gentiane fraîche des monts d'Auvergne, retrouvez l'amertume de la gentiane et la finesse de l'orange pour une alliance surprenante et raffinée.

> 70cl

Origine des plantes : plantes sauvages d'Auvergne.



LIQUEUR DE GÉNÉPI DIGESTIVE 40% VOL.

Une liqueur authentique issue de plantes de gënëpi Bio des Alpes.

> 50cl ou 70cl

*Origine des plantes : **Bio** et cultivées en Alpes de Haute Provence (04).*



NOTRE LIQUEUR DE FRAMBOISE



LIQUEUR DE **FRAMBOISE**
DIGESTIVE 30% VOL.

> 20CL, 50CL, 70CL ET 1,5L



EXPLICATIF

La douceur de la framboise et la puissance d'un digestif réunies pour le bonheur de vos papilles.



ORIGINE DES FRUITS

Haute-Loire (43).



DÉGUSTATION

À consommer en digestif ou en cocktail.
Servir très frais.



LA VERTUEUSE
ARTISAN DEPUIS 2016

NOS LIQUEURS DE FRUITS

INSPIRATIONS
COCKTAILS
À retrouver
sur notre site internet



CRÈME DE CASSIS 16% VOL.

Une crème de cassis artisanale produite avec la célèbre variété de cassis "Noir de Bourgogne".

Idéal en kir avec du vin blanc ou Royal avec du Champagne.

➤ 50cl ou 70cl

Origine des fruits : Haute-Loire (43).



LIQUEUR DE CHÂTAIGNE APÉRITIVE 18% VOL.

Seule en apéritif ou en Kir, laissez-vous surprendre par ses saveurs authentiques et sa douceur en bouche.

➤ 50cl ou 70cl

*Origine des fruits :
Bio et cultivées en Ardèche (07).*



LIQUEUR DE CITRON DIGESTIVE 25% VOL.

L'équilibre parfait entre douceur et acidité pour vous faire redécouvrir les véritables arômes du citron grâce à cette liqueur artisanale.

➤ 20cl et 70cl

*Origine des fruits :
Bio et cultivés en France.*



LIQUEUR DE POIRE DIGESTIVE 30% VOL.

Cette liqueur digestive charmera à coup sûr les amoureux de la poire Williams. Elle saura se faire apprécier à la fin des repas et en trou normand.

Beaucoup disent, que grâce à elle ils se sont réconciliés avec les digestifs...

➤ 70cl

*Origine des fruits :
Ardèche (07).*

NOTRE PASTIS DE RÉGION



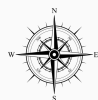
PASTIS ARTISANAL

43% VOL.
>70CL



EXPLICATIF

Un Pastis de région artisanal, sans arôme artificiel, sans colorant et sans conservateur !
Une recette unique issue d'une douce macération d'anis étoilé et de réglisse pour séduire les papilles des amoureux de cette boisson estivale.



ORIGINE DES PLANTES

Bio et cultivées sur notre exploitation à Yssingaux, Haute-Loire (43).



DÉGUSTATION

À servir avec de la glace et cinq fois son volume en eau.



NOS GRANDS FORMATS



JÉROBOAM 3L



MAGNUM 1,5L



LIQUEUR DE VERVEINE

35%VOL.

> MAGNUM 1,5L
OU JÉROBOAM 3L



EXPLICATIF

Notre cuvée Prestige millésime 2018, le résultat d'une double macération de feuilles de verveine citronnée dans une magnifique bouteille sérigraphiée.

Emballée dans un joli coffret, offrez à vos clients et/ou vos proches la plus prestigieuse des liqueurs vertueuses.



ORIGINE DES PLANTES

Bio et cultivées sur notre exploitation à Yssingeaux, Haute-Loire (43).



LA VERTUEUSE

ARTISAN DEPUIS 2016

NOTRE GAMME O'THENTIK



LA MENTHOLÉE 18%VOL.

Cette liqueur dégage un arôme intense de menthe fraîche, avec des notes herbacées et mentholées. Son parfum est vivifiant et caractéristique de la menthe verte.

> 70cl et 1,5L



LA GIVRÉE 18%VOL.

Liqueur de menthe obtenue à partir d'huiles essentielles de menthe poivrée. Cette liqueur vous séduira par l'intensité de son goût et son extrême sensation de fraîcheur.

> 70cl et 1,5L



LIMONADE VERVEINE

Une limonade florale et désaltérante qui marie le goût citronné de la limonade avec les arômes subtils de la verveine.

> 25cl et 75cl



LIMONADE NATURE

Une limonade rafraichissante aux arômes naturels de citron très équilibrée. Une vraie bonne limonade pour rafraîchir toute la famille.

> 25cl et 75cl



NOS RHUMS ARRANGÉS OTHENTIK



RHUM ARRANGÉ À LA MENTHE ET AU CITRON VERT 30°

Un rhum AOC de Martinique arrangé avec de la verveine citronnée bio, cultivée sur notre exploitation en Haute-Loire... Une véritable surprise en bouche entre maturité du rhum et fraîcheur des plantes naturelles.

➤ 50CL



RHUM ARRANGÉ À LA VERVEINE 30°

Arrangé avec de la menthe poivrée bio et du citron vert, un accord parfait entre exotisme et local !

➤ 50CL

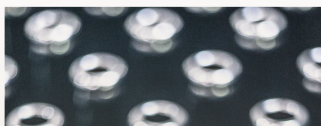
NOTRE WHISKY OTHENTIK



Whisky single malt **100 % français**, élaboré avec soin à partir d'orges cultivées et distillées en France.

Cet assemblage harmonieux réunit des whiskies ayant **vieilli en fûts neufs, en fûts de bourbon et en fûts irlandais**, offrant une palette aromatique riche et équilibrée, mêlant douceur vanillée, notes boisées et subtile touche épicée.

➤ 70CL



FABRIQUE À BIÈRES



LA VERTUEUSE
ARTISAN DEPUIS 2016

NOTRE BIÈRE BLANCHE VERVEINE



BIÈRE BLANCHE **VERVEINE** 4,5%VOL.
> 33CL OU 75CL

La verveine déclinée sous une forme
houblonnée.

Une bière moitié blonde, moitié blanche,
brassée avec des feuilles de verveine fraîches
cultivée en Bio à Yssingeaux. Un mélange
entre une bière blanche belge et une bière
ale agrémenté de notes florales de verveine
et d'une légère rondeur en bouche.



INFORMATIONS PRODUITS

Alcool 4,5%Vol.
10 IBU.



CONSEILS DU BRASSEUR

Très désaltérante, notre brasseur vous
conseille de la déguster fraîche,
particulièrement en période estivale.



LA VERTUEUSE
ARTISAN DEPUIS 2016

NOS BIÈRES ARTISANALES BIO



BIÈRE IPA 6% VOL.

L'Indian Pale Ale est une bière d'origine britannique, autrefois brassée en Inde pour les troupes anglaises.

Une bière délicieusement amère dont le goût si particulier lui vient du houblon.

Notre brasseur conseille de la déguster entre 11° C et 14° C pour ne rien perdre de ses arômes.

45 IBU.

➤ 33cl ou 75cl



BIÈRE BLONDE TYPE PILS 5% VOL.

Originnaire de la Bohème en République Tchèque, cette bière a été créée par Joseph Groll à Pilsen, d'où son nom.

Une bière blonde à la fois légère, dorée et claire, agrémentée de quelques notes de houblons et d'une certaine amertume en bouche.

Notre brasseur conseille de la déguster, entre 10°C et 12°C pour être certain(e) d'en capter tous les arômes.

35 IBU.

➤ 33cl ou 75cl



BIÈRE BLANCHE 4,5% VOL.

Une bière classique d'origine belge, créée au Moyen-âge. Cette bière comporte au minimum 30% de malt de blé, lui conférant son goût unique. Brassée avec de la coriandre, du gingembre et de l'écorce d'orange, elle est la promesse d'une véritable explosion gustative.

Très désaltérante, notre brasseur vous conseille de la déguster fraîche, particulièrement en période estivale.

12 IBU.

➤ 33cl ou 75cl

LA VERTUEUSE
ARTISAN DEPUIS 2016



NOTRE BIÈRE BLONDE PILS



BIÈRE BLONDE À LA CHÂTAIGNE 5% VOL.

Cette bière blonde de haute fermentation brassée avec de la farine de châtaigne saura vous surprendre par son intensité et sa mousse légère.

Notre brasseur conseille de la déguster juste fraîche pour découvrir son meilleur profil aromatique.
6 IBU.

➤ 33cl ou 75cl



LA VERTUEUSE
ARTISAN DEPUIS 2016

NOS BIÈRES ARTISANALES BIO



BIÈRE AMBRÉE 6%VOL.

Une délicieuse bière artisanale à la robe ambrée. Laissez-vous charmer par ses parfums de malts torrifiés et son goût généreux en bouche. Plus maltée et charpentée qu'une bière classique, elle se déguste entre 8 et 10°C 15 IBU.

➤ **33cl ou 75cl**



BIÈRE TRIPLE 8%VOL.

D'origine belge, cette bière blonde de haute fermentation était brassée au Moyen-Âge par des moines. Ces derniers marquaient les tonneaux de bières avec des croix suivant la force en alcool de la boisson. Les bières les plus fortes étaient marquées de 3 croix d'où le nom Triple. Notre brasseur conseille de la déguster entre 7 et 10°C. 16 IBU.

➤ **33cl ou 75cl**



BIÈRE STOUT 7%VOL.

Une Stout est un style de bière noire de fermentation haute originaire d'Angleterre, facilement identifiable à sa robe ébène, sa mousse beige crémeuse et ses arômes torrifiés. Notre brasseur conseille de la déguster entre 13 et 14°C. 11 IBU.

➤ **75cl**

LA VERTUEUSE
ARTISAN DEPUIS 2016



NOS COCKTAILS PRÊTS À BOIRE

- 1 **SANS COLORANT**
- 2 **SANS CONSERVATEUR**
- 3 **COCKTAILS HAUT DE GAMME**
- 4 **MACÉRATION À PARTIR DE PLANTES ET FRUITS FRAIS**

TROIS RECETTES EXCLUSIVES :

- MOJITO MENTHE
- COCKTAIL SIGNATURE VERVEINE
- POP AGRUMES



➤ **FORMAT RÉSERVÉ AUX CHR ET ASSOCIATIONS**

Nos cocktails sont élaborés à partir de **plantes fraîches cultivées par nos soins**, ou de **fruits biologiques de saison** soigneusement sélectionnés.

Offrez à vos clients l'expérience d'un cocktail parfaitement équilibré, sans contrainte de préparation. Conditionné en **cubi kraft de 5L** pratique, ce cocktail prêt à boire garantit une qualité constante et un gain de temps en service.

Idéal pour les établissements à fort débit ou les événements, il permet de servir rapidement des classiques incontournables, tout en conservant fraîcheur, intensité aromatique et authenticité.

NOS INFUSIONS BIO



SACHETS DE 25G

INFUSIONS BIO DE HAUTE-LOIRE - 25G

Nos plants de verveine, menthe et mélisse sont 100% **BIO**, cultivés et récoltés à la main sur notre exploitation avant d'être séchés naturellement. Ce procédé de fabrication permet à nos infusions de conserver tous leurs arômes et leurs vertus ancestrales.

VERVEINE



DIGESTION

MÉLISSE



SOMMEIL

MENTHE



RELAXATION

LA VERTUEUSE
ARTISAN DEPUIS 2016

NOS PRODUITS GOURMANDS



MOUTARDE À LA VERVEINE

Une moutarde relevée par la fraîcheur citronnée de la verveine. Idéale pour surprendre les papilles et sublimer viandes, poissons, ou même une simple vinaigrette.



GELÉE À LA VERVEINE

Une gelée délicate et parfumée, aux notes fraîches et citronnées de verveine. À déguster sur une tartine, pour sucrer un yaourt ou accompagner un fromage frais.



CARAMELS À LA VERVEINE

Des caramels tendres et fondants subtilement parfumés à la verveine. Une création artisanale qui marie la douceur sucrée à de fines notes végétales, pour un instant de dégustation à la fois original et raffiné.



PASTILLES À LA VERVEINE

Fraîches, légères et parfumées : de petites douceurs au goût citronné de verveine, idéales pour une pause gourmande et rafraîchissante.



PÂTE À TARTINER CARAMEL AU BEURRE SALÉ À LA VERVEINE

Une gourmandise onctueuse qui marie l'intensité du caramel au beurre salé à la fraîcheur citronnée de la verveine. À déguster sur une tartine, une crêpe, dans un dessert... ou simplement à la petite cuillère pour les plus gourmands !

NOS COFFRETS CADEAUX



COFFRET ACCORDS LIQUEURS ET CHOCOLATS

Composé de nos incontournables liqueurs de verveine, de framboise et de citron ainsi que d'une sélection de chocolats Weiss pour une dégustation toute en gourmandise.



COFFRET DUO

Un coffret à composer avec deux références de notre gamme de spiritueux (liqueurs et Pastis). Accompagnées de deux petits verres pour la dégustation.



COFFRET LA DÉCOUVERTE

Composé d'une sélection de 5 mignonnettes de liqueurs artisanales apéritives ou digestives, choisies en fonction de la saison et accompagnées de deux shooters pour les déguster.



Coffret multi-références

Un assortiment de 6 bières artisanales biologiques qui permet à vos clients de découvrir nos différentes créations tout en profitant d'un coffret prêt-à-offrir.



Coffret 3 bières 75cl

Coffret composé de 3 bières artisanales de 75cl, spécialement sélectionnées pour les amateurs de produits d'exception (choix parmi notre gamme).



Coffret 3 bières + 1 verre

Un coffret à composer avec trois références de notre gamme au choix. Accompagnées d'un verre à bière pour les déguster.



SÉMINAIRES ET VISITES

PROFESSIONNELS ET SÉMINAIRES

Au cœur de notre brasserie artisanale à Yssingeaux, faites découvrir à vos collaborateurs les étapes de fabrication de la bière avant d'en tester les saveurs... Profitez également de nos services à la carte sur place : salle de réunion, matériel de projection...

Infos, réservations, tarifs : nous contacter.



PARTICULIERS

Venez à la rencontre de notre équipe et percez les secrets de fabrication de nos liqueurs à travers notre visite de l'exploitation !

Durée : 1 heure

Visites guidées (pour groupes constitués à partir de 12 personnes)

Infos, réservations, tarifs : nous contacter.

CONTACTEZ-NOUS !



IDÉES CADEAUX

Vous souhaitez offrir La Vertueuse?

Découvrez nos nombreuses idées cadeaux à travers nos coffrets sur-mesure à composer selon vos envies et votre budget !

OFFRES POUR LES PROFESSIONNELS

Vous êtes un comité d'entreprise ou un(e) chef(fe) d'entreprise ?

Bénéficiez de tarifs privilégiés pour vos salariés !

Contactez-nous à l'adresse : bonjour@saveursdessucs.com ou au 07 89 37 79 13

BOUTIQUE

Venez découvrir nos liqueurs, bières, infusions et coffrets cadeaux !

NOUVELLE BOUTIQUE : 180 rue du Dr Pipet 43200 YSSINGEAUX

SAVEURS DES SUCS

715, Avenue Robert Schuman

43200 YSSINGEAUX

04 71 75 95 01 - contact@saveursdessucs.com

Boutique en ligne : www.saveursdessucs.com

Suivez-nous sur   

**FLASHEZ-MOI
POUR PLUS D'INFOS !**



LA VERTUEUSE
ARTISAN DEPUIS 2016

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