

# CHOCOLAT ROYAL

Liqueur créée en 1880



## POURQUOI EST-ELLE UNIQUE ?

### ◆ SAVOIR-FAIRE

Une **recette exclusive** alliant méthodes traditionnelles et innovantes pour créer des saveurs véritablement distinctes. Notre Maître Liquoriste est la garante des secrets transmis de génération en génération.

### ◆ NATURALITÉ

Une **sélection rigoureuse** d'**extraits de cacao\*** et des meilleures **fèves de cacao Chuao**.

### ◆ FRENCHNESS

Cette liqueur est inspirée directement d'une **recette originale** inventée par les descendants de la première femme liquoriste française, à Bordeaux en **1880**.

La Maison Marie Brizard® dont les liqueurs étaient déjà servies à la cour du Roi Louis XV, fait rayonner l'**art de vivre à la Française** dans le monde entier depuis près de **300 ans**.

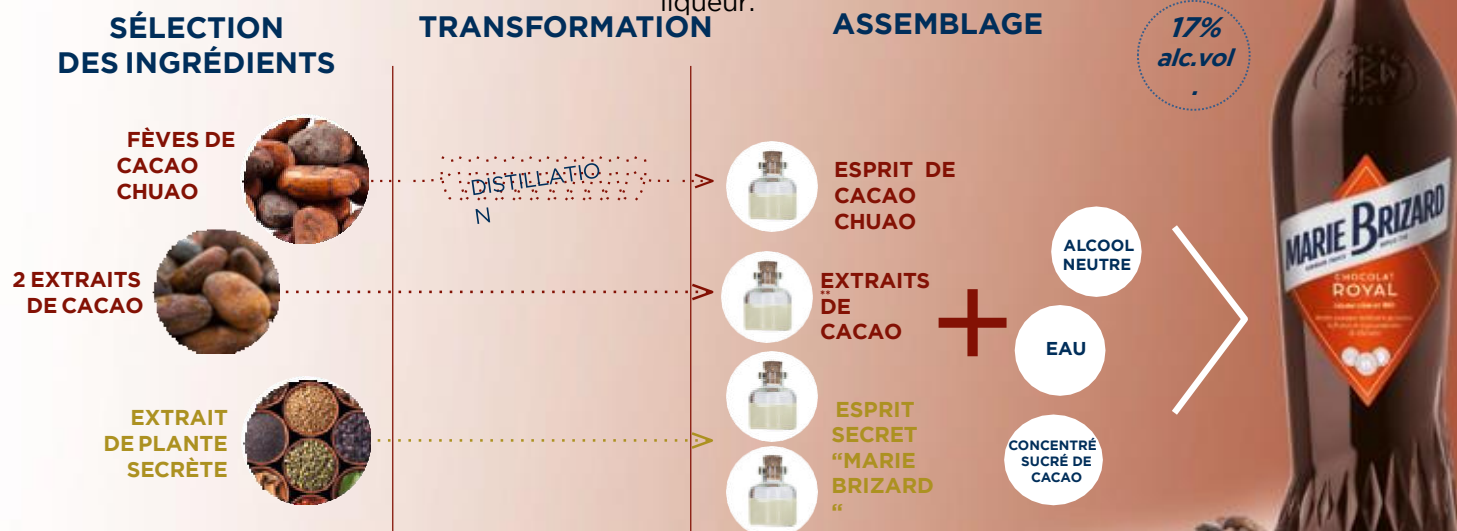
Elle appartient au patrimoine et fait partie du cercle très fermé des **plus vieilles entreprises du pays** encore en exercice.

Chocolat Royal est caractérisé par des notes gourmandes de chocolat noir, relevées par des notes de caramel.

## QUEL EST SON SECRET DE FABRICATION ?

◆ Un dosage inédit d'ingrédients de qualité dont un esprit\* de cacao Chuao.

◆ La maison a utilisé l'héritage ancestral du **savoir-faire** de la distillation de plantes, d'épices, de fruits et autres racines que Marie Brizard a élaboré pour l'anisette, pour enrichir et compléter l'âme de cette liqueur.



\*Un esprit est un liquide obtenu grâce à un **procédé de distillation artisanal** effectué dans un **alambic en cuivre** spécifique. Les esprits sont transparents et titrent entre 80-85% vol.

\*\* Un extrait est une solution dont la partie aromatique est issue à 100% d'un ingrédient naturel obtenue grâce à un procédé d'extraction.

## COMMENT LA DÉGUSTER ?

Formidable sur glace, avec un café ou en accompagnement d'un dessert. Chocolat Royal est aussi polyvalent que savoureux.

### ROYAL ALEXANDER

- ◆ 1 part de Chocolat Royal Marie Brizard®
- ◆ 1 part de Cognac Gautier® VSOP
- ◆ 1 part de crème fraîche



### SCOTTISH CHOCOLAT

- ◆ 1 part de Whisky William Peel®
- ◆ ½ part de Chocolat Royal Marie Brizard®
- ◆ ⅓ part de sirop de vanille Marie Brizard®



### CHOCOLAT ROYAL SIDE CAR

- ◆ 1 part de Cognac Gautier® VSOP
- ◆ 1 part de liqueur chocolat royal Marie Brizard®
- ◆ 1/3 de part de jus de citron vert
- ◆ 1 cube de sucre
- ◆ 3-4 trait de bitter orange

**Garniture :** Zeste d'orange  
Givrer le bord du verre avec du citron vert et de la poudre de chocolat.



### + BONUS

Chocolat Royal rehausse l'art des desserts comme les crêpes au chocolat.



## LE SAVIEZ-VOUS ?

La liqueur Chocolat Royal s'inspire d'une ancienne recette ?

**VRAI** La liqueur Chocolat Royal s'inspire de la liqueur cacao Chouao créée en 1880 par la Maison Marie Brizard®.

La liqueur Chocolat Royal peut-elle être considérée comme une crème ?

**VRAI** Sa teneur en sucre est de 343g/l.