

FLEUR DE SUREAU

Elderflower



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, elle perpétue le savoir-faire dans l'élaboration de nouvelles recettes.

◆ NATURALITÉ

Elaborée à partir d'**éléments aromatiques naturels**.



◆ FRENCHNESS

La Liqueur de Fleur de Sureau Marie Brizard® est **inspirée du savoir-faire de la Maison depuis 1755**.

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**.

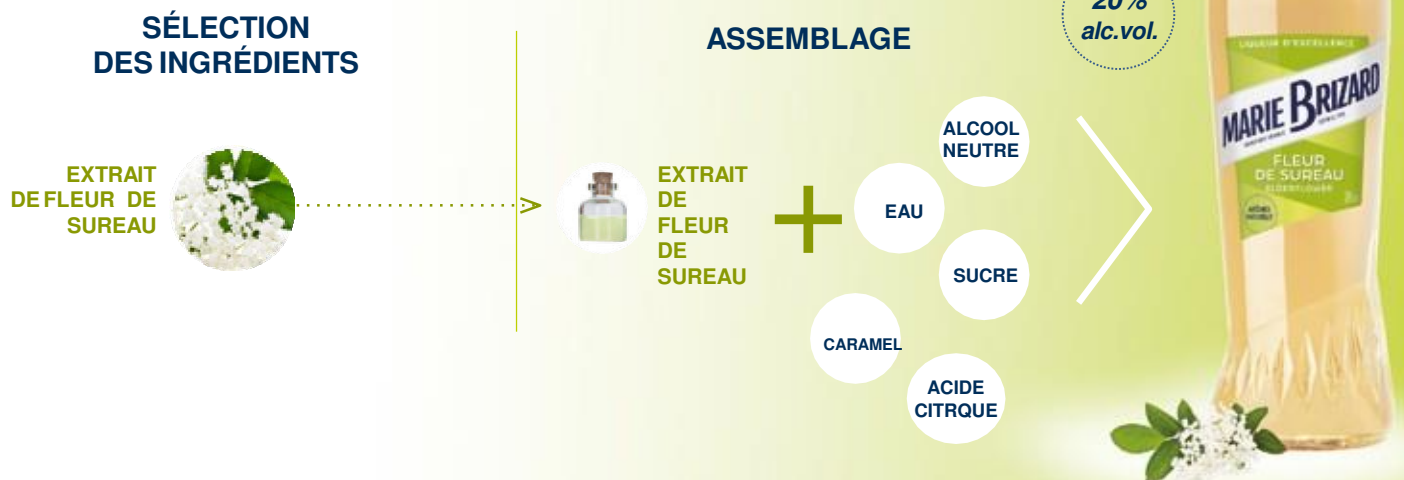
Elle appartient au patrimoine et fait partie du cercle très fermé des **plus vieilles entreprises du pays** encore en exercice.

La Liqueur de Fleur de Sureau Marie Brizard® est caractérisée par des notes florales et délicates de fleur de sureau.

QUEL EST SON SECRET DE FABRICATION ?

◆ Un dosage d'ingrédients de qualité dont un **extrait* de fleur de sureau**.

◆ Notre Maître liquoriste a utilisé l'**héritage ancestral** de la Maison pour rechercher et associer les **meilleurs ingrédients** provenant du monde entier, et élaborer cette **liqueur aromatique, intense et harmonieuse**.



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

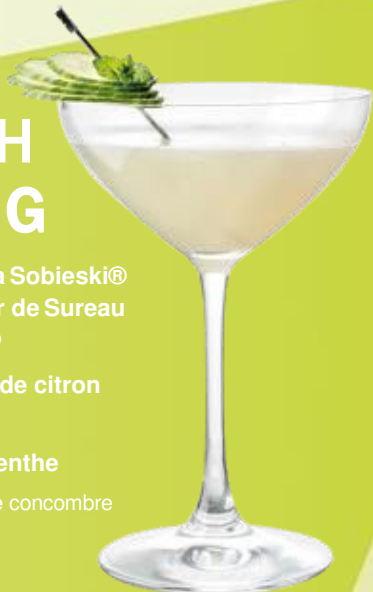
COMMENT LA DÉGUSTER ?

La liqueur Fleur de Sureau est un véritable exhausteur de goût! Parfaite à l'approche des beaux jours, elle séduit par son côté léger et floral, pour sublimer vos cocktails!

POLISH SPRING

- ◆ 1 part de vodka Sobieski®
- ◆ 2/5 part de Fleur de Sureau Marie Brizard®
- ◆ 1/3 part de jus de citron vert
- ◆ 6 feuilles de menthe

Garniture : 3 dés de concombre



ELDERFLOWER SPRITZ

- ◆ 1 part de Fleur de Sureau Marie Brizard®
- ◆ 1 part de Champagne ou de Prosecco extra dry

Garniture : 1 brin de menthe fraîche



KIR ROYAL

- ◆ 1 part de champagne ou un vin pétillant
- ◆ 1/10 part de Fleur de Sureau Marie Brizard®

Garniture : zeste de citron



+ BONUS

Notre liqueur de Fleur de Sureau est l'ingrédient idéal pour réaliser un délicieux sorbet.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le sureau est-il utilisé depuis l'antiquité en phytothérapie ?

VRAI

Le sureau est un arbuste dont les baies, mais surtout les fleurs et l'écorce, sont utilisées depuis l'antiquité en phytothérapie pour traiter différents maux comme la fièvre, les irritations et les infections respiratoires.

La liqueur Fleur de Sureau peut-elle être considérée comme une crème ?

VRAI Sa teneur en sucre est de 370g/l.