

*Louis*  
**Couderc**  
Liquoriste Depuis 1908  
**LA COLLECTION**



# PALMARES

## 2018

- Eau de Vie de Gentiane  
Médaille d'Argent au Concours des Eaux de Vie et Liqueurs de Metz
- Verveine Artisanale  
Médaille d'Or Concours International de Lyon
- Crème de Myrtille  
Médaille d'Or Concours International de Lyon
- Crème de Chataigne  
Médaille d'Or Concours International de Lyon
- Crème de Mûre  
Médaille d'Argent Concours International de Lyon

## 2017

- Crème de Myrtille  
Médaille d'Argent Concours International de Lyon

## 2016

- Gentiane Intense :  
Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris
- Verveine Artisanale :  
Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris

## 2015

- Eau de vie de Prunes :  
Médaille d'Or Concours International de Lyon

## 2014

- Verveine Artisanale :  
Médaille de Bronze Concours Général Agricole Paris

## 2013

- Crème de Cerises :  
Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris
- Liqueur Pom'Chataignes :  
Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris

## 2012

- Gentiane :  
Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris
- Verveine Artisanale :  
Médaille de Bronze Concours Général Agricole Paris
- Crème de Pêches de Vigne :  
Médaille d'Or au Concours des Eaux de Vie et Liqueurs de Metz
- Boisson de couleur :  
Médaille d'Argent au Concours Général Agricole Paris

## 2011

- Gentiane Intense :  
Médaille d'Argent des Goudots

## 2010

- Crème de Myrtilles :  
Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris
- Crème de Mûres :  
Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris

## 2010

- Verveine Artisanale :  
Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris
- Liqueur de Pom'Châtaigne :  
Sigille d'Or Concours des Eaux de Vie et Liqueurs de Metz
- Crème de Cerises :  
Sigille d'Argent Concours des Eaux de Vie et Liqueurs de Metz
- Crème de Châtaignes :  
Sigille de Bronze Concours des Eaux de Vie et Liqueurs de Metz

## 2009

- Crème de Cerises :  
Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris
- Gentiane :  
Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris

## 2008

- Crème de Myrtilles :  
Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris
- Sigille d'Or Concours des Eaux de Vie et Liqueurs de Metz
- Verveine Artisanale :  
Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris
- Gentiane :  
Goudot d'Argent Concours des Goudots d'Aurillac
- Sigille de Bronze Concours des Eaux de Vie et Liqueurs de Metz

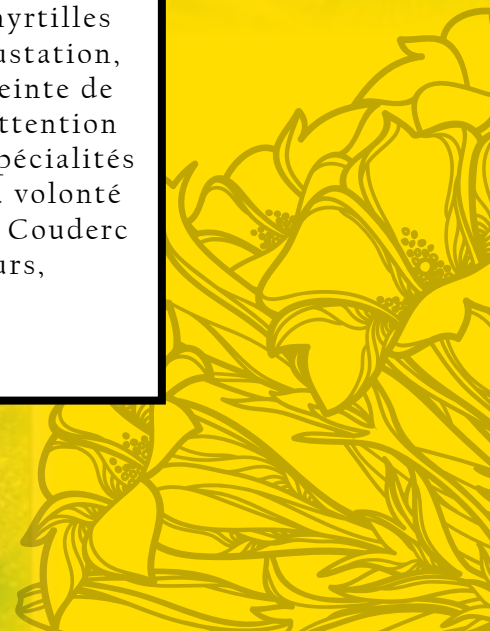


# LIQUORISTE DANS LE CANTAL DEPUIS 1908

Nous vous proposons une large gamme d'apéritifs régionaux, de crèmes et de liqueurs, et de digestifs artisanaux et originaux. Depuis 110 ans, nous adaptons la fabrication de nos liqueurs dans le respect de la tradition familiale.

Nous maintenons ainsi la qualité de nos produits, pour le grand plaisir des gourmands.

De la gentiane aux châtaignes, en passant par les framboises, pêches de vigne, pommes, ou encore myrtilles sauvages, nos crèmes et liqueurs s'offrent à la dégustation, dans une toute nouvelle bouteille moulée à l'empreinte de Couderc, et son bec verseur très pratique. Notre attention constante en faveur de la qualité gustative de nos spécialités est saluée par de nombreuses récompenses. Avec la volonté de faire rimer tradition et innovation, la distillerie Couderc propose encore et toujours de nouvelles saveurs, avec comme slogan «Du bon dans du beau».



# nos gentianes artisanales



**La Gentiane «Classique» 16%** • Réf: 697 - 50 cl

**La Gentiane «Classique» 16%** • Réf: 693 - 1L

**La Gentiane «Classique» 16%** • Réf: 695 - 3L

**La Gentiane «Intense» 18%** • Réf: 4602 - 1L

**La Gentiane «Sans alcool» 0%** • Réf: 3599 - 1L





## AVEC LA FOURCHE DU DIABLE,

nous avons créé une grande gentiane, dont l'exquise amertume classique est adoucie par une saveur légèrement citronnée. Souple en bouche, elle séduit par sa fraîcheur.

### «La Fourche du Diable» Gentiane Artisanale

16% - Réf : 696 - 1 L



### «Le Vol'Can» Gentiane Châtaigne 16%

Réf : 701 - 1 L

Réf : 700 - 70 cl



# Nos gentianes originales

### «Gentille» Gentiane Myrtille 16%

Réf : 4977 - 1 L



### «Gencitron» Gentiane Citron 16%

Réf : 4978 - 1 L

La Distillerie Couderc présente

**Nos Aperitifs**  
*à base de*  
**vin**





# Apéritifs à base de vin

## Avec nos apéritifs, jouez la différence



### **Botte Rose 18%**

Apéritif à base de vin rosé, de prunelles, de myrtilles et de fraises des bois.

Ref: 5080 - 75 cl



### **Cravate Bleu 18%**

Apéritif à base de vin blanc et de pomme.

Ref: 5079 - 75 cl



### **Ratafia 18%**

Ref: 722 - 75 cl

### **La Bolée de Satan 14,5%**

Ref: 725 - 75 cl





Nos  
**crèmes**  
— de —  
**fruits**

*Distinguées & Uniques*

**Utilisées en  
cocktail ou en  
coulis, savourez  
leur parfum  
unique.**

**Nos crèmes de fruits sont issues  
d'une macération de baies mais  
également d'infusions de  
feuilles ou de décoction de bois  
et noyaux.**

**Ces différentes méthodes  
originales de production offrent  
un bel équilibre entre le fruit, le  
sucre et l'alcool pour de savou-  
reuses  
surprises fruitées en bouche.**



# Gamme Litre



**Crème de Cassis 16%**  
Ref: 743 - 1L



**Crème de Framboise 16%**  
Ref: 6470 - 1L



**Crème de Myrtilles 16%**  
Ref: 6472 - 1L

## Bec verseur intégré:

- + précis
- + hygiénique
- + économe



**Crème de Mûres 16%**  
Ref: 6471 - 1L



**Crème de Pêche de Vigne 16%**  
Ref: 6473 - 1L

# Gamme 50 cl



**Bec verseur intégré:**

- + précis
- + hygiénique
- + économe

**Conditionnement  
en carton de 6**



**Crème de Fraises 16%**  
Ref: 6474 - 50 cl



**Crème de Cerises 16%**  
Ref: 752 - 50 cl



**Crème de Pommes 16%**  
Ref: 762 - 50 cl



**Crème de Pêche de Vigne 16%**  
Ref: 765 - 50 cl



**Crème de Mûres 16%**  
Ref: 757 - 50 cl



**Crème de Myrtilles 16%**  
Ref: 759 - 50 cl



**Crème de Framboises 16%**  
Ref: 755 - 50 cl



**Crème de Cassis 16%**  
Ref: 764 - 50 cl



Gamme  
20 cl



A VOUS DE DEVENIR L'ARTISTE,  
EN CREANT  
VOTRE PROPRE ELIXIR !



<b>Liqueur de Châtaignes 18%</b>	- Réf : 5160
<b>Crème de Myrtilles 16%</b>	- Réf : 784
<b>Crème de Mûres 16%</b>	- Réf : 787
<b>Crème de Pêches de Vigne 18%</b>	- Réf : 786
<b>Crème de Cerises 16%</b>	- Réf : 783
<b>Crème de Cassis 16%</b>	- Réf : 789
<b>Crème de Pommes 16%</b>	- Réf : 785
<b>Crème de Framboises 16%</b>	- Réf : 4581
<b>Liqueur de Noix 25%</b>	- Réf : 4582

# Nos LIQUEURS REGIONALES



## Liqueur de Châtaignes 18 %

Réf : 4590 - 1L  
Réf : 4591 - 70 cl Futura  
Réf : 5159 - 50 cl



## Liqueur de Noisettes 25%

Réf : 808 - 70 cl



Cuisine



Digestif



## Liqueur de Noix 25%

Réf : 809 - 70 cl



## Liqueur de Pom' Châtaigne 18%

Réf : 5434 - 50 cl

Les parfums qui la compose en font un apéritif ou un digestif de grande qualité gustative.



# Nos LIQUEURS ORIGINALES



## **Boisson Rouge aux Fleurs d'Hibiscus 16%**

Réf : 712 - 50 cl

Senteur et couleur intense font de cette liqueur concoctée dans le Cantal, une boisson volcanique inoubliable.



## **La Castanha Liqueur de Pêche de Vigne et Châtaigne 16%**

Réf : 710 - 50 cl

La douceur de la pêche associée à la finesse de la châtaigne font le mariage harmonieux de cet apéritif auvergnat.



## **Lemoncelle 30%**

50 cl - Réf : 817



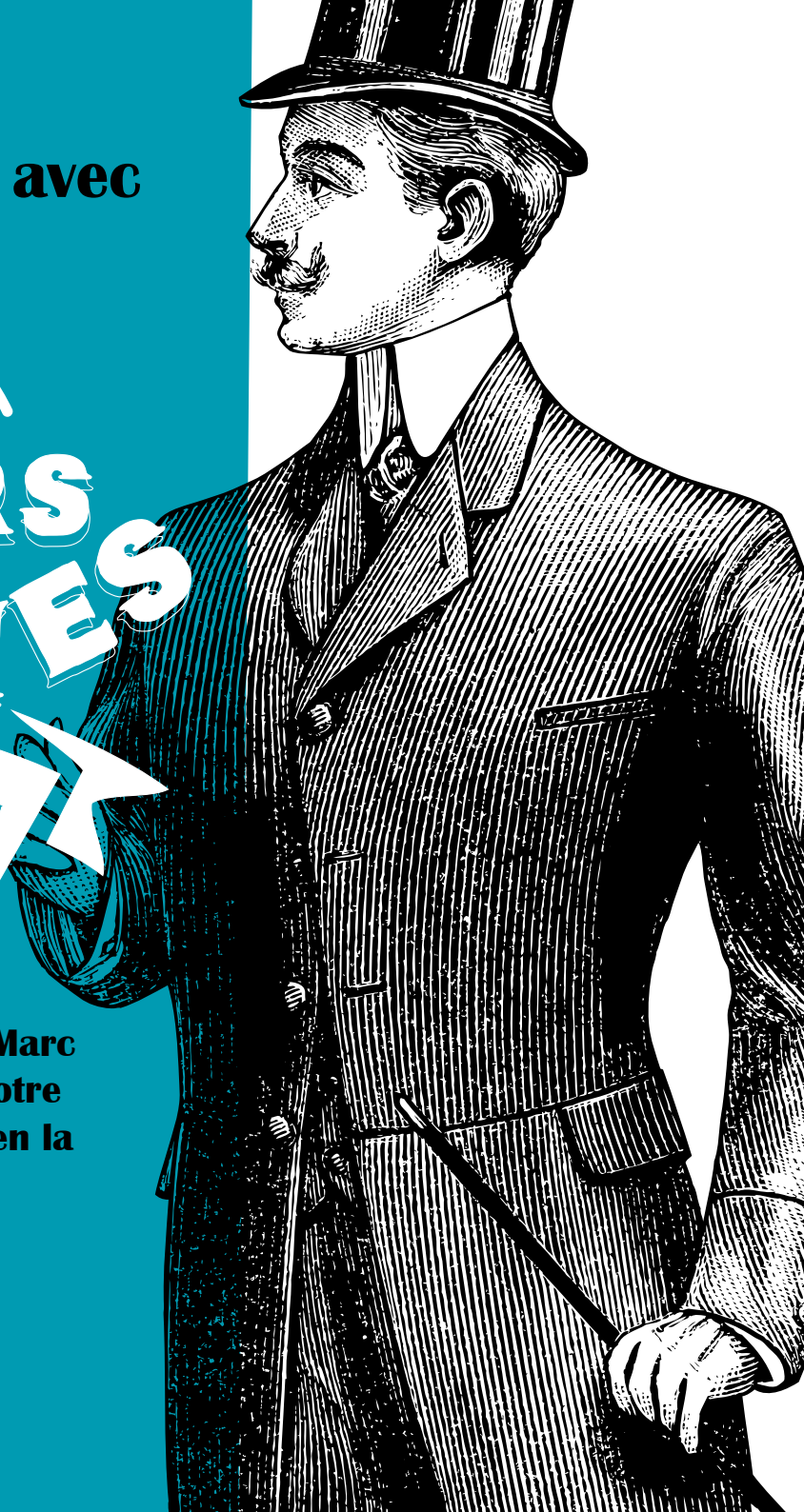
**Conclure en beauté avec**

**NOS  
LIQUEURS  
DIGESTIVES**

**POUR LES GENTLEMEN**

**et leur Ladies !**

**Notre sélection d'Eaux de vie et Marc  
d'Auvergne rassemble ce que notre  
région a de mieux à vous offrir en la  
matière.**





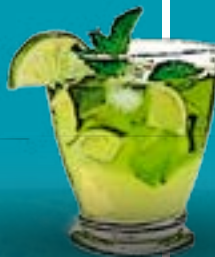
# LA VERVEINE ARTISANALE

Elle provient d'une macération qui lui offre une élégance et une puissance apprivoisée. Consommée habituellement frappée en digestif (à conserver dans votre congélateur !), notre verveine artisanale se déguste également en cocktail : allongée d'un champagne à l'apéritif ou en punch avec un jus d'oranges ou d'ananas. Mesdames, tout particulièrement, succombez à sa douceur et à sa si belle robe verte !

## MOJIT'AUVERGNAT

### Ingrédients :

- 4 cl de Verveine Artisanale
- 3 feuilles de menthe fraîche
- 1/4 de citron vert
- 2 cc de sucre de canne
- Glace pilée
- Eau gazeuse



# NOS LIQUEURS DIGESTIVES

POUR LES GENTLEMEN



## Mémoires du terroir d'Auvergne.

La Verveine Artisanale est inspirée des recettes des fermes de Haute-Loire et d'Auvergne. Dans le temps chaque ferme avait sa recette propre. C'est la mémoire du terroir du Velay et d'Auvergne.

### Verveine artisanale 30%

3L - Réf: 6027

50 cl - Réf: 815

20 cl - Réf: 816

### Verveine intense 43%

50 cl - Réf: 6578



VIEILLIT  
EN FÛT  
DE CHÊNE



Cocktail



Cuisine



Digestif



**FORCE &  
TERROIR**



**Marc d'Auvergne 42%**

Réf: 738 - 70 cl

Réf: 739 - 50 cl

**Eau de Vie de Gentiane 45%**

Réf: 706 - 70 cl

Réf: 707 - 20 cl



**Digestif**

**Eau de vie de Prunes 42%**

Réf: 4055 - 3 L - Jéroboam

Réf: 731 - 70 cl

Réf: 733 - 50 cl

Réf: 736 - 20 cl

Une production artisanale dans  
le respect des traditions

Notre  
**GAMME**  
DE  
**FRUITS**  
à la liqueur



## RECETTE

Piquer les fruits à coeur, les blanchir, écumer et égoutter. Mettre en bocaux, ajouter 200gr de sucre par litre, couvrir d'Alcool pour fruits Couderc. Fermer le bocal et conserver à l'abri de la lumière.

**Alcool pour fruits 25%**

Réf : 1650 - 100cl



**Bocal Cocktail de fruits 18%**

Réf : 551 - 50 cl

**Bocal de Prunes 18%**

Réf : 549 - 50 cl

**Bocal de Cerises 18%**

Réf : 553 - 50 cl



## MIGNONNETTES 4 CL

**Gentiane** - Réf: 771

**Châtaignes** - Réf: 772

**Eau de vie de Prunes** - Réf: 773

**Cassis** - Réf: 774

**Cerise** - Réf: 775

**Framboise** - Réf: 776

**Mûre** - Réf: 777

**Myrtille** - Réf: 778

**Pomme** - Réf: 779

**Pêches de Vigne** - Réf: 780

**Vol'can** - Réf: 781

**Noix** - Réf: 813



## Baba du Bougnat

260 g - Réf: 1650

960 g - Réf: 6317



## BONBONS 150 g

Gentiane - Réf: 4175

Châtaigne - Réf: 4178

Myrtille - Réf: 4195

Verveine Artisanale - Réf: 4194

Framboise - Réf: 4193



**Ateliers**      **Boutique**  
4 rue La Fromental - 15000 AURILLAC      14 rue Victor Hugo - 15000 AURILLAC  
Tél : 04 71 63 67 91 / Fax : 04 71 64 68 01      Tél/Fax : 04 71 48 01 50

**info@distillerie-couderc.com**  
**www.distillerie-couderc.com**