

Les Breuvages d'Armand

Catalogue général

2021

Qui sommes nous ?

Depuis 2010, Les Breuvages d'Armand a pour vocation de récolter, sélectionner, conditionner et distribuer des produits d'exception. Son offre se compose principalement d'hydromel et confiserie au miel et est enrichie avec des breuvages médiévaux. Notre savoir-faire nous permet de mettre en valeur de manière optimale pour des moments de plaisirs sains.

L'entreprise est implantée en Suisse romande et gère une exploitation biodynamique de 450 ruches Franco-Suisse. Les Breuvages d'Armand fait partager ses produits d'excellence, au plus grand nombre principalement en vente directe.

Nos différents miels

Tous nos miels sont conditionnés dans des pots en verre avec couvercle en métal alimentaire.

Le miel étant un produit de saison, il est possible que certains soient en rupture de stock. Notre équipe se fera un plaisir de vous informer sur les disponibilités au moment de votre commande. Merci de votre compréhension.

Provenance de nos miels :

- France

Notre gamme de miel, en pot de verre de 250 g :

- Miel de Tilleul



Délice de miel aux noisettes

Recette onctueuse, facile à tartiner qui allie les saveurs gourmandes du miel à la douceur de la noisette.

Suggestion d'utilisation : Ce miel gourmand accompagne idéalement les pauses gourmandes de toute la famille. Le Délice de Miel aux Noisettes se consomme seul ou sur du pain, des brioches, des crêpes au petit déjeuner comme au goûter. Convient également pour des préparations culinaires salées et sucrées (exemple : Tartine de chèvre, fond de tarte aux fruits, tartines sucrées). Mélanger avant usage.



Composition : miel et poudre de noisettes moulues et torréfiées dans notre atelier de Châtel-St-Denis à Fribourg

Conditionnement : pot en verre de 240g

Gommes à la propolis

Ce produit artisanal fabriqué dans le sud de la France dans la tradition des artisans confiseurs, saura calmer une envie soudaine de douceur.



Conditionnement : paquet de 200g

Ingrédients : Sucre de canne, sirop de glucose, 20% miel, pectine, acide citrique, propolis. GARANTI SANS COLORANT.

Pastilles au miel en forme d'abeille

Ce produit artisanal fabriqué dans le sud de la France dans la tradition des artisans confiseurs avec des cuves en cuivre traditionnelles, saura calmer une envie soudaine de douceur.



Conditionnement : paquet de 200g

Ingrédients : Sucre, sirop de glucose, 20% miel. GARANTI SANS COLORANT.

Hydromel

Le goutez c'est l'adopter !!!

L'hydromel créé il y a environ 7000 ans, est une boisson fermentée à base d'eau et de miel.

Nous la déclinons en 6 variétés. Du Moelleux au sec.



Moelleux
haute
gamme

Demi sec

Moelleux

Conditionnement : bouteille de 75cl

L'IMMORAL

« Immoral » cet hydromel porte-t'il très bien son nom ?

À presque 200g de sucre/litre il n'est peut-être pas vraiment raisonnable d'en boire... Et pourtant d'une telle finesse, il est indéniablement le meilleur hydromel de la gamme des hydromels du Clos des Sentinelles. Peut-être même le meilleur des hydromels, certain le compare à un vin de paille.

Moralité : Goutez-le et prenez-le temps de l'apprécier.



Conditionnement : bouteille de 50cl

Hydromel TRIPOLIX



Boisson antique par excellence, l'hydromel TRIPOLIX a traversé les millénaires. Ce vin de miel vieilli lentement en fut de chêne se consomme à l'apéritif mais aussi en accompagnement de foie gras. Ses notes douces et suaves légèrement boisées raviront les amateurs de sensualité.

Conditionnement : bouteille de 75cl

Hypocras rouge ou blanc TRIPOLIX



Notre Hypocras s'inspire de plusieurs écrits anciens dont le célèbre « traité d'Apicius ». Ce vin utilise des épices anciennes telles que galanga, maniguette, cannelle et gingembre. Il se consomme à l'apéritif pur, accompagné de jambon sec. L'hypocras blanc est excellent en accompagnement de foie gras ou de jambon braisé.

Conditionnement : bouteille de 75cl

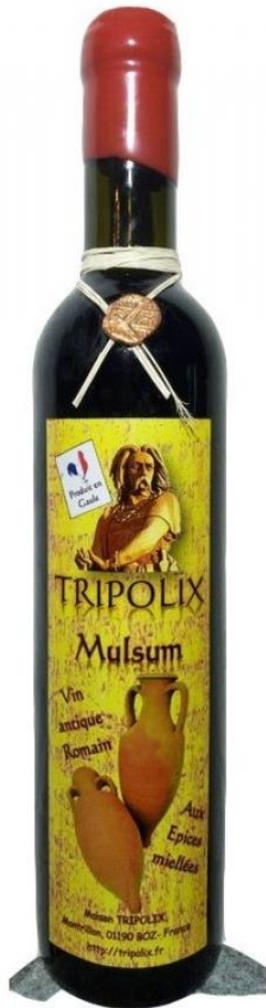
Moretum TRIPOLIX



Vin d'origine monastique (13^{ème} siècle) associé à du miel de thym, du jus de mûres et des plantes de garrigues, il se consomme à l'apéritif accompagnée d'antipasti méditerranéens ou de tapas, salade de fruits, glaces, sorbets ... Puissant et très aromatique, notre MORETUM est également d'une grande fraîcheur grâce au parfait équilibre entre fruits, miel et plantes.

Conditionnement : bouteille de 75cl

Mulsum TRIPOLIX



« Mulsum » qui signifie "miellé". Cet élixir était un vin très prisé sous la Rome antique au moment du "gustatio", l'équivalent de notre apéritif actuel ! Il est l'ancêtre de l'Hypocras du moyen-âge, réalisé à partir de plantes, d'épices et de miel. Il vous surprendra par ses notes de pain d'épices et de fruits confits ! Un accord parfait frais pur à l'apéritif ou accompagné d'antipasti méditerranéens, magrets de canard rôtis.

Conservation : Bouteille non entamée environ 2 ans dans un endroit sec, frais et hors lumière. Bouteille entamée environ 2 mois au frais ;

Senone TRIPOLIX



Cet Élixir aux noisettes confites est réalisé dans le plus pur respect des traditions ancestrales. Il puise ses origines du territoire des Sénons (actuellement Sens, dans l'Yonne), et donne naissance à un chef d'œuvre aromatique aux saveurs puissantes de noisettes confites.

Conservation : Bouteille non entamée environ 3 ans. Bouteille entamée environ 6 mois au frais.

Accords : Frais à l'apéritif ou associé à un Crémant ou Champagne. Crêpes, pâtisseries traditionnelles, coupes glacées.

Amandeum TRIPOLIX



Se déguste de l'apéritif au digestif.

Excellent en accompagnement de foie gras en terrine ou poêlé... et tout autres idées vous faisant plaisir. Élixir Gallo-Romain, aux amandes torréfiées confites au miel et caramélisées. Une Amande confite dans chaque bouteille. Produit rare. Finition de chaque flacon entièrement réalisée à la main.

Composition : Vin, alcool, sucre, extrait de fruits et végétaux, fruits à coques, caramel. Sulfites. Degré alcoolique : 17.8%. A boire frais. Conservation :
Bouteille non entamée : environ 3 ans dans un endroit sec, frais et hors lumière.
Bouteille entamée : environ 6 mois au frais.

Whisky Caledonia Tripolix



50% malt et 50 % grain. Ses notes de noisettes légèrement grillées font de la dégustation un moment unique. Sa rondeur et ses touches boisées vous enchanteront. Production très limitée, chaque flacon est unique, sa finition est entièrement réalisée à la main.

Whisky rare toute petite production fabriquée par notre druide Tripolix dans l'Ain à Boz. Ce whisky Celte malt et grain est fruité et accessible à tous les palets délicats. Affinage dans des fûts d'hydromel.
Contenance : 50cl

Epona Tripolix



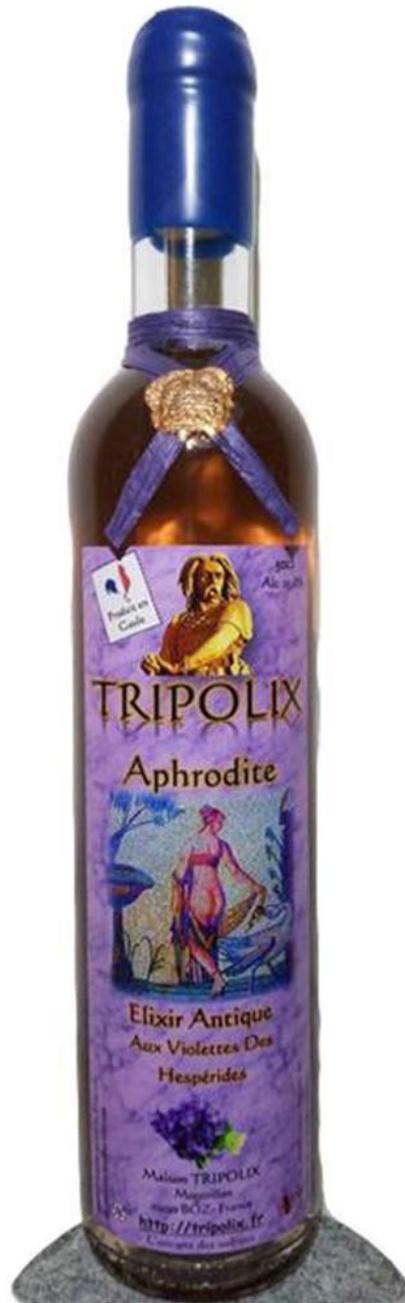
Se déguste pur à l'apéritif, accompagné de Champagne ou Crémant. Digestif sur glace pilée. Excellent en accompagnement de foie gras, salades de fruits frais ou encore coupes glacées et sorbets. Elixir apéritif aux fleurs de sureau caramélisées. Ses notes de fruits confits et de litchi vous surprendront.

Composition : Vin, alcool, sucre, extrait de fruits, fruits à coques, fleurs de sureau, caramel. Sulfites.

Degré alcoolique : 17%. A boire frais.

Conservation : **Bouteille non entamée** : environ 3 ans dans un endroit sec, frais et hors lumière. **Bouteille entamée** : environ 6 mois au frais.

Aphrodite Tripolix 75cl



Se déguste de l'apéritif au digestif, pur ou accompagné de Champagne ou Crémant. Digestif sur glace pilée. Excellent en fin de repas pour accompagner les desserts de fruits et coupes glacées. Elixir antique des amoureux, ses notes de violettes en font l'introduction parfaite d'un dîner romantique.

Composition : Vin, alcool, sucre de canne, extrait de violette, jus de sureau. Sulfites. Degré alcoolique : 15,8°. A boire frais.

Conservation : Bouteille non entamée : environ 2 ans dans un endroit sec, frais et hors lumière. Bouteille entamée : environ 3 mois au frais.

Aegyptus Tripolix 75cl



Se déguste pur à l'apéritif, ou en cocktail accompagné de Champagne ou Crémant. Excellent en accompagnement de salades de fruits frais ou autres desserts. Connues depuis l'antiquité, les roses ont toujours fasciné les hommes. Vin de rose qui évoque les jardins d'Eden de l'Egypte ancienne. D'une très grande douceur, ses notes florales vous envoûteront.

Composition : Vin, alcool, sucre, extrait de rose, baie de lyciet commun. Sulfites. **Degré alcoolique :** 15,8%. A boire frais.

Sucettes au miel



Avec bâton en bois, pour une durée de vie plus longue.

Conditionnement : à l'unité 13g ou en paquet de 5 pièces.

Ingrédients : Sucre, sirop de glucose, 12% miel

Pains d'épices traditionnels

Ce produit conviendra parfaitement pour accompagner un morceau de foie gras frais en dorant légèrement une tranche de pain d'épices sur un toaster. Juste avec un peu de beurre ou tout simplement au naturel... on s'en paye une tranche !!!



Conditionnement : Pain d'épices 32% de miel de 200g

Ingrédients : miel de lavande 32%, beurre, œuf, farine de seigle, sucre, épices, arômes, lait écrémé en poudre, poudre à lever, émulsifiant, sel, amidon de blé, lactosérum en poudre, enzyme.

La Propolis

Teinture mère de propolis 30ml

Les bienfaits de la propolis dans un format unique :

- Multiples usages : pur, sur un laitage, dans une tisane, etc...
- 100% d'extrait concentré de propolis
- Un format unique en son genre
- Pratique avec sa pipette doseuse



Posologie : 3x par jours 25 gouttes dans un peu d'eau avant les repas. Garder en bouche 30 secondes avant d'avalier.

CETTE PHOTO REND HOMMAGE A ANDRE RIGALT FONDATEUR DE L'EXPLOITATION APICOLE GEREE AUJOURD'HUI PAR ARMAND DIHARSE - GANDER

