

La Brasserie  *des Plantes*

L'ART DE L'ASSEMBLAGE DEPUIS SAINT-DIDIER-EN-VELAY



LIQUEURS & SPIRITUEUX ARTISANAUX

ARTISAN LIQUORISTE

UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL ET LOCAL

Notre atelier est le cœur battant d'une aventure artisanale ancrée dans le terroir de la Haute-Loire. Nos spiritueux racontent l'histoire d'un savoir-faire traditionnel revisité, où chaque assemblage révèle la richesse de notre patrimoine vivant.

Restaurateurs et amateurs peuvent y découvrir des créations du patrimoine vivant.



UNE HISTOIRE D'AMITIÉ ET DE PASSION

Amis d'enfance de Saint-Didier-en-Velay, Étienne (Ingénieur en biotechnologie végétale) et Guillaume (restauration) se retrouvent pour revenir à leurs racines en Haute-Loire.

En unissant science des plantes et sens du goût, ils créent la Brasserie des Plantes, une aventure artisanale unique au cœur du territoire.



NOS PRODUITS S'ADRESSENT AUX

- Cavistes et épicerie fines : des spiritueux artisanaux d'exception pour une clientèle exigeante.
- Restaurants et bars : des saveurs uniques pour enrichir vos cartes et créer des cocktails signature.
- Entreprises : cadeaux d'affaires, coffrets personnalisés.
- Particuliers : à découvrir sur nos marchés et via notre site www.labrasseriendesplantes.fr



Brasserie des Plantes



L'HERBE DES DRUIDES

VERVEINE - SERPOLET - CARVI

Bière artisanale

LES INCONTOURNABLES

Cette collection réunit nos créations les plus emblématiques, celles qui ont forgé notre réputation. Médaillées et plébiscitées, ces liqueurs incarnent l'essence même de notre approche : des assemblages uniques révélant toute la richesse de notre terroir.



L'HERBE DES DRUIDES 28° VERVEINE-SERPOLET-CARVI

Notre liqueur emblématique, qui incarne à la perfection l'équilibre entre la fraîcheur aromatique de la verveine, les notes sauvages du serpolet et la chaleur subtile du carvi. Dès la première gorgée, la liqueur dévoile une attaque légère et rafraîchissante, dominée par des arômes floraux et citronnés. Elle s'épanouit ensuite avec la douceur herbacée du serpolet, avant de révéler une finale délicatement épicée, où le carvi apporte toute sa profondeur.

À déguster pure pour savourer la finesse de ses arômes ou en cocktail, avec un trait de tonic et un zeste de citron, pour sublimer et accentuer toute la richesse de cette composition.

Empilable 20cl
50cl
70cl
Magnum 1,5L
Jeroboam 3L
Bib 5L



LE GORGEON DES MACHURÉS 30° VERVEINE- AURONE- BARABAN-CHARBON

Un hommage vibrant aux mineurs de la Sainte-Barbe, cette liqueur au caractère affirmé. L'alliance audacieuse de la verveine avec l'amertume noble de l'aurone, la puissance du baraban et la touche de charbon crée un profil aromatique d'une rare profondeur. En bouche, elle offre une attaque franche et herbacée, suivie de notes boisées et légèrement fumées, pour une finale longue et complexe.

À savourer pure à température ambiante pour apprécier sa richesse, ou en digestif après un repas généreux. Les connaisseurs y retrouveront l'âme authentique de notre terroir minier.

Empilable 20cl
50cl
70cl
Magnum 1,5L
Jeroboam 3L
Bib 5L



LA FLÈCHE ARDENTE 27° CASSIS - FRAMBOISE - MYRTILLE - PITAYA

Une liqueur vibrante aux couleurs éclatantes, inspirée par l'intensité des fruits rouges sauvages. Ce mariage harmonieux de cassis, framboise et myrtille, rehaussé par l'exotisme subtil du pitaya, offre une explosion de saveurs fruitées. En bouche, elle dévoile d'abord une douceur gourmande aux notes de petits fruits des bois, suivie d'une vivacité rafraîchissante et d'une finale délicatement acidulée.

Parfaite en apéritif servie très fraîche, elle se révèle également somptueuse sur un dessert au chocolat ou dans un cocktail avec du champagne pour une touche festive et élégante.

Empilable 20cl
50cl
70cl
Bib 5L

L'ART DE LA MACÉRATION

Notre expertise repose sur la maîtrise des temps de macération. Certaines plantes macèrent ensemble longuement, d'autres sont ajoutées stratégiquement.

Cette orchestration des extractions révèle la richesse de chaque plante et crée notre signature unique - un équilibre parfait où chaque ingrédient s'exprime sans jamais dominer l'ensemble.

WORLD LIQUEUR AWARDS GOLD

WORLD LIQUEUR AWARDS FRANCE DIGESTIVE WINNER



L'ALCHIMIE VÉGÉTALE 50° ÉLIXIR DE 27 PLANTES

Notre création la plus puissante et mystérieuse, fruit d'un assemblage d'une grande variété de plantes rares et précieuses. Ce spiritueux à 50° incarne notre art de l'assemblage et notre maîtrise des extraits végétaux. Il se distingue par un nez vibrant, avec des notes fraîches et herbacées, légèrement mentholées. En bouche, il évolue avec des saveurs complexes, où les arômes citronnés et épicés se mêlent subtilement. Le final, long et doux, révèle un profil aromatique riche et profond, qui persiste agréablement.

À déguster pur, à température ambiante, avec respect et modération, ou à intégrer avec parcimonie dans des cocktails pour y ajouter une touche botanique unique.

Empilable 20cl
50cl
70cl
Magnum 1,5L
Jeroboam 3L
Bib 5L



L'ESSENCE DES ALPES 32° GÉNÉPI-BOURGEON DE SAPIN-HYSOPE

Un voyage sensoriel au cœur des sommets alpins, capturant l'essence pure et vivifiante de la flore d'altitude. Cette liqueur cristalline réunit des plantes alpines soigneusement sélectionnées, dominées par le génépi et enrichies d'herbes aromatiques de montagne. En bouche, elle offre une fraîcheur minérale saisissante, des notes vertes et florales, suivies d'une légère amertume élégante évoquant l'air pur des cimes.

Idéale servie très fraîche, elle est aussi parfaite en fin de repas de montagne ou en cocktail avec un trait de tonic et une feuille de menthe fraîche pour une expérience alpestre revitalisante.

Empilable 20cl
50cl
70cl
Magnum 1,5L
Jeroboam 3L
Bib 5L

La Brasserie  des Plantes

APÉRITIFS LÉGERS

Cette collection d'apéritifs exprime la diversité de notre savoir-faire dans des créations accessibles.

De l'amertume élégante aux notes gourmandes, en passant par la fraîcheur des plantes et l'intensité aromatique, chaque bouteille propose un voyage gustatif unique.



ZELESTE

Trio de zestes d'agrumes

17,5°

Zeleste s'ouvre sur une attaque vive et acidulée de citron jaune et vert, suivie de la fraîcheur fruitée de l'orange. En fond, les zestes d'agrumes apportent une complexité aromatique et une fraîcheur persistante. Tandis qu'une légère amertume arrive sur la longueur, venant sublimer l'ensemble.

Notes de dégustation: Servir très frais avec des glaçons et un zeste d'orange. Parfait allongé d'eau pétillante ou de tonic pour un long drink estival.

Empilable 20cl - 75cl - Bib 5L



MENTHOR

Trio de menthes

17,5°

Découvrez l'harmonie parfaite de trois variétés de menthe : la fraîcheur éclatante de la menthe poivrée, la douceur chlorophyllienne de la menthe verte, et la pointe épicée de l'agastache, également connue sous le nom de menthe coréenne.

Chaque gorgée est une invitation à un voyage sensoriel rafraîchissant.

Notes de dégustation : À déguster glacé ou frappé avec de la glace pilée. Parfait en été ou en digestif après un repas copieux.

Empilable 20cl - 75cl - Bib 5L



PRALICOQUINE

Note Gourmande à la Praline

15°

Notre interprétation originale d'un apéritif gourmand. Cette création unique marie la tradition liquoriste à l'univers sucré de la praline. En bouche, elle offre d'abord des notes caramélisées et de fruits secs, suivies d'une douceur équilibrée.

Notes de dégustation: Servir très frais dans un petit verre à liqueur. Parfait en digestif léger ou pour accompagner un dessert au chocolat. Essayez-le avec un espresso pour une expérience nouvelle.

Empilable 20cl - 75cl - Bib 5L



CERF'GENT

Apéritif amer

15°

Une création élégante réinterprétant la tradition des apéritifs amer. Ce spiritueux délicat offre une amertume noble et maîtrisée. En bouche, il déploie des notes terreuses caractéristiques de la gentiane, équilibrées par des douceurs d'agrumes et d'épices

Notes de dégustation: À déguster frais, pur ou sur glace. S'apprécie également en version spritz avec du vin blanc sec et un trait d'eau pétillante.

Empilable 20cl - 75cl - Bib 5L

LES ORIGINAUX

Cette collection célèbre la richesse aromatique et la complexité des parfums végétaux. De la douceur florale aux notes citronnées vibrantes, en passant par les alliances innovantes au CBD, ces créations représentent l'expression la plus pure de notre art d'assemblage botanique.

LE NECTAR D'OSTARA

Fleur de Sureau-Bleuet-Camomille

24°



Une liqueur d'une rare délicatesse qui capture l'essence même du printemps. Ce mariage harmonieux de fleur de sureau, de bleuet et de camomille offre un bouquet floral d'une finesse exceptionnelle. En bouche, elle dévoile des notes douces et miellées, suivies d'une fraîcheur florale enveloppante et d'une finale légèrement herbacée évoquant les premières floraisons.

Empilable 20cl - 50cl - 70cl - Bib 5L

LA LIME DES PRÉS

Thym citron-Melisse-Houblon

17,9°



Une composition vibrante qui réinvente les saveurs citronnées. L'alliance du thym citron, de la mélisse et du houblon crée un profil éclatant de fraîcheur. En bouche, elle livre une explosion d'agrumes sans acidité, enrichie de notes légèrement mentholées et d'une touche herbacée équilibrant parfaitement sa douceur naturelle.

Empilable 20cl - 50cl - 70cl - Bib 5L

MENTHE-CDB-ORTIE

LUMIÈRE OBSCURE

21°



Une liqueur végétale et rafraîchissante, où la menthe verte, proche du thé à la menthe, dévoile toute sa fraîcheur et son côté naturel. L'attaque mentholée est vive et pure, apportant une sensation immédiate de fraîcheur. Au cœur de cette composition, l'ortie se fait discrète mais présente, avec ses notes vertes et légèrement piquantes. En fond, le CBD ajoute une dimension herbacée subtile, rappelant le goût doux du foin, et se prolonge dans une finale longue et équilibrée.

Empilable 20cl - 70cl - Bib 5L

ABSINTHE-CBD-CITRON

LUMIÈRE OBSCURE

37°



Notre interprétation audacieuse et contemporaine d'un spiritueux traditionnel. L'attaque de cette liqueur se distingue par la fraîcheur herbacée et légèrement beurrée du chanvre, qui s'harmonise parfaitement avec la vivacité acidulée des écorces de citron. En bouche, l'absinthe apporte une touche épicée et mentholée en note de fond, donnant à cette composition une complexité et une profondeur remarquables. La finale, longue et fraîche, laisse une agréable sensation d'équilibre.

Empilable 20cl - 70cl - Bib 5L

CUVÉES D'EXCEPTION

Notre collection Premium réunit des cuvées d'exception, élaborées en quantités limitées et élevées selon des méthodes traditionnelles exigeantes. Ces spiritueux d'excellence représentent l'expression ultime de notre savoir-faire et sont destinés aux amateurs et collectionneurs les plus exigeants.



L'ALCHIMIE VÉGÉTALE 48,08° ÉLIXIR DE PLANTES - ÉDITION PRESTIGE

Notre liqueur la plus travaillée, sublimée en une cuvée d'exception. Cette édition limitée, hommage à Michel, présente une concentration aromatique exceptionnelle et une complexité inégalée. Élevée en fût de chêne selon un processus exclusif, elle dévoile une profondeur et une richesse incroyables, avec des notes herbacées intenses et une finale d'une longueur exceptionnelle.

75cl

Notes de dégustation : À déguster pur, à température ambiante, dans un verre tulipe pour apprécier pleinement son bouquet complexe. Savourez-la lentement pour découvrir de nouvelles facettes à chaque dégustation.



L'HERBE DES DRUIDES 26,61° FINITION FÛT DE CHÊNE - NOTES BOISÉES

Notre liqueur phare réinterprétée à travers un affinage en fût de chêne. Ce vieillissement confère à notre recette traditionnelle une nouvelle dimension de complexité. Le bois enrichit délicatement l'assemblage original, apportant des notes vanillées, des touches épicées et une rondeur séduisante qui viennent sublimer le caractère herbacé et floral de l'Herbe des Druides.

75cl

Notes de dégustation : À savourer à température ambiante ou légèrement fraîche pour mieux apprécier son évolution aromatique. Parfait en digestif d'exception après un repas gastronomique. Se marie remarquablement avec un café d'origine ou un chocolat noir intense.

La Brasserie  des Plantes



Brasserie des Plantes



LE GORGEON DES MACHURÉS
VERVEINE - BARABAN - AURONE - CHARBON

Liqueur Artisanale

COFFRETS & FORMATS SPÉCIAUX

Découvrez nos différents formats et packaging adaptés à toutes les occasions.

Des élégants coffrets cadeaux aux formats professionnels, en passant par nos éditions spéciales, nous proposons une gamme complète de solutions personnalisables.



COFFRET INITIATION

Notre **coffret dégustation signature**, contenant 6 tubes à essai (2cl) de nos produits phares. Une introduction parfaite à l'univers de la Brasserie des Plantes, permettant de découvrir toute la diversité de nos spiritueux dans un format élégant et pratique. Un souvenir idéal de la **Haute-Loire**, offrant une immersion dans les saveurs de notre terroir.

BOUTEILLES EMPILABLES (20cl)

Notre collection de bouteilles empilables de 20cl, au design unique, permet de créer votre propre assortiment de dégustation. Choisissez parmi toutes nos références pour composer un ensemble personnalisé selon vos préférences ou celles de la personne à qui vous souhaitez l'offrir.

TUBES À ESSAI (2cl)

Parfaits pour les événements et célébrations, nos tubes à essai de 2cl sont disponibles pour l'ensemble de notre gamme.

Idéaux pour :

- Cadeaux d'invités lors de mariages
- Événements d'entreprise
- Petites attentions originales



MAGNUMS & JÉROBOAMS

Pour des occasions spéciales ou pour les collectionneurs, nous proposons nos spiritueux emblématiques en grands formats.

Ainsi, vous pourrez retrouver L'Herbe des Druides, L'Alchimie Végétale et Le Gorgeon des Machurés en format **Magnum (1,5L)**.

Nous vous proposons également le **Jéroboam (3L)** sur commande, idéal pour vos événements d'exception.

Pour les professionnels de la restauration et les cavistes, notre format **BIB de 5L** offre une solution pratique et efficace pour servir vos clients avec aisance et élégance.

COFFRETS & FORMATS SPÉCIAUX

Découvrez nos différents formats et packaging adaptés à toutes les occasions.

Des élégants coffrets cadeaux aux formats professionnels, en passant par nos éditions spéciales, nous proposons une gamme complète de solutions personnalisables.

COFFRET INITIATION

Découvrez notre coffret dégustation signature, une invitation à explorer l'univers de la Brasserie des Plantes à travers six bouteilles de 4 cl réunies dans un écrin élégant.

Proposé en deux versions, il offre un véritable voyage au cœur de nos créations, entre liqueurs emblématiques et compositions originales.

Chaque flacon dévoile une facette de notre savoir-faire artisanal, inspiré par les plantes, les montagnes et la passion qui nous anime.

Un format raffiné, pensé pour la découverte et le partage, et un bel hommage à la Haute-Loire, terre d'authenticité et de caractère.



COFFRET BOUTEILLE + VERRE

Découvrez notre coffret dégustation prestige, composé d'une bouteille de 50 cl au choix parmi nos créations et de deux verres gravés Brasserie des Plantes.

Un présent authentique et généreux, pensé pour célébrer les moments de partage et la richesse de notre savoir-faire artisanal.

Chaque liqueur témoigne de notre passion pour les plantes et du soin apporté à chaque étape, de la cueillette à la mise en bouteille.

Plus qu'un simple cadeau, c'est une expérience à part entière, une invitation à la découverte, à la convivialité et au plaisir du goût.

La Brasserie  des Plantes

CRÉATION & PERSONNALISATION

Venez concevoir des liqueurs uniques et personnalisez vos étiquettes pour des moments mémorables. Que ce soit lors d'un atelier créatif ou pour une étiquette sur mesure, nous vous offrons l'opportunité de donner vie à vos idées.

RÉALISEZ VOTRE LIQUEUR ARTISANALE

Poussez les portes de la Brasserie des Plantes et créez une liqueur artisanale unique !

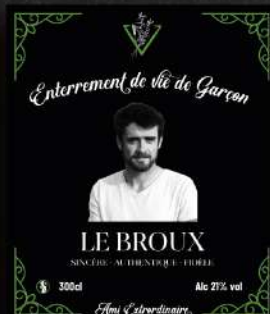
L'atelier commence par une visite du lieu et des explications sur le processus de fabrication, suivies d'une dégustation de 10 liqueurs en mono-plantes. Enfin, vous choisissez vos plantes, guidé par les conseils des artisans pour équilibrer les arômes.

Avec un bocal Le Parfait, vous réaliserez 50 cl de liqueur macérée à emporter.

Toutes les instructions vous seront fournies pour affiner votre liqueur chez vous.

Une bouteille vide vous sera également donnée pour y transférer votre liqueur une fois prête !

Atelier sur réservation, jusqu'à 8 personnes. Durée : 2h30.



PERSONNALISATION SERVICES SUR-MESURE

Nous proposons la **personnalisation de vos étiquettes** pour tous types d'événements, qu'il s'agisse de mariages, d'anniversaires, d'événements d'entreprise ou toute autre occasion spéciale.

Des **coffrets d'entreprise** peuvent être réalisés sur mesure, intégrant votre identité graphique pour un cadeau professionnel unique.

Nous vous offrons également la possibilité de **personnaliser n'importe quel type de bouteille**, en fonction de vos besoins et de la quantité demandée.

Offrez à vos invités et partenaires des souvenirs inoubliables avec des créations sur mesure, apportant une touche personnelle et exclusive à chaque événement servir vos clients avec aisance et élégance.



CONTACTEZ NOUS !



VOUS ÊTES UN PARTICULIER ?

Retrouvez l'équipe de la Brasserie des Plantes et nos créations sur les **marchés de la région**, ainsi que dans notre **atelier-boutique de Saint Didier en Velay**.

www.labrasseriendesplantes.fr

09 74 97 41 01

18 GRAND PLACE

43140 ST DIDIER EN VELAY

VOUS ÊTES UN PROFESSIONNEL ?

**RESTAURANTS, BARS, CAVISTES,
ÉPICERIES FINES, CADEAUX D'ENTREPRISE**

Nos assemblages uniques peuvent sublimer votre carte ou offrir à vos clients une expérience authentique du terroir de Haute-Loire.

labrasseriendesplantes@gmail.com

06 84 44 40 44

Suivez toute notre actualité sur les réseaux sociaux.



LA BRASSERIE DES PLANTES - 18 GRAND PLACE 43140 SAINT-DIDIER-EN-VELAY FRANCE

SIRET : 89920152900018 - N° TVA : FR67899201529