2024

BIGALLET

Depuis 1872

Sirops • Apéritifs • Crèmes • Liqueurs

Tradition Familiale

150 ans... et des poussières !

En 1872, Félix Bigallet crée à Lyon, avenue de Saxe, une fabrique de sirops et de liqueurs. Il assoit sa notoriété sur une nouvelle boisson dont il est l'inventeur : La Citronade, qu'il écrivit avec un seul « n », le mot n'existant pas encore dans le dictionnaire à cette époque. Élaborée à partir de distillations de zestes de citrons frais non traités, la Citronade se consomme pour votre plus grand plaisir avec de l'eau fraîche, plate ou pétillante, ou en cocktail avec une boisson «Amer».

En 2024, l'entreprise Bigallet emploie 39 personnes, en Isère, sur les terres d'origine de la famille Bigallet. Elle appuie sa stratégie et son développement régulier sur la qualité de ses produits, imaginés et fabriqués selon des recettes authentiques et tout son savoir-faire.

Engagée dans une **démarche de responsabilité sociale**, Bigallet cultive des valeurs fortes : proximité avec ses clients, salariés et partenaires, avec une priorité aux approvisionnements locaux, respect de l'environnement, recherche constante d'amélioration, intégration active dans le tissu local et indépendance de la société (actionnariat familial).

En 2024, Bigallet installe des panneaux photovoltaïques et initie une démarche volontariste pour réduire ses émissions carbone**.**

Produits locaux
(depuis 150 ans)
ON FABRIQUE
ICI

Les PULPÉS,

ZÉRO SUCRE AJOUTÉ, AVEC PULPES

Boissons concentrées pour le plaisir du fruit

Une gamme de boissons concentrées à diluer complètement réinventée

- Nouvelles recettes : **plus de fruits, plus de goût.**
- **Zéro sucre ajouté** : une touche de stevia pour adoucir, sauf pour le citron et le citron vert.
- La stevia est une plante qui pousse à l'état sauvage dans des pays au climat semi-aride.
- **Des pulpes** pour le plaisir du fruit en bouche **(à agiter avant emploi)**.
- Conservation : **3 mois au frais après ouverture.**

A diluer avec de l'eau pour une boisson peu sucrée, ou à utiliser pour créer des cocktails rafraichissants : avec de l'eau pétillante, de la limonade…

FAITES PETILLER VOTRE PULPÉ

Avec Pulpes

SANS CONSERVATEUR

1L = 9L Dilués

6044	CITRON PULPÉS
6041	CITRON VERT PULPÉS
6051	ORANGE SANGUINE PULPÉS
6042	PAMPLEMOUSSE ROSE PULPÉS

Sans conservateur Sans colorant | Sans conservateur Sans colorant | Sans conservateur Coloré avec des fruits ou des plantes | Sans conservateur Coloré avec des fruits ou des plantes

Pour un plaisir toujours aussi intense, mais avec un apport en sucre moindre, les Pulpés Bigallet sont là !

Une gamme de boissons concentrées, zéro sucre ajouté, avec les pulpes présentes, pour une sensation de fruits fraichement pressés. Une touche de stevia, une plante au pouvoir sucrant mais sans calorie, permet d'adoucir la boisson.

Nos Pulpés sont déaux pour s'hydrater avec une teneur en sucre réduite ou donner du caractère à vos préparations.

SIROP 1L

6013 ANANAS
6011 ANIS
6015 BANANE
6086 BARBAPAPA
6024 CARAMEL
6007 CASSIS
6030 CERISE GRIOTTE
6008 CHÂTAIGNE
6200 CHOCOLAT NOIR
6001 CITRONADE
6019 CITRON DOUX
6065 CITRON VERT GINGEMBRE
6002 CITRON JINOT
6032 CITRON VERT
6114 COCKTAIL AGRUMES
6085 COCKTAIL FRUITS ROUGES
6134 COLA
6068 CURAÇAO
6172 FLEUR DE SUREAU
6104 FRAISE DES BOIS FRUITEE
6040 FRAISE FRUITEE
6020 FRAMBOISE
6035 FRAMBOISE - HIBISCUS NOUVEAU
6135 GENÉPI
6081 GRENADINE FRUITEE
6003 GRENADINE (SPECIAL COCKTAIL)
6133 GROSEILLE
6201 IRISH CREAM
6028 KIWI
6031 KIWI BANANE
6140 LAVANDE
6061 LIMONADE (préparation pour)
6166 LITCHI
6010 MANDARINE
6136 MANGUE GOYAVE
6099 MELON
6058 MENTHE
6005 MENTHE GLACIALE
6004 MENTHE VERTE (SPECIAL COCKTAIL)
6118 MIRABELLE
6070 MOJITO
6022 MURE
6021 MYRTILLE
6101 NECTARINE
6083 NOISETTE
6016 NOIX DE COCO
6009 ORANGE
6012 ORGEAT
6014 PAMPLEMOUSSE ROSE
6026 PASSION
6069 PASTÈQUE
6095 PECHE
6027 PECHE ABRICOT
6111 PIÑA COLADA
6071 POMME
6096 SUCRE DE CANNE
6033 THE PECHE
6087 VANILLE
6088 VERVEINE
6023 VIOLETTE

Toujours plus de naturel

Pasteurisés, nos sirops sont sans conservateur et pour leur grande majorité sans colorant. Bien sûr, ils séduisent aussi avec leurs couleurs et peuvent donc porter parfois la mention **«coloré avec des fruits et des plantes»**.

60 parfums… et autant de plaisirs

Nos sirops sont élaborés à partir de concentrés de fruits de qualité prémium et de pur sucre issu de betteraves cultivées en France 🟦 🟥 , pour une saveur immédiate au palais et une agréable longueur en bouche.

NOS SECRETS

Des gousses de vanille bourbon infusées artisanalement subliment le goût du sirop de grenadine fruitée ...un des seuls sirops de grenadine contenant de la grenade.

Ce sont les bourgeons de cassis utilisés qui apportent leurs notes légèrement astringentes au sirop de cassis.

Trois variétés de menthe apportent leurs caractères pour un sirop de menthe unique.

La gamme café

SANS CONSERVATEUR

SANS COLORANT*

* Pour presque tous !

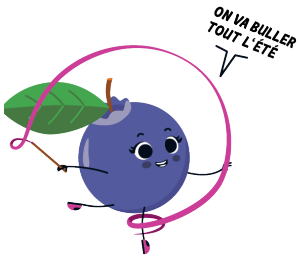
Faites pétiller vos sirops !

Nos sirops sont compatibles avec les machines à eau gazeuse*. Nos sirops révolutionnent les boissons gazeuses. Cola sans caféine, mojito sans alcool et limonade ajustable selon vos goûts : des saveurs authentiques, une personnalisation totale. Naturels et délicieux, ils transforment chaque verre en une expérience unique. A decliner selon toutes vos envies.

* Aromatisez votre eau pétillante avec nos sirops.

SIROP 1L

6134 COLA
6061 LIMONADE (préparation pour)
6070 MOJITO



Pour les spécialistes, la gamme «spéciale cocktail»

Une offre de sirops spécialement étudiée pour les bars : des recettes toujours qualitatives et basées sur le plaisir de la dégustation, mais avec l'impératif d'une teinte toujours prononcée après dilution, pour des cocktails traditionnels aux couleurs vives.

SIROP 1L

6068 CURAÇAO
6092 FRAISE DES BOIS
6006 FRAISE
6003 GRENADINE
6004 MENTHE VERTE

Conditionnement 35 cl

- Pour les nouveaux usages : Cocktails, aromatisation des cafés et chocolats chauds, …
- Pour les familles réduites
- Pour les vacances, les séjours courts
- Idée cadeaux gourmands

SIROP 35 cl

3517	CHOCOLAT NOIR
3501	CARAMEL
3515	CASSIS
3502	CHÂTAIGNE
3503	CITRON
3516	FLEUR DE SUREAU
3504	FRAISE DES BOIS FRUITÉE
3505	FRAMBOISE
3506	GENÉPI
3507	GRENADINE FRUITÉE
3508	LAVANDE
3509	MENTHE
3510	MYRTILLE
3511	NOISETTE
3595	PÊCHE
3512	VANILLE
3513	VERVEINE
3514	VIOLETTE

Un cadeau original et gourmand

COFFRETS PRÊTS À VENDRE

Deux parfums de sirops et deux verres 27cl* sont présentés dans ces coffrets cadeaux, ludiques et pétillants.

*verres non contractuels, le décor peut changer.

COFFRET SIROP

868	COFFRET COCKTAIL
866	COFFRET BIG MERCI
867	COFFRET TERROIR

Au dos, des recettes originales

Fraise des Bois / Fleur de Sureau

Framboise / Citron Jinot

Châtaigne / Myrtille

Le sirop, un marché en croissance

le verre d'eau plate aromatisée…
et bien plus encore

Intensification des usages du sirop

Aromatisation des boissons
Eau plate, eau pétillante

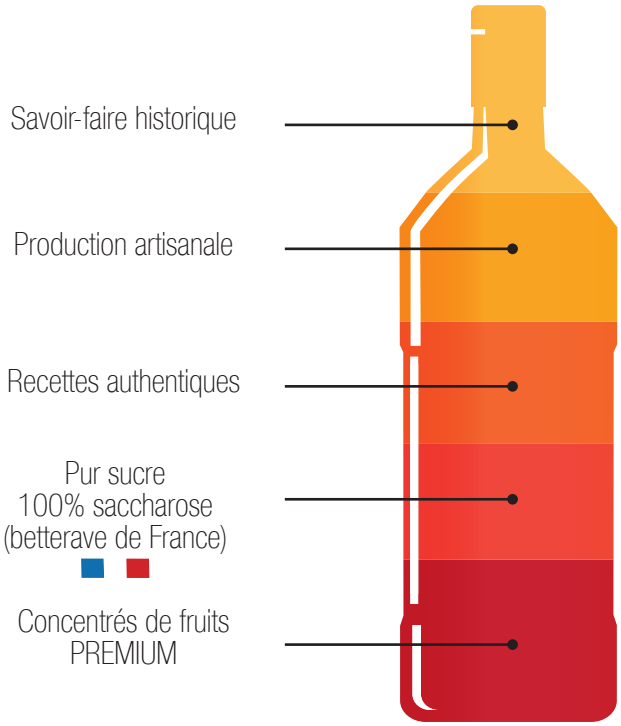
Parfume les smoothies,
yaourts

Aide culinaire
vinaigrettes, flans, gâteaux, nappage glaces, etc…

Cocktails maison

Aromatisation boissons chaudes
Cafés, thés, infusions

Ceci n'est pas une simple bouteille de sirop…



BIGALLET
Depuis 1872

UNE OFFRE
100% QUALITÉ PREMIUM
UNIQUE

Chocolat viennois à la noisette

Pour 4 tasses :
100 gr de chocolat
50 cl de lait entier
20 cl de crème entière 30% MG bien froide
6 c.à soupe de sirop de noisette

Monter la crème en chantilly et réserver au frais. Chauffer le lait et le verser sur le chocolat jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu. Ajouter le sirop de noisette. Repartir dans les tasses. Ajouter la chantilly et déguster.

Chantilly au caramel

200 gr de crème liquide 30% MG
50 gr de sirop de caramel

Monter la crème en chantilly et ajouter délicatement le sirop de caramel. Une fois les choux totalement froids, les garnir de chantilly au caramel.

Cheesecake Myrtille

Pour 6 personnes :
110 gr de beurre
225 gr de biscuits secs
400 ml de crème liquide 30 MG
680 gr de fromage frais (type Philadelphia)
50 gr de sirop de myrtille
Jus d'un demi citron jaune

Fondre le beurre. Ecraser les biscuits et mélanger avec le beurre. Verser cette pâte dans un cercle préalablement posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Tasser au maximum le fond de biscuit. Placer au frais.Pendant ce temps, monter la crème liquide en chantilly. Détendre le fromage frais à l'aider d'un fouet, ajouter le sirop et le jus de citron. Ajouter la chantilly délicatement. Verser la crème sur le fond de biscuit. Laisser 24h au frigo pour que le cheesecake puisse bien figer. Retirer délicatement le cercle.

Vinaigrette cidre et melon

4 c. à soupe de vinaigre de cidre
6 c. à soupe d'huile de colza
1 petite cuillère à café de moutarde
2 c. à soupe de sirop de melon
1 concombre
6 tomates
1/2 melon

Réaliser la vinaigrette : mélanger le vinaigre de cidre avec l'huile et le sirop de melon.

Couper en petits dés le melon, les tomates et le concombre. Assaisonner avec la vinaigrette et des herbes fraiches.

Le coin du Bio

Au delà de la certification, Bigallet s'engage !

100% Sucre Bio de France

- Nos recettes évoluent pour un bilan carbone et RSE amélioré.
- Notre sucre provient de betteraves bio* cultivées en France -> rapprochement de l'approvisionnement.
- Un flux logistique qui évite la pénibilité (manutention de sacs de 25kgs supprimée)

* sauf pour les parfums caramel, châtaigne, sucre de canne roux et vanille qui contiennent du sucre de canne roux issu du commerce équitable selon le référentiel Fair For Life

Sirops bio, tous les ingrédients sont Bios !

FAITES PETILLER VOTRE SIROP

SANS CAFÉINE

SIROP bio 70 cl

Carton de 6

7438	ANIS
7436	CASSIS
7432	CITRON
7448	COLA BIO
7447	FLEUR DE SUREAU
7435	FRAISE
7434	FRAMBOISE - MURE
7431	GRENADINE
7430	MENTHE
7437	MYRTILLE
7440	ORGEAT
7441	PAMPLEMOUSSE
7433	PÈCHE
7442	VERVEINE

La Gamme Café

Carton de 6

7443	SUCRE DE CANNE ROUX
7446	CARAMEL
7439	CHÂTAIGNE
7444	VANIILLE

SIROP bio 35 cl

Carton de 6

3551	ANIS
3553	CHÂTAIGNE
3559	ORGEAT
3560	PAMPLEMOUSSE
3562	VERVEINE

depuis 1998

+ de 25 ans d'engagement bio

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Mise en place de filières d'approvisionnement locales

- Support des structures agricoles de nos régions (emploi, diversité des cultures)
- Bilan carbone optimisé

Châtaigne Aop d'Ardèche

Myrtille d'Ardèche

Cassis Drôme / Ardèche

Framboise Ardèche et Haute Loire

Menthe d'Auvergne

BIB bio 5 L

5432	CITRON
5435	FRAISE
5447	FLEUR DE SUREAU
5434	FRAMBOISE-MURE
5431	GRENADINE
5430	MENTHE
5437	MYRTILLE
5433	PÊCHE

Le VRAC

Moins de déchet et plus de flexibilité
8 parfums sont disponibles en bibs de 5L, pour de la vente en magasin vrac et pour réduire le volume de déchets.

Une gamme de spiritueux Bio aux plantes locales

Une gamme d'alcools bio, avec des produits médaillés, unanimement appréciés pour leurs qualités organoleptiques. Les plantes et les fruits bio que nous utilisons pour nos alcools sont tous cueillis ou cultivés à moins de 300km de l'entreprise. Nous nous approvisionnons auprès de producteurs, cueilleurs, ou coopératives d'agriculteurs.

MADAME SUREAU bio

257	MADAME SUREAU 18%	**70 cl**

GIN bio

6206	GIN BIO 41,7%	70 cl

VERVEINE bio

6219	VERVEINE BIO 40%	70 cl

VULNERAIRE bio

375	VULNERAIRE BIO 40%	**70 cl**

NOS SECRETS

Vulnéraire bio la vulnéraire des chartreux est une plante endémique de ce massif et protégée par arrêté préfectoral. Des notes florales complexes, dominées par celles de noisettes et de noix.

GENÉPI bio

205	GENÉPI FLASQUE 20 cl
255	GENÉPI 50 cl
6218	GENÉPI 70 CL
3255	GENÉPI 3L

CRÈME bio 50 cl

Carton de 6

6605	CASSIS 15%
6604	CHÂTAIGNE 15 %
6607	FRAMBOISE 15 %

RHUM BARCELO ORGANIQUE (BIO)

499420	RHUM BARCELO 37.5%	70 cl

CONFITURE bio 370 gr

Carton de 6

634	ABRICOT bio
641	CASSIS bio
635	FRAISE bio
636	FRAMBOISE bio
639	MARRON bio (crème)
638	MÛRE bio
640	MYRTILLE bio
637	3 FRUITS ROUGES bio (Fraise, framboise, griotte)

Vin aromatisé

Excellence des ingrédients pour des apéritifs aux saveurs fruitées

- Des recettes exclusives Bigallet.
- Notre savoir-faire en infusions de fruits (myrtilles sauvages d'Ardèche, châtaignes AOC d'Ardèche, pamplemousse,… ou de plantes comme le genépi) et en distillats (alcoolats d'oranges distillées dans nos alambics pour la sangria).

VIN AROMATISÉ 75 CL

6352	BLANC CHÂTAIGNE 12%	75 cl
6356	BLANC GENÉPI 12%	75 cl
6354	ROSÉ CERISE 12%	75 cl
6358	ROSÉ FRAMBOISE 12%	75 cl
6353	ROSÉ MYRTILLE 12%	75 cl
6350	ROSÉ PAMPLEMOUSSE 12%	75 cl
6351	ROSÉ PECHE 12%	75 cl
6357	SANGRIA 11%	75 cl
6359	VIN CHAUD (prép. pour) 11%	75 cl

3 L

VIN AROMATISÉ BIB

6509	ROSÉ CERISE 12%	3 L
6510	ROSÉ MYRTILLE 12%	3 L
6502	ROSÉ PAMPLEMOUSSE 12%	3 L
6506	ROSÉ PÊCHE 12%	3 L
6503	SANGRIA BIB 11%	3 L
10503	SANGRIA 11%	10 L
10505	VIN CHAUD (prép. pour) 11%	10 L

3 L

10 L

10 L

Crèmes de fruits

Onctuosité et puissance aromatique

- Elaborées à partir de fruits cueillis à pleine maturité

CRÈME 50 CL

90	CASSIS 18%
97	CHÂTAIGNE 18%
564	FRAISE DES BOIS 16%
563	FRAMBOISE 16%
245	CERISE GRIOTTE 18%
567	MURE 16%
566	MYRTILLE 16%
568	PÊCHE DE VIGNE 18%
558	VIOLETTE 16%

Bouteilles 1L vissées pour des usages professionnels (CHR)

CRÈME 1 L

35	BICASSIS 18%
72	CASSIS 15%
115	CHÂTAIGNE 18%
66	FRAISE DES BOIS 16%
36	FRAMBOISE 16%
249	CERISE GRIOTTE 18%
37	MURE 16%
39	MYRTILLE 16%
38	PÊCHE DE VIGNE 18%
64	VIOLETTE 16%

NOS SECRETS

Crème de bi-cassis : plus d'infusion dans l'assemblage pour une saveur intense et adjonction de bourgeons de cassis pour une note d'astringence subtile en fin de dégustation.

Crème de châtaigne : châtaignes AOP d'Ardèche.

Crème de myrtille : myrtilles sauvages d'Ardèche.

Vous êtes plutôt Kir ou Gin Tonic ?

Pour un verre :
- 4 cl de Gin Bio Bigallet
- 1 cl de crème de fruits
(cassis, fraise des bois, violette...)
- Complétez de tonic
- Glaçons

1. Dans un grand verre ballon type vin rempli de glace verser les ingrédients dans l'ordre de la recette.

2. Remuer légèrement à l'aide de la cuillère à mélange.

APÉRITIF VIN ET FRUITS 75 CL / 16%

6155 APERITIF CHÂTAIGNE
6149 APERITIF FRAMBOISE
6152 APERITIF GENÉPI
6148 APERITIF GRIOTTE
6150 APERITIF MYRTILLE
6142 APERITIF NOIX
6143 APERITIF ORANGE
6144 APERITIF PÊCHE

NOS SECRETS

De 1 à 3 mois de macération selon les fruits.
Naturellement sucrés grâce aux mistelles utilisées.
Des parfums puissants au nez comme en bouche grâce à nos infusions de fruits/plantes réalisées avec soin et selon des méthodes artisanales.

Apéritifs vin et fruits
Sans sucre ajouté

Félix Bigallet signe de son prénom emblématique cette gamme d'Apéritif prêt à boire.
Nouvelle présentation.
Couleurs gourmandes et visibles / plus pratique à servir / signature vintage.

LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU bio 70 CL

257 MADAME SUREAU 18%

NOS SECRETS

Après séchage, les fleurs sont mises en macération dans de l'alcool bio, puis distillées dans notre alambic en cuivre, afin d'en extraire les meilleurs arômes.

Walter de la SICARAPPAM

Fleurs de Sureau sauvages du Grand Massif Central

Madame Sureau, Pour des cocktails raffinés et tendances

Le sureau est un arbuste qui pousse dans les haies sauvages de nos régions. Ses fleurs sauvages, d'un blanc immaculé, sont cueillies à la main au mois de juin, dans le centre de la France.

A la dégustation : des saveurs miellées, finement acidulées, avec des notes délicates de rose et de litchi.

Spritz Sureau ? Cocktail Hugo... ou le cocktail «Madame Sureau» Vous avez le choix

-Pur sur glace

- Elégance et subtilite intensité en cocktails :

- Madame Sureau :

3 cl de Gin Bio Bigallet, 2 cl de Madame Sureau, 1 cl de Citron Vert Pulpé Bigallet, 10 cl d'eau pétillante

- Spritz Sureau :

4 cl de Madame Sureau, 6 cl de vin blanc pétillant 6 cl d'eau pétillante

- Mojito Sureau :

4 cl de Madame Sureau, 1 cl de de Rhum, 1 cl de Citron Vert Pulpé Bigallet, 6 cl d'eau pétillante

BITTER AMER 70 CL

201 BELLECOUR 18%

NOS SECRETS

Des ingrédients naturels, un process artisanal de distillation et de macération : distillation de plus de 10 plantes soigneusement sélectionnées et d'écorces d'oranges non traités, infusions de plantes dont la gentiane, de racines et d'écorces dont le Quinquina, d'agrumes,...

Sa couleur Ambre est naturelle, soutenue par des extraits de fruits et de plantes.

Naturellement intense, aux notes de plantes et d'agrumes

Des notes de tête très fruitées, dominantes agrumes, impertinence gourmande et délicate de la mandarine. En fin de bouche, une agréable amertume apportée par la Gentiane et le Quinquina.

Polyvalent, Bellecour s'apprécie de multiples façons

- Pur sur glace, pour découvrir son équilibre et sa richesse aromatique
- En Spritz
- En cocktails :

- Bellecour Spritz :

4 cl Bellecour, 6 cl vin blanc pétillant, 2 cl d'eau pétillante

- Bellecour Negroni :

3 cl Bellecour, 3 cl Gin S Bigallet, 3 cl de vermouth rouge, une cuillère de china-china.

La Dessertine, une liqueur plus que centenaire

Une recette unique et secrète qui exprime de subtils arômes végétaux. La finesse du goût de cette liqueur est liée à une macération courte : les arômes les plus fins sont obtenus dans le distillat, en minorant l'amertume. On retrouve à la dégustation une richesse aromatique exceptionnelle avec de puissantes notes végétales miellées.

Une liqueur pour les amoureux des plantes, parfaite en digestif ou en cocktails.

La Dessertine se déguste en digestif, en cocktail ou en aromatisation d'un chocolat chaud des montagnes.

- Dessertine Mule :
3 cl de Dessertine, 1 cl de Pulpés Citron-Vert, 10 cl de Ginger Beer, glaçons.
- Chocolat chaud des montagnes :
25 cl de lait, 4 cl de Dessertine, poudre de cacao, chantilly.

NOUVEAU

NOUVEAU

Un coffret explosif pour un chocolat chaud des montagnes.

SPÉCIALITÉS

52	DESSERTINE 43%	70 cl
2052	**COFFRET DESSERTINE 43% + MUG**	**20 cl**

NOS SECRETS

La liqueur de Dessertine Bigallet est issue de l'assemblage de trois fabrications distinctes :
- un mélange d'infusions
- et de deux distillations différentes d'un bouquet de plus 20 plantes aromatiques, issues majoritairement de nos montagnes.

Une recette retrouvée dans les grimoires de la famille Bigallet

Une séduction qui traverse les âges

Plus que centenaires, avec du caractère, ces liqueurs authentiques charment nos papilles avec leur élégance intemporelle. Autrefois servies en digestif, les liqueurs se dégustent à présent également en shooter ou dans des cocktails élaborés.

108	CHINA CHINA 40%	50 cl
53	CHINA CHINA 40%	70 cl
369	LIMONCELLO 25%	70 cl
368	LIMONCELLO 25%	5 L

NOS SECRETS

Un **limoncello** au goût inimitable : des zestes de citrons non traités mis en macération et distillés très lentement pour une extraction des essences aromatiques les plus délicates.

CHINA CHINA Une des toutes premières liqueurs de « Virieu » élaborée à partir de macérations et distillations d'écorces d'oranges douces et amères. Une saveur d'orange relevée d'une note chaude et épicée : badiane, iris et clou de girofle. « Clin d'œil à un distillateur isérois distrait par sa jolie collaboratrice nommée China et qui laissa brûler sa préparation dans son chaudron, lui apportant une jolie couleur caramel ».

LIMONCELLO aux zestes de citron Bio Par Bigallet, le « roi du citron ».
Toute l'intensité et la fraicheur du citron dans notre liqueur de tradition familiale.

Félix Bigallet, distillateur de plantes

Les étagères des apothicaires regorgeaient autrefois de trésors tels que ces liqueurs de plantes artisanales. A déguster en shooter, dans des cocktails, pour les adeptes de mixologie, ou même en tisane, additionnées d'eau chaude.

L'hysope est une plante aromatique méconnue avec des vertus médicinales et des usages alimentaires : ses fleurs aromatisent crudités, farces ou sauces.

Des liqueurs précieuses, telles des parfums dans leur écrin

HERBORISTE 70 CL

374 GENÉPI EXTRA SEC 40%
367 GENTIANE 16%
373 HYSOPE 40%
372 SAPIN 35%
370 THYM 35%
371 VERVEINE 40%

Nicolas, agriculteur- cueilleur

Hysope du Puy de Dôme

BELVEDÈRE 35 CL

6614 CHATAIGNE 18%
6609 GENÉPI AU MIEL 40%
6613 GENÉPI EXTRA SEC 40%
6612 HYSOPE 40%
6616 SAPIN 35%
6610 THYM 35%
6618 VERVEINE 40%.

NOS SECRETS

Un savoir-faire dans la distillation des plantes maîtrisé depuis 1872.

EXCELLENCE 20 CL

554 GENÉPI "BRINS"40%
553 SAPIN "BRINS"35%
555 VERVEINE "FEUILLES"40%

FLASQUE 20 CL
Carton de 12

191	CHÂTAIGNE 18%
98	DAHU 40%
216	**DESSERTINE 43%.....** NOUVEAU
207	GENÉPI BERGER 40% ..... GOBELET INTÉGRÉ
202	GENÉPI BLANC 50% .....
205	GENÉPI BIO 40%
198	GENÉPI BRIN Gd TETRAS 40%
199	GENÉPI MIEL 40%
208	GROG 35% ..... GOBELET INTÉGRÉ
197	KIRSH (SPÉCIAL FONDUE) 45%
106	VERVEINE 40%
209	VULNÉRAIRE 40%

VULNÉRAIRE

Plante aux vertus multiples (antispasmodiques, cicatrisantes,...), la vulnéraire des chartreux est une plante endémique de ce massif et protégée par arrêté préfectoral.
Mise en macération puis partiellement distillée, son vieillissement dure plusieurs mois . Des notes florales complexes, dominées par celles de noisettes et de noix.

Une gamme généreuse de flacons à offrir ou à collectionner

MIGNONNETTE 4 CL
Carton de 14

415	CHATAIGNE 18%
406	DAHU 40%
420	EAU VIE FRAMBOISE 45%
416	FRAMBOISE 16%
412	GENÉPI 40%
407	GENÉPI BLANC 50%
430	GENÉPI DES ALPES 35%
425	HYSOPE 40%
410	KIRSCH PUR 45%
418	MYRTILLE 16%
419	POIRE WILLIAM 45%
413	SAPIN 35%
422	VERVEINE 40%

Gin Bio

S comme Sauvage, Sureau ou encore Sylvius, l'inventeur du gin.

Original Dry Gin. 100% distillation artisanale. Aux plantes de nos régions, cueillies à la main.Nos Plantes, principalement sauvages et de nos montagnes, sont soigneusement récoltées à la main dans le respect de la biodiversité. Chaque bouquet est lentement distillé dans nos alambics en cuivre, sans adjonction de sucre, selon l'ancestrale méthode.

- Un bouquet aromatique complexe :
Baies de genièvre sauvages de nos massifs montagneux, génépi Bio des Alpes, bourgeons d'épicéa récoltés au printemps dans les forêts d'Auvergne, feuilles de myrtillier sauvages d'Auvergne, vulnéraire et thé des alpes sauvages cueillis en Chartreuse, fleurs de sureau sauvages et cultivées, ….

A la dégustation : attaque poivrée et végétale avant une longueur florale très parfumée (fleur de sureau, racine d'iris) qui élève l'ensemble. La finale est aromatique, avec la subtile amertume du genièvre.

Des notes élégantes et complexes, avec une belle intensité.

GIN BIO

6206	GIN BIO 41,7%	70 cl

NOS SECRETS

Obtention et préservation des arômes :
Distillation lente, faible pression dans un alambic Stuffer
Alambic et colonne de sélection des arômes, en cuivre.
Quantité de batch réduit : 200L
Pas d'ajout de sucre = Dry Gin

Eaux de vie

Elles sont obtenues à partir de distillation de marc de raisins ou de fruits,mis en fermentation naturelle.

EAUX DE VIE

102	ARQUEBUSE 50%	35 cl
158	FRAMBOISE 45%	35 cl
186	FRAMBOISE 45%	70 cl
157	MIRABELLE 45%	35 cl
187	MIRABELLE 45%	70 cl
154	POIRE WILLIAM 45%	35 cl
185	POIRE WILLIAM 45%	70 cl
696	CASTAGNOLE 40%	35 cl
695	CASTAGNOLE 40%	70 cl
174	EAU DE VIE VIN 40%	1 L
173	EAU VIE POUR FRUITS 40%	1 L
182	MARC BARBU 44%	1 L
6190	RHUM DIAMANA 40%	1 L
6191	**RHUM DIAMANA BLANC 40%**	1 L
196	SPIRITUEUX AU KIRSCH 40%	1 L

Le Genépi, plante rare et précieuse

Fragile et délicat, le genépi est une plante protégée qui pousse à partir de 1800 m d'altitude dans le massif alpin, à flanc de rochers d'ardoise.

De la famille des absinthes, le genépi en possède la subtilité. Récolté mi-juillet, le genépi est séché à l'abri de la lumière pendant 1 mois. La fleur jaune, très aromatique, apporte la saveur, la tige donne la couleur à la liqueur grâce à sa chlorophylle.

De la plante à la liqueur

Les plants de genépi sont mis en macération, une partie de l'infusion étant ensuite distillée. Les recettes et les fabrications varient selon les maisons. Bigallet apporte tout son savoir-faire pour que ses liqueurs de genépi régalent vos palais. Parmi les différentes variétés existantes, Bigallet a sélectionné la variété Artémisia Mutellina, la plus aromatique.

6304 Genépi SACHETS x 12

Emilie, productrice de genépi

Genépi des Hautes Alpes

NOS SECRETS

- Brins sélectionnés pour garder la partie fleurie (la plus aromatique)
- Sans traitement phytosanitaire

Genépi Finish
des genépis aux caractères affirmés.

Cueillis à la main dans le massif Alpins, les brins de Genépi 100% Artemisia Mutellina sont mis en macération puis distillés dans nos alambics en cuivre, selon nos méthodes ancestrales.

L'assemblage final entre les infusions et le distillat est réalisé en suivant la recette de l'emblématique genépi Grand Tétras.

Avec un taux de 50% d'alcool, la liqueur est mise en fût de chêne, ces **fûts ayant contenu des vins ou spiritueux prestigieux.** Pendant plusieurs mois, alors que des échanges s'effectuent entre le bois des fûts et la liqueur, celle-ci sera régulièrement brassée et oxygénée, afin de sélectionner les meilleurs notes organoleptiques. Lorsque le maître de chai estime la liqueur suffisamment enrichie et équilibrée, il va la réduire à 42% d'alcool et la transférer dans une cuve neutre pour un temps de repos.
Cette contraction permet aux ingrédients de se lier et de s'homogénéiser… afin d'obtenir un résultat « parfait ».

La mise en bouteilles de ces **séries limitées** dans des flacons de 50 cl numérotés (1.100 unités), avec une pose d'étiquettes manuelle, finalise ce process.

GENÉPI FINISH 50 CL

NOUVEAU

732	GENÉPI FÛT CONDRIEU 42%
733	GENÉPI FÛT CÔTE ROTIE 42%
734	GENÉPI FÛT WHISKY 42%
735	GENÉPI FÛT WHISKY TOURBÉ 42%

FINISH - CONDRIEU
Une attaque franche et pétillante d'agrumes, les notes bien présentes de genépi s'arrondissent pour un final très gourmand d'abricot sec, légèrement épicé et miellé.

FINISH - CÔTE ROTIE
Une note de tête de genépi très florale, avec une belle longueur en bouche, complétée par une note ronde et puissante de vanille. Une note de fond persistance de violette finalise ladégustation.

FINISH - WHISKY
Des notes vanillées, puis enveloppantes et fruitées de confiture de mirabelle, avec une pointe de gingembre

FINISH - WHISKY TOURBE
Des notes intenses de whisky, puis torréfiées, d'arachides grillées. Une fin de bouche gourmande et caramélisée, avec une sensation délicieuse et épicée de gingembre confit.

GENÉPI HORS D'ÂGE

731 GENÉPI HORS D'ÂGE 42% ..... 50 cl

Ce nectar aux arômes exceptionnels est unique dans la gamme Bigallet.

Genépi Hors d'Âge

Après un passage en fût de chêne de Cognac, cette liqueur précieuse vieillira patiemment, plusieurs années, selon l'appréciation du maître de chai, pour développer une complexité aromatique unique. Chaque millésime est unique !

COLLECTOR :
2.100 BOUTEILLES NUMÉROTÉES

GENÉPI DES AIGUILLES

6220 GENÉPI DES AIGUILLES 42% ..... 70 cl

NOS SECRETS

- Un ajout d'esprit de genépi amène de la finesse et des notes florales.
- 20% de concentration en plus en infusion et distillat de genépi
- un vieillissement doublé
- sucre brun du brésil

Genépi des Aiguilles

Intense et subtile... Sans amertume
Une liqueur aux notes raffinées et complexes.
Des notes aromatiques puissantes de genépi, fraîches et poivrées.
Fin de bouche aux saveurs de réglisse et de pain d'épices.

GENÉPI BIO

205	GENÉPI BIO flasque 40%	20 cl
255	GENÉPI BIO 40%	50 cl
6218	GENÉPI BIO 40%	70 cl
3255	GENÉPI BIO 40%	3 L

Une recette extrêmement aromatique et généreuse.

NOS SECRETS

Une plante de genépi bio récoltée en tout début de floraison, avec une concentration optimisée des essences aromatiques. Le sucre de canne roux équitable, apporte également de légères notes végétales.

GENÉPI BIO
40% alc. / 100% Artémisia Mutellina
Subtil et délicat

Le Genépi a un nom Le Grand Tétras

GENÉPI 100% Artémisia Mutellina

GENÉPI GRAND TETRAS 40%

198	GRAND TÉTRAS Flasque brins	20 cl
57	GRAND TÉTRAS Cruchon	70 cl
239	GRAND TÉTRAS	1 L
241	GRAND TÉTRAS Bib	5 L

GAMME TRADITION 40%

6310	GRAND TÉTRAS	35 cl
6311	GRAND TÉTRAS	50 cl
6312	GRAND TÉTRAS	70 cl
6310	COFFRET GRAND TÉTRAS	35 cl

GAMME ALTITUDE 40%

210	GRAND TÉTRAS	35 cl
211	GRAND TÉTRAS	50 cl
212	GRAND TÉTRAS	70 cl
213	GRAND TÉTRAS	1,5 L
214	GRAND TÉTRAS	4,5 L

GAMME TETRAS LYRE

112	TETRAS LYRE 40%	35 cl
93	TETRAS LYRE 40%	50 cl
56	TETRAS LYRE 40%	70 cl
242	TETRAS LYRE 40%	5 L

GAMME GENÉPI DES ALPES

380	GENÉPI DES ALPES 35%	35 cl
381	GENÉPI DES ALPES 35%	50 cl
382	GENÉPI DES ALPES 35%	70 cl
379	GENÉPI DES ALPES 35%	4,5 L

GAMME BERGER 40%

207	GENÉPI DU BERGER flasque	20 cl
559	GENÉPI DU BERGER	35 cl
562	GENÉPI DU BERGER	50 cl
560	GENÉPI DU BERGER	70 cl

GAMME ÉLÉGANCE BLANC 50%

202	GENÉPI BLANC Flasque	20 cl
59	GENÉPI BLANC	35 cl
6323	GENÉPI BLANC	50 cl
60	GENÉPI BLANC	70 cl

730	**GENÉPI DU VIEUX GARÇON** 40%	50 cl

GRAND TÉTRAS
40% alc. / 100% Artémisia Mutellina
La référence

GRAND TÉTRAS
GAMME TRADITION
40% alc. / 100% Artémisia Mutellina
Epure et design

Existe en coffret petit modèle (flasque 20 cl + 2 shooters)

GRAND TÉTRAS
GAMME ALTITUDE
40% alc. / 100% Artémisia Mutellina
Traditionnel

FORMAT XXL
4,5 L

*La présence de brins de génépi dans les bouteilles telles que photographiées dépend de l'abondance des récoltes de l'année.

GENÉPI TÉTRAS LYRE
40% alc. / Artémisia Mutellina et une dizaine de plantes
Une palette aromatique généreuse

GENÉPI DES ALPES
35% alc. / 100% Artémisia Mutellina
Saveur et douceur

FORMAT XXL
4,5 L

GENÉPI DU BERGER
40% alc. / 100% Artémisia Mutellina
Artisanal et Terroir

100% Distillation

GRAND TÉTRAS
GAMME ELÉGANCE BLANC
50% alc. / 100% Artémisia Mutellina
Signature terroir

AU MARC DE SAVOIE

GENÉPI DU VIEUX GARÇON
40% alc. / Au marc de Savoie
Recette des anciens

GENÉPI GRAND TETRAS
Puissance de la liqueur, nez très aromatique, bouche herbacée. Légère amertume adoucie par des notes anisées et citronnées. Fin de bouche légèrement poivrée. Peu sucré. Coloration légère.

NOS SECRETS : Assemblage d'une macération des brins de genépi et d'une distillation, suivi de plusieurs mois de vieillissement en cuves pour apporter de la rondeur.

GENÉPI TÉTRAS-LYRE
Une palette aromatique généreuse : avec des notes herbacées complémentaires

NOS SECRETS : Un distillat de plantes est ajouté à la liqueur de genépi.

GENÉPI DES ALPES
Pour les palais délicats, un assemblage bien équilibré, avec un titrage en alcool léger et une douceur sans amertume. Coloration légère.

NOS SECRETS : Une proportion plus importante de distillation de genépi apporte rondeur et souplesse.

GENÉPI GRAND TETRAS BLANC
Saveur unique et signature Terroir. Une finesse d'arôme inégalée, sans amertume ainsi qu'une excellente tenue dans le temps. La subtilité du bouquet aromatique est sublimée par l'alcool sans en faire ressentir la brûlure.

NOS SECRETS : Une distillation directe du mélange alcool et brins, qui selectionne les arômes les plus subtils, sans ajout d'infusion.

Personnalisation : une gamme orientée cadeaux

Visuels ludiques, positionnement prix du cadeau-souvenir, liqueur de genépi Grand Tétras pour une qualité irréprochable.

5 visuels
2 conditionnements
120 unités minimum

Contactez-nous pour
une production spéciale

GENÉPI
40% alc. / 100% Artémisia Mutellina

Disponible en liqueur de verveine et de châtaigne

GENÉPI PERSONNALISÉ

786	GENÉPI CERF PERSO 40%	20 cl
796	GENÉPI CERF PERSO 40%	35 cl
816	GENÉPI CERF MASK PERSO 40%	20 cl
819	GENÉPI CERF MASK PERSO 40%	35 cl
785	GENÉPI MARMOTTE PERSO 40%	20 cl
783	GENÉPI MARMOTTE PERSO 40%	35 cl
810	GENÉPI RENARD PERSO 40%	20 cl
818	GENÉPI RENARD PERSO 40%	35 cl
806	GENÉPI YETI PERSO 40%	20 cl
817	GENÉPI YETI PERSO 40%	35 cl

De nouvelles person nalisations possibles*

Nous vous proposons des aquarelles originales, réalisées sur mesure. Au choix, trois liqueurs personnalisables :
Liqueur de genépi, de verveine, de châtaigne.
*Pour des quantités minimum

GENÉPI VILLE

784	GENÉPI 40%	20 cl
778	VERVEINE 40%	20 cl
780	CHÂTAIGNE 18%	20 cl
781	CHÂTAIGNE 18%	35 cl
782	GENÉPI 40%	35 cl
779	VERVEINE 40%	35 cl

La chasse au Dahu

Réactualisé, dans un esprit authentique et vintage. Son histoire reste la même : Jadis très répandu, pratiquement disparu aujourd'hui, ses deux pattes amont sont toujours plus courtes que ses pattes aval, ce qui l'oblige à marcher dans la même direction. La chasse au Dahu se pratique la nuit, à l'aide d'un sac, d'une bougie, et de beaucoup de patience. Les sifflements des alpinistes sont la cause de la raréfaction du Dahu. Apeuré, il se retourne et se décroche de la montagne.

Macération et distillation d'écorces d'orange douces et amères

LE DAHU

6406	DAHU mignonette 40%	4 cl
98	DAHU flasque 40%	20 cl
94	DAHU 40%	50 cl

Nos coffrets alcool prêts à offrir

COFFRETS 2 VERRES

Carton de 6

2098	DAHU 40% + 2 VERRES	20 cl
2786	GENÉPI CERF 40% + 2 VERRES	20 cl
2785	GENÉPI SAPIN 40% + 2 VERRES	20 cl
2192	GENÉPI 40% + 2 VERRES	20 cl
2385	RHUM ANANAS VANILLE 25% + 2 VERRES	20 cl
884	COFFRET SAPIN VIDE + 2 VERRES	

Pour des cadeaux originaux

Retrouvez nos liqueurs précieuses dans des coffrets aux décors soignés : Genépi Tradition, 100% Artemisia Mutellina, Verveine Herboriste, à l'infusion et au distillat de verveine (médaillée argent), liqueur de châtaigne AOP d'Ardèche, rhum arrangé Ananas Vanille… le choix est large, en bouteille 35 cl ou en flasque 20 cl.

Pour agrémenter la dégustation, des verres shooters ou une flasque inox avec gravage laser accompagnent nos bouteilles.

COFFRETS MUG

Carton de 4

2052	**DESSERTINE 43% + MUG**	**20 cl**
2194	**GROG 35% + MUG**	**20 cl**

NOUVEAU

NOUVEAU

COFFRETS FLASQUE

Carton de 5

2310	GENÉPI 40% + FLASQUE	35 cl
2708	CHATAÎGNE 18% + FLASQUE	35 cl
2618	VERVEINE 40% + FLASQUE	35 cl
889	VIDE GRAND MODÈLE + FLASQUE	

RHUMS ARRANGÉS DES 7 MERS 70 CL / 25%

385 ANANAS VANILLE
386 BANANE
399 CITRON VERT GINGEMBRE
387 COCO
390 LITCHI
405 PASSION
388 POMME CANNELLE
384 VANILLE

NOS SECRETS

Des macérations lentes adaptées à chaque fruit ou épice : 1 mois (ananas, banane, coco) 6 à 12 mois (vanille)

Ananas-Vanille
Gousse de vanille, notes d'ananas mûr des Caraïbes et subtilité de la vanille de Madagascar en gousses.

Banane
Notes sensuelles de bananes flambées des Tropiques, fondantes et subtilement caramélisées.

Citron vert-Gingembre
Une accroche de zestes de citron vert puis une note finale longue de gingembre, avec une bouche épicée presque poivrée.

Coco
Notes douces et franches de noix de coco d'Indonésie, au nez comme en bouche.

Litchi
Des saveurs délicates avec une pointe de rose suivie par une note finale franche de litchi.

Passion
La douceur acidulée du Fruit de la passion « Maracuja » des tropiques.

Pomme-Cannelle / Bâtons de cannelle
Notes chaudes de pommes cuites, épicées de cannelle, comme pour un « crumble » maison.

Vanille / Gousse et graines de vanille
Des notes intenses et gourmandes de Vanille, épice sublimée par la gousse mais également les graines de Vanille en suspension. Délicieusement ludique !

FORMAT XXL

4385 ANANAS VANILLE 4.5L
183 COFFRET REOBOAM NOUVEAU

Rhums Arrangés des 7 Mers

Les « 7 Mers » évoque l'époque où caravelles et galions écumaient mers et océans du monde entier pour en rapporter les trésors et merveilles. **Assemblages délicats d'un Rhum des Antilles, d'infusions artisanales de fruits et d'épices et de sucre de canne.**
Une palette aromatique riche, intense et gourmande, avec des subtilités épicées. 25% d'alcool, pour une dégustation plaisir.

NOUVEAU

FORMAT XXL
4,5 L

GROG au rhum

Des notes épicées, pour une boisson chaude réconfortante.

Une recette et son histoire

Le grog a été inventé au XVIII ème siècle par des marins, afin de lutter agréablement contre le froid. Un siècle plus tard, au cœur des Alpes, la maison Bigallet a imaginé une recette de grog originale : cannelle et citron se mêlent aux chaleureuses notes de rhum, adoucies par un sucre de canne roux.

A consommer pur, dans vos boissons chaudes (café, lait…) ou dilué avec 2 volumes d'eau chaude.

NOUVEAU

GROG AU RHUM

208	GROG 35%	20 cl
6194	GROG 35%	70 cl
2194	**GROG 35% + MUG**	**20 cl**

NOUVEAU

Rhums de l'Île Maurice

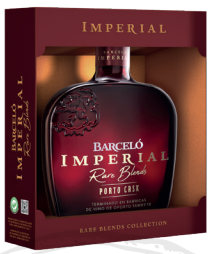
Rhums de Mélasse élaborés en alambic.

RHUMS (RUM) BOUGAINVILLE 70 CL

498538	VIEUX DOMAINE 40%
498539	VSOP 40%
498540	XO 40%

Rhums de République Dominicaine

NOUVEAU



NOUVEAU

RHUMS (RON) BARCELO 70 CL

499420	RHUM BARCELO ORGANIQUE (BIO) 37,5%
498933	RHUM BARCELO IMPERIAL 38%
4910802	**RHUM BARCELO MAPLE CASK 40%**
4910414	RHUM BARCELO PORTO CASK 40%
4910061	RHUM BARCELO 40ÈME ANNIVERSAIRE 43%

RHUM AMBRÉ ÉPICÉ 70 CL

389 CIRCÉE 40%

CIRCÉE
Black Spiced Rhum 40°

Inspiré par les créatures de la mythologie, Circée est un rhum ambré et épicé, issu d'un assemblage de **Rhum des Antilles**, d'épices soigneusement sélectionnées et de distillats précieux.

Des notes puissantes et longues en bouche **(Rhum Agricole)**, adoucies par l'infusion de Vanille Bourbon de Madagascar, puis tonifiées par un **bouquet d'épices : cannelle, piment, girofle, muscade**…

Notre distillat d'orange sublime la recette par ses notes gourmandes.

GAMME GIFFARD

49946	SPIRIT OF ART 24 % (PANACHE)	70 cl
298	MENTHE PASTILLE 24%	1 L
496005	**MENTHE PASTILLE 24%**	**1.5 L**
289	PEPPERMINT PASTILLE 21%	1 L
5288	COFFRET MENTHE PASTILLE 24%	70 cl

NOUVEAU

NOUVEAU

ALCOOL DU MONDE

499421	WHISKY LANGS FULL & SMOKY 43%	70 cl
499422	WHISKY LANGS SMOOTH & MELLOW 43%	70 cl

Whiskys Langs

Issus de l'assemblage des whiskys malt les plus raffinés des Highlands et du Speyside, vieillis au minimum 5 ans.

CONFITURE 250 gr
Carton de 6

656	CERISE NOIRE	660	FRAMBOISE - GENÉPI	646	NOIX VERTE
645	CHÂTAIGNE	651	4 FRUITS ROUGES	659	ORANGE PAIN D'EPICE
658	COQUELICOT	648	DOUCEUR DE LAIT	662	PETALES DE ROSE
657	CREME DE NOIX	653	MARRON SPECULOS	655	PETALES DE VIOLETTE
683	CITRON-AMANDE	644	MURE	649	PISSENLIT
654	FIGUE (VERTE) - PIGNON DE PIN	650	MYRTILLE	681	VIEILLE FILLE
643	FRAMBOISE	661	MYRTILLE - GENÉPI	682	VIEUX GARÇON

2024

En 1872, Félix Bigallet crée à Lyon, avenue de Saxe, une fabrique de sirops et de liqueurs. Il assoit sa notoriété sur une nouvelle boisson dont il est l'inventeur : la Citronade, toujours fabriquée de façon artisanale avec des zestes de citron macérés, puis distillés et additionnés de sirop de sucre de canne.

En 1885, afin de s'agrandir, il installe son entreprise à Val de Virieu, en Isère, terres d'origines de la famille Bigallet.

En 2022, la société a fêté ses 150 ans de savoir-faire et de tradition familiale. Des recettes authentiques et constamment améliorées, des méthodes artisanales et des valeurs humaines fortes : la société Bigallet est engagée dans une démarche de responsabilité sociale (Equitable, Solidaire et Responsable), selon le référentiel For Life.

Bigallet propose une gamme variée : sirops traditionnels et bio, vins aromatisés, crèmes et apéritifs à base de vin, liqueurs de plantes dont le Genépi Grand Tétras, particulièrement renommé.
Autant de produits du terroir, appréciés pour leurs qualités gustatives.

La naturalité est un engagement fort pris par la société, pour ses sirops comme pour ses alcools.

Nichée au pied des Alpes, Bigallet appartient au patrimoine français des sociétés centenaires, familiales et authentiques.

Bigallet SAS
440 Route de la gare
38730 VAL DE VIRIEU
France

Tél. 33 (0) 4 74 88 25 13
Fax. 33 (0) 4 74 97 90 23
info@bigallet.fr
www.bigallet.fr