

2025

  
**BIGALLET**  
Depuis 1872

*Sirops • Apéritifs • Crèmes • Liqueurs*

**150** ans

**De qualité**

TRADITION FAMILIALE

# Être Artisan Industriel



Nous imaginons nos liqueurs et nos sirops en France, à Val de Virieu (Isère) . Nos recettes sont créées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés : myrtilles sauvages d'Ardèche pour nos crèmes et nos apéritifs, châtaignes AOP d'Ardèche pour nos sirops et liqueurs, genépi des Alpes, citrons de Sicile, vanille bourbon de Madagascar pour nos sirops et rhums arrangés ...



Pour presque tous !

## NOS SECRETS

90% des plantes que nous utilisons sont cueillies ou cultivées à moins de 300km de l'entreprise.



## Le savoir-faire artisanal en héritage

- Chaque début d'année nous perpétons la tradition de la maison Bigallet en zestant manuellement les citrons et oranges.



Bigallet c'est aussi une entreprise industrielle performante, capable de répondre à une demande croissante tout en préservant la qualité de ses produits.

Cette alliance réussie entre tradition et modernité est la clé du succès de Bigallet. L'entreprise a su s'adapter aux exigences du marché en restant fidèle à ses valeurs fondamentales : qualité, authenticité et savoir-faire.

# 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...



- 6044 CITRON PULPÉS
- 6041 CITRON VERT PULPÉS
- 6043 MOJITO (CITRON VERT - MENTHE) PULPÉS**
- 6051 ORANGE SANGUINE PULPÉS
- 6042 PAMPLEMOUSSE ROSE PULPÉS

NOUVEAU

NOUVEAU

*Avec Pulpes*



1L = 9L  
Dilués



Sans conservateur  
Sans colorant

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



NOUVEAU

Succombez au plaisir d'un mojito sans sucre ajouté avec le Pulpé saveur Mojito de Bigallet. Cette boisson allie la fraîcheur du citron vert à la douceur de la menthe pour une expérience gustative intense avec un apport en sucre moindre. Idéal pour se désaltérer tout en se faisant plaisir.

Parfait pour des cocktails sans alcool, le Pulpé Mojito sans sucre ajouté peut être mélangé à d'autres jus de fruits ou sirops pour créer des boissons originales et délicieuses.



# SIROP 1L

- 6013 ANANAS
- 6011 ANIS
- 6015 BANANE
- 6086 BARBAPAPA
- 6024 CARAMEL
- 6007 CASSIS
- 6030 CERISE GRIOTTE
- 6008 CHÂTAIGNE
- 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
- 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 THÉ PECHE
- 6073** THÉ VERT MENTHE
- 6087 VANILLE
- 6088 VERVEINE
- 6023 VIOLETTE



**NOUVEAU**

NOUVELLE RECETTE

NOUVELLE RECETTE

# 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».

61 parfums... et autant de plaisirs

Nos sirops sont élaborés à partir de concentrés de fruits de qualité premium 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.*





## SIROP 1L

### Notre sélection

- 6024 CARAMEL
- 6008 CHÂTAIGNE
- 6065 CITRON VERT-GINGEMBRE
- 6035 FRAMBOISE-HIBISCUS
- 6022 MÛRE
- 6095 PÊCHE
- 6083 NOISETTE
- 6033 THÉ PECHÉ
- 6073 THÉ VERT MENTHE
- 6087 VANILLE
- 6088 VERVEINE

Découvrez toutes nos idées recettes :



## SIROP 1L

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

# Thé ou café ?

Donnez une touche d'originalité à toutes vos boissons préférées avec nos sirops. Que ce soit pour un café gourmand, un thé glacé rafraîchissant ou un bubble tea tendance, nos sirops naturels vous offrent une infinité de possibilités.

**Tendance café** : Sublimez vos cafés avec nos sirops de noisette ou vanille, des incontournables des amateurs de saveurs gourmandes. **Tendance thé glacé** : découvrez nos nouveaux sirops thé pêche et thé vert menthe, pour des boissons rafraîchissantes et originales. **Tendance bubble tea** : Osez la différence avec notre sirop de citron vert gingembre.



Café Frappé à la Vanille



Thé Glacé Passion - Verveine



Bubble Tea  
Citron Vert - Gingembre



Café Noisette

## 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.



# 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

- 3501 CAMEL
- 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

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

\*verres non contractuels, le décor peut changer.

COFFRETS PRÊTS À VENDRE



Au dos, des recettes originales



Fraise des Bois / Fleur de Sureau

## COFFRET SIROP

Carton de 5

- 868 COFFRET COCKTAIL
- 866 COFFRET BIG MERCI
- 867 COFFRET TERROIR



Framboise / Citron Jinot



Châtaigne / Myrtille

# Notre Premier Ingrédient, la RSE



80%  
performance moyenne  
Certification For Life Ecocert



90%  
des plantes utilisées sont  
récoltées dans un rayon  
de moins de 300km

dont  
50%  
sont issus d'une filière  
commerce équitable  
France



100%  
de nos cartons de sirops sont  
recyclés et recyclables

40%  
de notre flotte de camions  
roule au biodiesel colza

Réduction  
de la pénibilité

+ 500  
associations locales  
soutenues (dons produits)

20%  
réduction de notre consommation  
d'eau en 2 ans

1/3  
de nos besoins en électricité  
couverts par les panneaux  
photovoltaïques

Biodiversité  
du site Bigallet

Bilan Carbone  
Réalisation du bilan carbone  
avec l'objectif de réduction de  
nos émissions de CO2 d'ici 2030



# Intensification des usages du sirop

Aromatisation des boissons  
Eau plate, eau pétillante



Cocktails maison

Parfume les smoothies,  
yaourts



Aromatisation boissons chaudes  
Cafés, thés, infusions

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



## Tarte Tatin de pêches

1 rouleau de pâte feuilletée  
Caramel : 60 gr de sirop de pêche + 90 gr de sucre  
6 à 8 pêches jaunes  
Un moule à empreinte ronde en silicone

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une casserole, préparer un caramel avec le sirop et le sucre sans remuer. Lorsque le caramel devient blond, le répartir dans vos empreintes.

Peler et couper les pêches en 12 lamelles, et les répartir en rosace.

Découper 4 cercles de pâte feuilletée à l'aide d'un emporte pièce de la taille de vos empreintes.

Recouvrir les pêches de chaque moule d'un cercle de pâte feuilletée et la piquer à l'aide d'une fourchette.

Enfourner pour environ 20 minutes.



## Bonbons au cola

Pour 100 petits ours :  
100 gr de sirop cola  
100 gr d'eau  
6 feuilles de gélatine

Placer les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide afin de les ramollir.

Chauffer le sirop de cola et l'eau dans une casserole.

Aux premiers bouillons, retirer la casserole du feu.

Ajouter la gélatine essorée et mélanger.

Verser dans un moule à silicone et laisser refroidir. Démouler.

Stocker dans un récipient hermétique.



## Mojito à la cerise

4 cl de rhum blanc  
1/2 citron vert  
2cl de sirop de cerise  
1 branche de menthe  
Quelques cerises  
Eau gazeuse

Verser dans le verre le sirop, les feuilles de menthe entières, les morceaux de citron vert et quelques cerises dénoyautées.

Ecraser les ingrédients avec un pilon au fond du verre.

Ajouter le rhum, les glaçons et l'eau gazeuse jusqu'en haut du verre.

Servir immédiatement.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# Le coin du Bio

Au delà de la certification,  
Bigallet s'engage !



- 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

## Dans nos sirops bio, tous les ingrédients sont Bios !

### 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 PÊCHE
- 7442 VERVEINE

### La Gamme Café

#### Carton de 6

- 7446 CAMEL
- 7439 CHÂTAIGNE
- 7443 SUCRE DE CANNE ROUX
- 7444 VANILLE



depuis  
1998

+ de 25 ans d'engagement bio



## 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
- 5447 FLEUR DE SUREAU
- 5435 FRAISE
- 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, pour 90% d'entre eux, cueillis à moins de 300km de l'entreprise. Nous nous approvisionnons auprès de producteurs, cueilleurs, ou coopératives d'agriculteurs.



## LIQUEUR DE FLEUR SUREAU bio

257 MADAME SUREAU 18% 70 cl

## GIN bio

6206 GIN BIO S 41,7% 70 cl

## PASTIS bio

258 PASTIS BIO 45% 70 cl

## VERVEINE bio

6219 VERVEINE BIO 40% 70 cl

## VULNERAIRE bio

375 VULNERAIRE BIO 40% 70 cl



## NOS SECRETS

**Vulnérable bio** la vulnérable 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 40%

255 GENÉPI 50 cl 40%

6218 GENÉPI 70 CL 40%

3255 GENÉPI 3L 40%



## CRÈME bio 50 cl Carton de 6

6605 CASSIS 15%

6604 CHÂTAIGNE 15 %

6607 FRAMBOISE 15 %



## 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)



# Boissons aromatisées à Base de Vin

*Excellence des ingrédients pour des apéritifs aux saveurs fruitées*

## SANGRIA

6357	SANGRIA 11%	75 cl
6503	SANGRIA BIB 11%	3 L
10503	SANGRIA BIB 11%	10 L

## SANGRIA BLANCHE

6360	SANGRIA BLANCHE 10%	75 cl
6511	SANGRIA BLANCHE BIB 10%	3 L
10511	SANGRIA BLANCHE BIB 10%	10 L

## VIN CHAUD

6359	VIN CHAUD (prép. pour) 11%	75 cl
6505	VIN CHAUD (prép. pour) BIB 11%	3 L
10505	VIN CHAUD (prép. pour) BIB 11%	10 L

## NOS SECRETS

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 (écorces 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
6358	ROSÉ FRAMBOISE 12%	75 cl
6353	ROSÉ MYRTILLE 12%	75 cl
6350	ROSÉ PAMPLEMOUSSE 12%	75 cl
6351	ROSÉ PECHE 12%	75 cl

## VIN AROMATISÉ BIB

6510	ROSÉ MYRTILLE 12%	3 L
6502	ROSÉ PAMPLEMOUSSE 12%	3 L
6506	ROSÉ PÊCHE 12%	3 L



# Crèmes de fruits

## Onctuosité et puissance aromatique

- Elaborées à partir de fruits cueillis à pleine maturité

### CRÈME 50 CL

- 90 CASSIS 18%
- 245 CERISE GRIOTTE 18%
- 97 CHÂTAIGNE 18%
- 564 FRAISE DES BOIS 16%
- 563 FRAMBOISE 16%
- 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%
- 249 CERISE GRIOTTE 18%
- 115 CHÂTAIGNE 18%
- 66 FRAISE DES BOIS 16%
- 36 FRAMBOISE 16%
- 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 tonique
- 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.



## 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.

### APÉRITIF VIN ET FRUITS 75 CL / 16%

- 6155 APÉRITIF CHÂTAIGNE
- 6149 APÉRITIF FRAMBOISE
- 6152 APÉRITIF GENÉPI
- 6148 APÉRITIF GRIOTTE
- 6150 APÉRITIF MYRTILLE
- 6142 APÉRITIF NOIX
- 6143 APÉRITIF ORANGE
- 6144 APÉRITIF 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.



# LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU bio

## 70 CL

257 MADAME SUREAU 18%

### NOS SECRETS

Après séchage, les fleurs de sureau 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

# BITTER AMER

## 70 CL

201 BELLECOUR 18%

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.

### SPÉCIALITÉS

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

### NOS SECRETS

Le **China - China** est une liqueur 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.

# Une palette de Spritz pour tous les palais !

Notre maison vous propose une sélection de spritz inédits, chacun mettant en valeur les saveurs uniques de nos liqueurs. Le Spritz Sureau offre une touche florale délicate, le Spritz Bellecour un équilibre parfait entre amertume et douceur, tandis que le China Spritz vous transporte avec ses notes épicées. Enfin, notre Limoncello Spritz est un classique revisité, idéal pour les amateurs de saveurs fraîches et citronnées.



#### SPRITZ SUREAU

- 6 cl de liqueur Madame Sureau
- 18 cl de vin blanc pétillant
- Un trait d'eau pétillante
- Glaçons
- Une rondelle de citron-vert



#### BELLECCOUR SPRITZ

- 4 cl de Bellecour
- 6 cl de Vin Pétillant
- 2 cl d'eau gazeuse
- Glaçons
- Une rondelle d'orange



#### CHINA SPRITZ

- 5 cl de China China
- 10 cl de vin blanc pétillant
- Un trait d'eau pétillante
- Glaçons
- 1 tranche d'orange



#### LIMONCELLO SPRITZ

- 2 cl Limoncello
- 10 cl de Vin blanc pétillant
- 3 cl eau Gazeuse
- Glaçons
- 1 demi rondelle de citron vert

## PASTIS bio 70 CL

258 PASTIS BIO 45%



NOUVEAU

## Pastis Bio, Un bouquet aromatique classique, intense et frais.

Fidèle à ses valeurs, Bigallet a sélectionné pour son Pastis Bio les meilleurs ingrédients, en s'approvisionnant auprès de producteurs artisanaux certifiés bio.

Ingrédient principal, l'étoile de badiane est récoltée dans les forêts des montagnes du Vietnam. Distillée deux fois, les meilleures essences d'anis en sont extraites.

En complément, nous utilisons la réglisse (racine) et une graine de fenouil finement anisée cultivée dans notre région, qui apportent des notes plus douces, réglissées et fraîches, grâce à une lente macération dans l'alcool.

Le pastis Bigallet se déguste allongé de 5 à 7 volumes d'eau bien fraîche.

A la dégustation : des parfums dominants d'anis étoilé et de réglisse, typiques du pastis, avec une note finale fraîche qui persiste en fin de bouche.



NOUVEAU



## DESSERTINE

216	DESSERTINE 43%	20 cl
2052	COFFRET DESSERTINE 43% + MUG	20 cl
52	DESSERTINE 43%	70 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.

## 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.

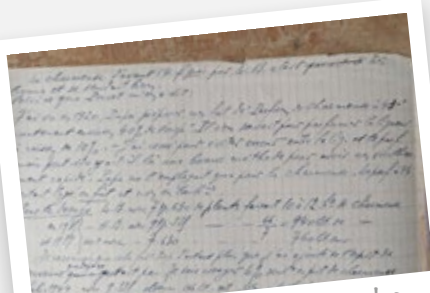
La Dessertine se déguste en digestif, en cocktail ou en aromatisation d'un chocolat chaud des montagnes.

- 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.



Une recette retrouvée dans les grimoires de la famille Bigallet



Un coffret explosif pour un chocolat chaud des montagnes.



# 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.

## 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%



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



## FLASQUE 20 CL

Carton de 12

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

## VERVEINE

La liqueur de Verveine Bigallet est élaborée à partir de macérations et distillations de feuilles entières de verveine récoltées régionalement. Notre liqueur de Verveine est une liqueur équilibrée et puissante.



GOBELET INTÉGRÉ



GOBELET INTÉGRÉ

GOBELET INTÉGRÉ

GOBELET INTÉGRÉ

GOBELET INTÉGRÉ



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%



Profil avec anse

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, ....

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.



Alexandre, cueilleur

### GIN BIO

6206 GIN BIO 41,7%

70 cl

### NOS SECRETS

Obtention et préservation des arômes :  
Distillation lente, faible pression dans un alambic Stupfler  
Alambic et colonne de sélection des arômes, en cuivre.

Quantité de batch réduit : 200L  
Pas d'ajout de sucre = Dry Gin

 Baies de Genièvre sauvages  
du Grand Massif Central



## 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**

- 732 GENÉPI FÛT CONDRIEU 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 - 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 torrifiées, 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

MILLESIME 2020

## 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 roux 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 Tétrás



## GENÉPI GRAND TETRAS 40%

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

## GAMME TRADITION 40%

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

## GAMME ALTITUDE 40%

210	GRAND TETRAS	35 cl
211	GRAND TETRAS	50 cl
212	GRAND TETRAS	70 cl
213	GRAND TETRAS	1,5 L
214	GRAND TETRAS	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	<b>GENÉPI DU VIEUX GARÇON</b> 40%	50 cl
-----	-----------------------------------	-------



## GRAND TETRAS

40% alc. / 100% Artémisia Mutellina

*La référence*



## GRAND TETRAS

GAMME TRADITION

40% alc. / 100% Artémisia Mutellina

*Epure et design*

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



## GRAND TETRAS

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*



### GRAND TÉTRAS

GAMME ÉLÉGANCE BLANC  
 50% alc. / 100% Artémisia Mutellina  
*Signature terroir*

100%  
 Distillation



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 sélectionne 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 Tétraz pour une qualité irréprochable.

## Personnalisez-moi

Au nom de votre station, ville...



5 visuels  
2 conditionnements  
120 unités minimum

Contactez-nous pour  
une production spéciale

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



GENÉPI  
40% alc. / 100% Artémisia Mutellina

## De nouvelles personnalisations 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
<b>2369</b>	<b>LIMONCELLO 25% + 2 VERRES</b>	20 cl
2385	RHUM ANANAS VANILLE 25% + 2 VERRES	20 cl
884	COFFRET SAPIN VIDE + 2 VERRES	

NOUVEAU



## 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.

NOUVEAU



## COFFRETS MUG

### Carton de 4

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



## COFFRETS FLASQUE

### Carton de 5

2310	GENÉPI 40% + FLASQUE	35 cl
------	----------------------	-------



# Nos bouteilles en version XXL

Découvrez nos liqueurs emblématique dans un format XXL de 4,5L. Idéales pour les grandes occasions ou pour se faire plaisir, ces bouteilles renferment toute la richesse aromatique de nos recettes traditionnelles. Genépi Grand Tétrás, Genépi des Alpes, Verveine Herboriste et Rhum arrangé Ananas Vanille : autant de saveurs authentiques à partager.

## FORMAT XXL

379	GENÉPI DES ALPES 35%	4.5L
214	GENÉPI GRAND TÉTRAS 40%	4.5L
4385	RHUM ANANAS VANILLE 25 %	4.5L
<b>4371</b>	<b>LIQUEUR DE VERVEINE 40%</b>	<b>4.5L</b>
183	COFFRET REOBOAM	

NOUVEAU



BOUCHON VERSEUR



BOUCHON VERSEUR



BOUCHON VERSEUR



NOUVEAU



## CONFITURE 250 gr Carton de 6



656	CERISE NOIRE
645	CHÂTAIGNE
658	COQUELICOT
657	CREME DE NOIX
683	CITRON-AMANDE
654	FIGUE (VERTE) - PIGNON DE PIN
643	FRAMBOISE

660	FRAMBOISE - GENÉPI
651	4 FRUITS ROUGES
648	DOUCEUR DE LAIT
653	MARRON SPECULOS
644	MURE
650	MYRTILLE
661	MYRTILLE - GENÉPI

646	NOIX VERTE
659	ORANGE PAIN D'EPICE
662	PETALES DE ROSE
655	PETALES DE VIOLETTE
649	PISSENLIT
681	VIELLE FILLE
682	VEUX GARÇON

# GROG au rhum

Des notes épicées, pour une boisson chaude réconfortante.

## Une recette et son histoire

Le grog a été inventé au XVIII<sup>ème</sup> 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.



## GROG AU RHUM

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

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



## RHUM AMBRÉ ÉPICÉ 70 CL

389 CIRCÉE 40%

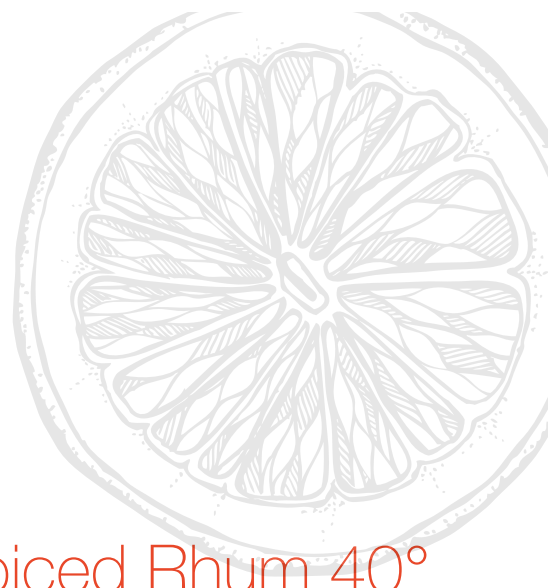


## CIRCÉE Black Spiced Rhum 40°

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.



# RHUMS ARRANGÉS DES 7 MERS 70 CL / 25%

- 385 ANANAS VANILLE
- 386 BANANE
- 399 CITRON VERT GINGEMBRE
- 387 COCO
- 390 LITCHI
- 391 MANGUE PIMENT**
- 405 PASSION
- 388 POMME CANNELLE
- 384 VANILLE

**NOUVEAU**

## 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 gosses.

### 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 des Tropiques, au nez comme en bouche.

### Litchi

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

### Mangue - Piment

Les notes pimentées explosent immédiatement en bouche, puis sont adoucies par la gourmandise de la mangue pour atteindre un bel équilibre.

### Passion

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

### Pomme-Can nelle / 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 !

# 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.





**BIGALLET**  
Depuis 1872



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 2025, l'entreprise Bigallet emploie 42 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 (Equitable, Solidaire et Responsable), selon le référentiel For Life, 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).

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 Tétrás, 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**

878 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](http://www.bigallet.fr)

