



CATALOGUE 2026



DISTILLERIE DE LA
SAINTÉ FAMILLE
1905 — BELLEY



NOIX VERTE - MIEL DE TILLEUL

La recette originale du frère Henri Marie, à base de noix verte de Grenoble AOP, dans une boisson rafraîchissante aux vertus antioxydantes reconnues. Le parfum original et caractéristique de la noix verte de Grenoble (AOP), prolongé par la douceur du miel de tilleul.



Ingédients

Eau gazéifiée, noix verte macérée*6%, sucre*, jus de citron concentré*, miel de tilleul*0.04%. *produits issus de l'agriculture biologique

Bienfaits

Principal ingrédient de cette boisson, la noix verte renferme des substances actives appelées polyphénols aux propriétés antioxydantes très importantes qui agissent contre le vieillissement prématuré des cellules.

Note de dégustation

On se retrouve plongé dans les aromatiques de vin de noix et d'épices fines complétées par quelques notes résineuses qui apportent de la profondeur. Tandis que le miel se révèle fleuri en apportant de la suavité. Des notes d'écorces fines et de thé blanc se révèlent après quelques secondes. De très fins amers donnent un aspect tonique en bouche.

Robe: jaune ambre

Idee de cocktail

«Le Saint Jean »

- glaçons
- 3 cl de liqueur de noix
- 1 cl de whisky single malt ou whisky tourbé
- 10 cl de Henri Marie Noix Verte

Exemples d'accords

- Filet mignon de porc aux pommes caramélisées
- Fromage (bleu de Sassenage, beaufort d'été).
- Avec un dessert de type poire pochée au Monbazillac et fines épices

Formats 12x25 cl, 6x75 cl

Valeurs nutritionnelles pour 100 ml

16,8 kcal / 70,3 kj - glucides 4,2 g dont sucres 4,2 g





BOURGEON DE PIN - MYRTILLE

L'association de la myrtille avec les parfums de résine des bourgeons de pin, connus pour leurs vertus respiratoires, donne à cette recette des parfums de promenade en forêt.



Ingédients

Eau gazéifiée, sucre*, myrtille*2,7%, cassis, bourgeons de pin sylvestre*0,5%, bourgeons d'épicéa*, jus de citron concentré*, plantes aromatiques*, épices*. * produits issus de l'agriculture biologiques

Bienfaits

Les bourgeons de pin sont réputés pour leurs nombreuses propriétés, ils sont notamment expectorants, antiseptiques et décongestionnants. La myrtille contient des polyphénols qui ont un impact positif sur la santé cardiovasculaire. Elle est aussi un remède traditionnel des troubles de la vision.

Note de dégustation

Les arômes de myrtille et de cassis se révèlent à la première seconde, tout comme en laisse présager sa couleur. Mais ensuite, une complexité séveuse, de santal, de poivre et de résine balsamique joue la carte de la complexité. Tandis qu'enfin, les arômes de bourgeon de pin, de citron jaune, de fines épices douces et de bois cendré apportent de la profondeur à ces fruits rouges entiers. Une bouche fraîche et complexe.

Robe: framboise

Idée de cocktail

«Alpinette »

- glaçons
- 2 cl de Gentiane des Pères Chartreux
- 2 cl de Crème de cassis
- 8 cl de Henri Marie Bourgeon de Pin

Exemples d'accords

- Tataki de bœuf au miso caramélisé, myrtille et sésame noir
- Saumon rôti à la sauce balsamique et échalotes confites
- Carré d'agneau en croûte d'herbe alpine (sauge des montagne et mélisse citronnée).

Formats 12x25 cl

Valeurs nutritionnelles pour 100 ml

16 kcal / 67,3 kj - glucides 3,8 g dont sucres 3,8 g





GINGEMBRE - ACHILLÉE MILLEFEUILLE

Idéale en cocktail, c'est la boisson la plus épicée de la gamme Henri Marie. La puissance aromatique du gingembre, relevée par les saveurs herbacées de l'achillée millefeuille.



Ingédients

Eau gazéifiée, sucre*, jus de gingembre*3%, citron jaune*, racine de gingembre frais* 0,8%, achillée millefeuille*0,8%, jus de citron jaune*, jus de citron vert*, citron vert*, jus de citron concentré*, plantes aromatiques*, épices*. * produits issus de l'agriculture biologique

Bienfaits

Au-delà de ses bienfaits médicaux, le gingembre est prisé pour ses effets revitalisants et stimulants. Il favorise la circulation sanguine et aide à soulager la fatigue. Les traditions populaires ont fait état des propriétés antiseptiques, décongestionnantes et antispasmodiques de l'achillée millefeuille.

Note de dégustation

Dès les premières secondes, le gingembre se révèle dans son entièreté la plus suave, élégamment complété par un citron s'exprimant sur le yuzu et des notes florales de violette. Viennent ensuite quelques notes résinées, de curcuma, ainsi que des notes fraîches d'estragon (typiques de l'achillée). En bouche, les amers frais structurent la boisson tandis que le piment doux réchauffe et dynamise le palais sur de longues caudalies. Robe: jaune nankin

Idée de cocktail

«Le Chartreuse Mule »

- glaçons
- 3 cl de Chartreuse Verte
- 1 cl jus de citron
- 10 cl de Henri Marie Gingembre

Exemples d'accords

- Cabillaud rôti en croute d'herbe (ciboulette, persil), beurre blanc citron gingembre.
- Velouté de patate douce et tempura de légumes racines.
- Curry thaï poulet basilic thaï, achillée et coriandre

Formats 12x25 cl, 6x75 cl

Valeurs nutritionnelles pour 100 ml

18 kcal / 75,3 kj - glucides 4,3 g dont sucres 4,3 g





FEUILLE DE MENTHE - VERVEINE - CITRON VERT

Rafrâchissante et désaltérante par nature, la menthe douce combinée au citron vert, le tout associé à la rondeur, la fraîcheur et la longueur de la verveine.



Ingrédients

Eau gazéifiée, sucre*, menthe douce*1,25%, jus de citron vert*1,8%, verveine*0,7%, jus de citron concentré*.

* produits issus de l'agriculture biologique

Bienfaits

La menthe possède des vertus digestives bien connues qui apaisent l'estomac et stimulent la bile. La verveine possède un effet apaisant et calmant, favorise le sommeil et la détente.

Note de dégustation

La menthe, le citron vert et jaune dominant dans toute leur tonicité. Des notes miellées apportent une dimension gourmande et suave. Dans un second temps, la verveine se révèle fraîche avec ses notes caractéristiques de camomille et de citron qui complètent la franchise des premières notes olfactives. Une bouche mêlant fraîcheur et gourmandise.

Robe: beige vert

Idée de cocktail

«Chartreus'ito»

- 1 cc de sucre roux
- 2 cl de citron vert
- 10 feuilles de menthe fraîche
- 4 cl de Chartreuse Verte
- 10 cl Henri Marie Feuille de Menthe

Exemples d'accords

- Guacamole et tortilla.
- Ceviche lime, coco et coriandre.
- Tacos de poivron jaune avec sauces aux tomates anciennes.

Formats 12x25 cl, 6x75 cl

Valeurs nutritionnelles pour 100 ml

18 kcal / 75,3 kj - glucides 4,3 g dont sucres 4,3 g





FLEUR DE SUREAU - SÈVE DE BOULEAU - FRAMBOISE

Les vertus détoxifiantes et dépuratives de la sève de bouleau dans une recette subtile et florale. La finesse de la fleur de sureau parfaitement relevée par la gourmandise et l'acidité de la framboise.



Ingrédients

Eau gazéifiée, sucre*, verjus*, fleur de sureau*1,5%, sève de bouleau*1%, noix verte macérée*, framboise*0,5%, jus de citron concentré*, cassis*. produits issus de l'agriculture biologique

Bienfaits

La fleur de sureau stimule l'élimination des déchets fabriqués par le corps par les reins (urines) et par la peau (transpiration). La sève de bouleau est utilisée depuis longtemps en cure printanière pour ses vertus diurétiques et détoxifiantes.

Note de dégustation

Des notes envoûtantes au premier nez de fleur de chèvrefeuille, de litchi et de miel, complétées par la framboise fraîche au deuxième nez. S'ajoutent des notes sèveuses et de thé vert transmettant une profondeur aromatique. Gustativement, les notes de framboise acidulées contrebalancent finement les aromatiques gourmandes.

Robe: jaune aurore

Idée de cocktail

«Douceur des Alpes»

- glaçons
- 3 cl de Chartreuse Jaune
- 1,5 cl de vodka
- 1 cl de jus de citron
- 1 trait de sirop de cerise
- 10 cl de Henri Marie Fleur de Sureau

Exemples d'accords

- Tapas de chèvre frais, pain aux noix et miel de fleur.
- Magret de canard aux fruits rouges et écrasé de panais.
- Tarte tatin de rhubarbe et sorbet de sureau.

Formats 12x25 cl, 6x75 cl

Valeurs nutritionnelles pour 100 ml

16 kcal / 67 kj - glucides 4 g dont sucres 4 g





BAIE DE GENIÈVRE - RACINE DE GENTIANE

Une authentique recette de montagne. L'amertume sans concession de la racine de gentiane agrémentée de baies de genièvre dans une boisson tonique et digestive.



Ingrédients

Eau gazéifiée, sucre*, pamplemousse*, jus de citron jaune*, jus de citron vert*, baies de genièvre*1%, citron jaune, citron vert, racine de gentiane* 0,2%, plantes aromatiques*, épices*.

* produits issus de l'agriculture biologique

Bienfaits

Connue et utilisée depuis l'Antiquité, la gentiane aide à soulager les troubles gastro-intestinaux, stimule la digestion, et améliore l'état général grâce à ses propriétés tonifiantes et purifiantes. La baie de genièvre est utilisée depuis plusieurs siècles pour ses propriétés antiseptiques.

Note de dégustation

Le nez se fait franc sur les notes séveuses de pins, de cèdre où se mêle la racine fraîche. Déroule les notes d'absinthe, d'orange amer et de pamplemousse évoquant la gentiane. En bouche, les amers maltés se mêlent au zeste tandis que le poivre blanc fait pétiller subtilement notre palais. L'équilibre gustatif entre amer, acide et sucre s'exprime dans un écho maîtrisé.

Robe: jaune de Naples

Idée de cocktail

«Chartreuse Tonic»

- glaçons
- 3 cl de Chartreuse Verte
- 10 cl de Henri Marie Gentiane

Exemples d'accords

- Gravlax de saumon au sel d'agrumes et zeste de citron vert.
- Terrine de volaille et zeste de citron confit
- Tarte aux agrumes caramélisées et poivre blanc.

Formats 12x25 cl, 6x75 cl

Valeurs nutritionnelles pour 100 ml

18 kcal / 75,3 kj - glucides 4,3 g dont sucres 4,3 g





FEUILLE DE SAUGE - CARDAMOME

La recette signature du chef Edouard Loubet, une explosion de saveurs, 100% végétale, avec un parfum surprenant de sauge, agrémenté de menthe et de coriandre fraîche, d'agrumes et d'épices.



Ingrédients

Eau gazéifiée, sucre*, feuille de sauge* 2%, orange*, jus de citron vert*, citron jaune*, menthe fraîche*, citron vert*, coriandre fraîche*, jus de citron concentré*, cardamome* 0,25%.* produits issus de l'agriculture biologique

Bienfaits

Les propriétés toniques et stimulantes de la sauge soutiennent le corps dans les périodes de fatigue ou de surmenage.

Note de dégustation

Les notes se révèlent dès la première seconde sur une typicité giroflée, mentholée et miellée ainsi que de fines notes d'oranges. De subtiles notes de rose caractéristiques de la cardamome se révèlent. Des notes séveuses et balsamiques assoient une profondeur aromatique dans un second temps. Tandis que de subtiles notes salines en bouche complètent cette palette sensorielle.

Robe: jaune olive

Idée de cocktail

«Génépi Tonic»

- glaçons
- 2 cl de Génépi
- 1 trait de citron jaune
- 10 cl Henri Marie Feuille de Sauge

Exemples d'accords

- Omble chevalier fumé à l'achillée et au bois de pommier.
- Volaille rôtie au serpolet et zeste de citron confit.
- Brebis et confit de cerise burlat.

Formats 12x25 cl

Valeurs nutritionnelles pour 100 ml

16 kcal / 67 kj - glucides 4 g dont sucres 4 g





COFFRET CADEAU

Retrouvez les 7 références Henri Marie en format 25 cl dans un coffret bois engravé et rechargeable.



TARIFS

DÉNOMINATION	CONTENANCE	PCB	EAN BOUTEILLE	EAN CARTON	PRIX PRO HT
GINGEMBRE - achillée millefeuille	25 cl	12	3 264 280 013 755	3 264 280 013 762	2,35 €
GINGEMBRE - achillée millefeuille	75 cl	6	3 264 280 013 779	3 264 280 013 786	5,65 €
BAIE DE GENIEVRE - gentiane	25 cl	12	3 264 280 013 809	3 264 280 013 816	2,35 €
BAIE DE GENIEVRE - gentiane	75 cl	6	3 264 280 013 816	3 264 280 013 823	5,65 €
NOIX VERTE - miel de tilleul	25 cl	12	3 264 280 013 601	3 264 280 013 618	2,35 €
NOIX VERTE - miel de tilleul	75 cl	6	3 264 280 013 618	3 264 280 013 625	5,65 €
BOURGEON DE PIN - myrtille	25 cl	12	3 264 280 013 908	3 264 280 013 915	2,35 €
FEUILLE DE SAUGE - cardamome	25 cl	12	3 264 280 013 854	3 264 280 013 861	2,35 €
SUREAU - sève de bouleau - framboise	25 cl	12	3 264 280 013 656	3 264 280 013 663	2,35 €
SUREAU - sève de bouleau - framboise	75 cl	6	3 264 280 013 670	3 264 280 013 687	5,65 €
MENTHE - verveine - citron vert	25 cl	12	3 264 280 013 700	3 264 280 013 717	2,35 €
MENTHE - verveine - citron vert	75 cl	6	3 264 280 013 724	3 264 280 013 731	5,65 €
COFFRET BOIS	7 * 25 cl	1	3 264 280 014 066	3 264 280 014 066	22,75 €

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

POUR COMMANDER, DEUX POSSIBILITÉS :

- **Via la plateforme ANKORSTORE :** Boutique Henri Marie et bénéficier de 50€ offerts sur votre 1ere commande avec le code LIFT-7PPCFLDC
- **En direct**
 - Par mail : commercial@dsfamille.fr ou par téléphone : 04 79 81 02 55
 - Si vous êtes déjà client **CHARTREUSE**, via votre interlocuteur habituel ou par mail chartreuse.cial@chartreuse.fr ou par téléphone 04 76 05 81 77

CGV POUR LA VENTE EN DIRECT :

- **TARIF H.T.**
Le présent tarif s'applique aux livraisons hors T.V.A.
Les prix sont actuels et sans engagement.
La facturation est faite au cours en vigueur le jour de l'envoi.
- **PAIEMENT**
nouveau client : à la commande.
client existant : 30 jours fin de mois date d'expédition.
- **EXPÉDITION FRANCO**
Participation aux frais de port : 35€ H.T.
Livraison offerte FRANCO DE PORT à partir de 300€ H.T.
Retrait de marchandise sur place : -10% HT
- **REMISE QUANTITATIVE**
Montant de la remise en pourcentage applicable sur le montant total H.T.: 2,75%
 - Formats 25 cl : à partir d'une palette complète (1512 Bt)
 - Formats 75 cl : à partir d'une palette complète (456 Bt)




DISTILLERIE DE
LA SAINTE FAMILLE

1905 — BELLEY