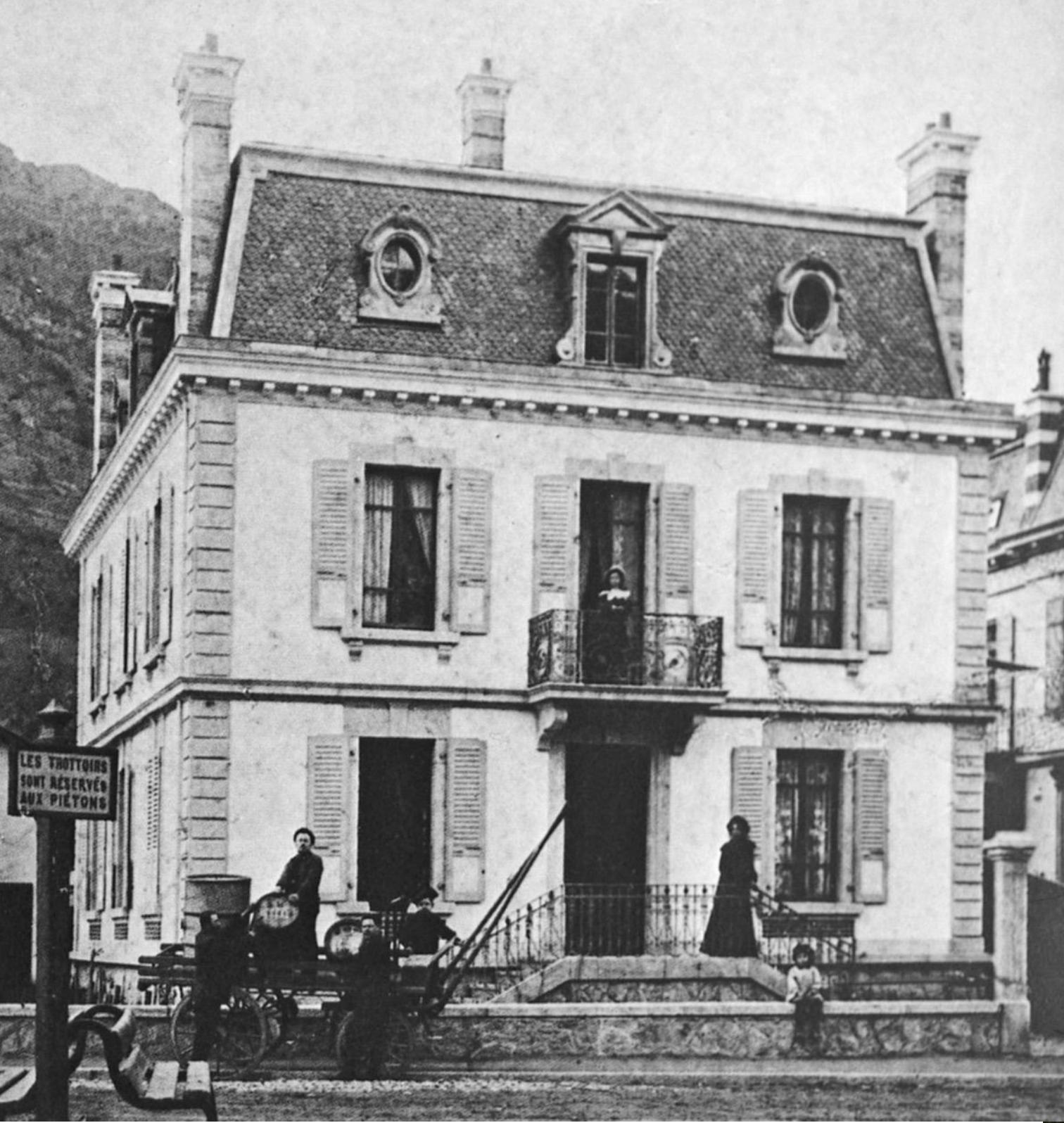




MORAND

— 1889 —

DISTILLATEUR À MARTIGNY



LA DISTILLERIE LOUIS MORAND & CIE SA 130 ANS D'UNE ENTREPRISE FAMILIALE

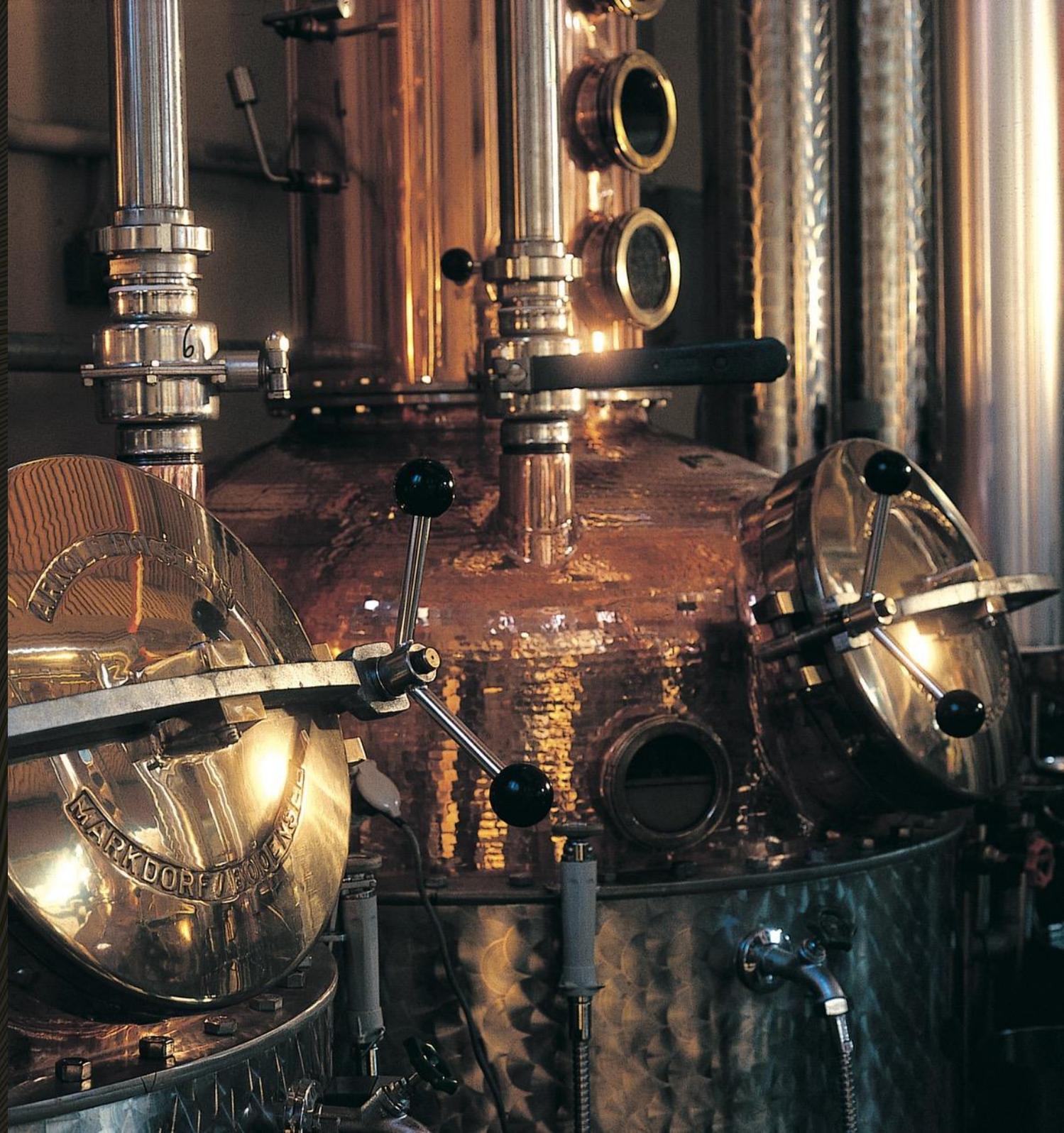
Depuis sa fondation à Martigny en 1889, la Distillerie Louis Morand est étroitement liée à sa région. Son attachement à la région, son savoir-faire et sa soif constante de qualité ne sont que quelques-uns des ingrédients qui ont permis à cette entreprise familiale de traverser les générations et de s'adapter à l'évolution des temps et des mentalités en matière de consommation d'alcool.



La Distillerie a produit des liqueurs, des limonades, des sirops, des eaux-de-vie de marc et des eaux-de-vie, dont la célèbre Williamine, fabriquée à partir de la poire Williams. En plus de vendre ses propres produits, l'entreprise familiale a distribué les boissons d'autres marques aux hôtels, cafés, restaurants et magasins du Valais.

Ainsi, au fil des ans, des boissons telles que des bières, des apéritifs et des eaux minérales suisses ont figuré au catalogue de l'entreprise. Mais la Distillerie Morand, c'est plus que ses produits, c'est l'histoire d'une famille et des quatre générations qui ont œuvré pour préserver et transmettre le savoir-faire de leurs aïeux. Sous l'impulsion des personnages qui l'ont dirigée, l'entreprise s'est étendue au-delà de son Valais natal, dans le reste de la Suisse et à l'étranger.

La gamme de produits de la Distillerie Morand comprend toujours des liqueurs fabriquées selon les recettes élaborées par son fondateur à la fin du XIXe siècle. Sa capacité à innover dans le respect des traditions est due à son sens de l'indépendance, de la loyauté, du pragmatisme et de la confiance, ainsi qu'à sa volonté de préserver et de développer l'héritage familial.





QUALITÉ

LE MEILLEUR DU FRUIT

Une eau-de-vie Morand est un produit de grande qualité. Les fruits conservés à la Distillerie Morand sont ceux disponibles sur le marché. Les fruits utilisés dans nos eaux-de-vie et liqueurs sont frais et mûrs. Ils sont triés à la main dès leur arrivée à la Distillerie. Seuls les fruits dont la qualité est irréprochable sont utilisés.



EAU-DE-VIE DE WILLIAMINE®

Eau-de-vie de poires Williams® du Valais AOP de haute qualité, au nez typique du fruit et au goût riche, complexe, long en bouche et bien équilibré. 12kg de poires Williams pour 1 litre de Williamine®. Saveur intense et fruitée.





ABRICOTINE AOP

Fine eau-de-vie, élaborée avec du « Luizet », variété d'abricot emblématique du canton du Valais. Cette variété très goûteuse et tendrement acide, confère à notre Abricotine AOP tout son caractère et son parfum inimitable.

EAU-DE-VIE D'ABRICOT →

Cette eau-de-vie d'abricot est produite avec différentes variétés d'abricot valaisan et européen. Moins puissante que sa grande sœur, l'Abricotine AOP, elle n'en demeure pas moins délicatement fruitée.





WILLIAMINE SPÉCIALE

Eau-de-vie de poires Williams du Valais AOP BIO de haute qualité, au nez typique du fruit et au goût riche, complexe, long en bouche et bien équilibré.

Cette Williamine® Réserve LM est proposée à 48% vol. plus vive et plus intense. La Williamine Réserve LM est livrée dans son élégant tube en métal.



EAU-DE-VIE



EDV de Kirsch : fine sélection de différents kirschs suisses, cette eau-de-vie a lentement mûri dans nos chais, puis réduite grâce à l'eau des glaciers valaisans à 40% vol. Excellent digestif, s'utilise aussi pour l'élaboration d'une belle fondue.

EDV de pruneaux : le pruneau Fellenberg après être dénoyauté va lentement fermenter dans nos cuves sous l'effet de levures sélectionnées. Ensuite une distillation sur nos alambics à colonne permettra l'obtention d'un alcool à 70% vol. très aromatique avec beaucoup de caractère. Un vieillissement de plusieurs mois dans nos chais pour le développement aromatique puis la réduction alcoolique à 40% vol. avec l'eau des glaciers valaisans. Le digestif des anciens par excellence.



Douce de®

Ces liqueurs « Douce de » à base d'Eau-de-vie de Poire Williams du Valais AOP, d'abricots du Valais ou de coings du Valais sont un excellent compromis entre l'eau-de-vie et la liqueur. Légères, à 30 °, ces liqueurs « Douces de » de haute qualité, au nez typique du fruit et au goût riche, complexes, longues en bouche et bien équilibrées, ont su convaincre hommes et femmes de toutes générations.

Nos liqueur « Douces de » sont disponibles en format 50 cl. Nos fruits du Valais sont cueillis au meilleur moment. Certains mûrissent en caisse, d'autres sont directement triés à la main, dénoyautés et mis en fermentation. Après cette première transformation naturelle, son résultat est distillé pour en récupérer les meilleurs arômes.





COEUR

Pour ravir les papilles des fins connaisseurs d'[Eau-de-vie](#), nous avons créé notre gamme « COEUR ». L'eau-de-vie fine Morand.

Les « COEURS » sont la Rolls Royce des eaux-de-vie. Pour ces eaux-de-vie fines, il faut compter le double de fruits pour un flacon de 50 cl. Elles sont obtenues à partir du cœur de chauffe, partie du distillat où les meilleurs arômes des fruits sont libérés de l'alambic. Leur intensité et longueur en bouche ravissent tous ceux qui la dégustent.

La gamme « Cœur » s'étend aux trois fruits typiquement valaisans: la poire Williams du Valais AOP, l'abricot Luizet du Valais AOP et les coings de nos vergers.



— SUR — FRUIT

Ils réunissent eau-de-vie et fruit valaisans. L'abricot apporte substance et douceur, l'eau-de-vie l'intensité des saveurs ; leur rencontre : tout ce que le verger valaisan offre de meilleur. Savoureuse et fruitée, les SUR FRUIT sont la golée valaisanne gourmande concluant un repas ou accompagnant un café.



Liquen





LIQUEUR DE WILLIAMINE® Moitié Moitié

Tradition née à Genève où elle figure régulièrement sur les cartes des établissements publics, la «*Moitié Moitié*» réunit la Williamine® sous sa forme classique d'eau-de-vie et la Williamine® Liqueur. Cette dernière adoucit l'eau-de-vie et lui apporte une belle couleur ambrée. Pour honorer le succès de ce mélange demandé et apprécié et en faciliter le service, la **Williamine® Moitié Moitié** est désormais proposée prête à être servie et consommée. Sa bouteille reprend celle de la Liqueur Williamine®, avec une élégante étiquette brune accordée à celle du produit.





LIQUEUR D'ORANGE

Triple sec : fine liqueur d'orange, issue d'une lente macération d'écorces d'oranges finement détaillées au couteau. Cette macération est ensuite distillée sur nos alambics de 1889. Après un repos de quelques mois, cet alcoolat d'orange est réduit à 40% vol. et subtilement sucré. Liqueur proche d'un Cointreau, il peut aussi bien se consommer en digestif, agrémenter un cocktail ou simplement sur un dessert.

Cognac à l'Orange : la Distillerie sélectionne un cognac, qui subira une lente maturation en cave. Ce cognac est ensuite délicatement aromatisé avec notre alcoolat d'orange et sucré, en résulte une délicate liqueur alliant le caractère de la vigne et la douceur de l'orange. Très appréciée en digestif, peut aussi agrémenter différents cocktail, et peut également trouver sa place dans la gastronomie.





LIQUEUR DE PLANTE

Nos vallées et nos montagnes sont bien connues pour leurs plantes et herbes, certaines même rares et uniques dans le canton. Découvrez nos alcools à base de plantes.

Les liqueurs de plantes sont, sans aucun doute, les premières liqueurs de la maison et depuis plus d'un siècle très appréciées de nos clients.



ABSINTHE B3X

B3X signifie Bitter trois étoiles, nom de l'absinthe Morand durant la période de prohibition de 1910 à 2005.

Apéritif au goût d'anise de grande finesse, anisé au nez, légèrement amer, très harmonieux et complexe en bouche avec une rémanence marquée et agréable.





MENTHE VERTE

Liqueur de plantes à base de menthe. Nez typique et vif de la menthe «glaciale». Goût rond, herbacé et très complexe. La douceur apporte longueur en bouche et rémanence.



LIQUEUR DU GRAND ST-BERNARD

C'est le premier produit créé par la Distillerie Morand en 1889. Liqueur de plantes au nez et au goût extrêmement complexe. Rond, doux et très persistant. La douceur très particulière vient du miel ; ce qui apporte une belle longueur en bouche.



ALATA

Depuis 2017, ALATA propose une gamme de boissons alcoolisées innovantes, locales et élaborées avec des ingrédients de qualité. Désireuses de faire perdurer la marque et fortes du fructueux développement de Gin Valaisan, la start-up ALATA et la distillerie historique Morand ont décidé d'une collaboration intensifiée basée sur la complémentarité.

En plus du Swiss Gin, la Distillerie Morand reprend la production et la commercialisation de deux produits phares d'ALATA, le Vermouth Rosé et l'Apéritivo. La Distillerie enrichit ainsi son offre à destination du monde du cocktail et de la mixologie.



BANQERO

Élaborés par des passionnés à partir de matière première soigneusement sélectionnée, les rhums BANQERO sont produits en Suisse selon une méthode traditionnelle.

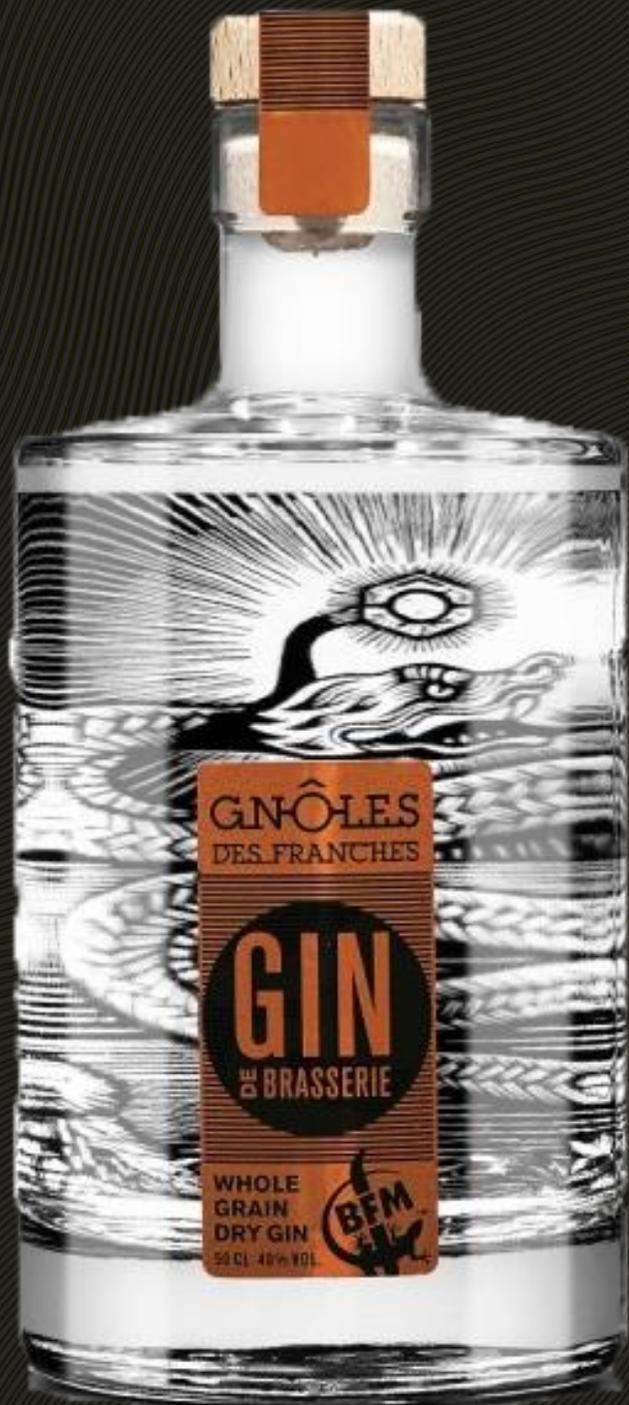
Le résultat offre des produits uniques et sans équivalent dans le monde du rhum actuel.



ALPINE VIBES

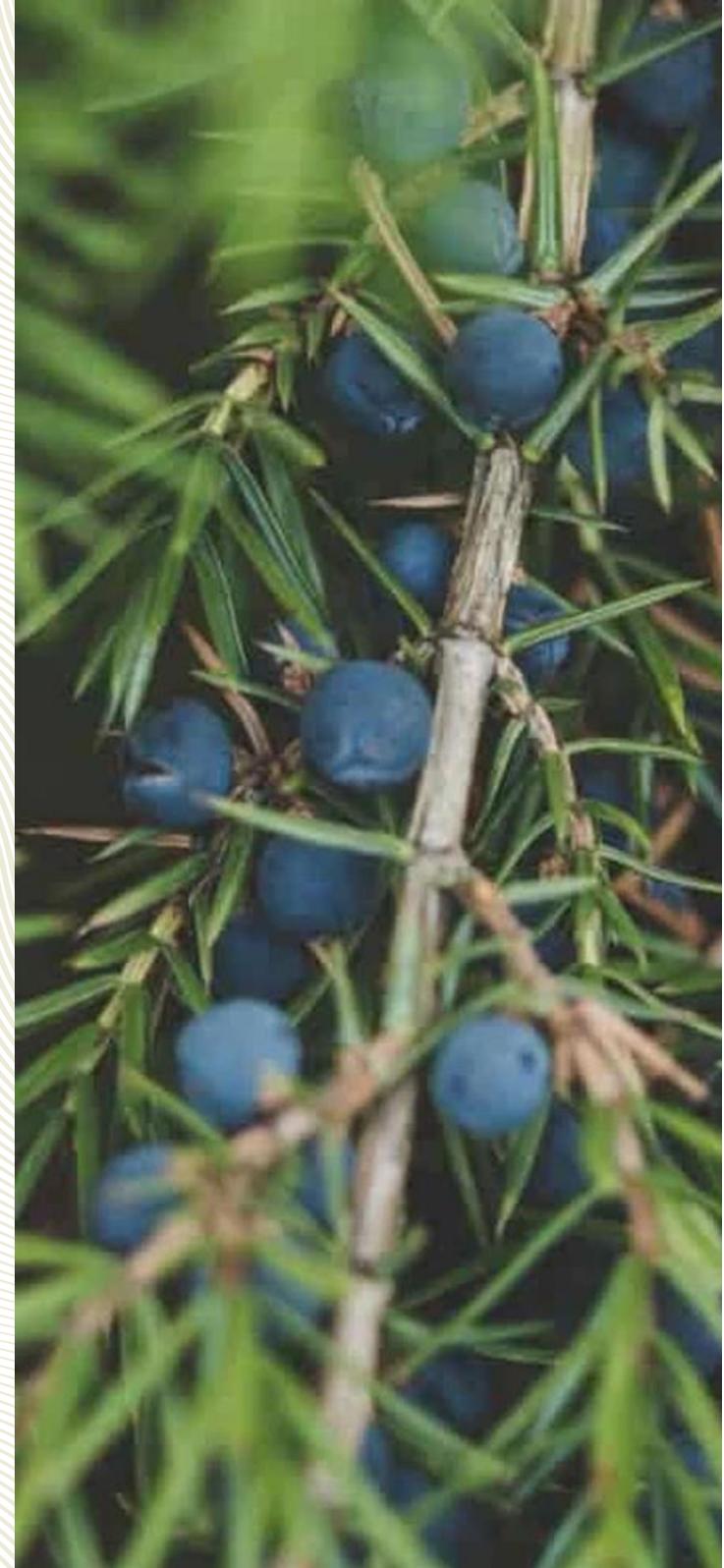
La montagne est un endroit convivial par excellence où l'on aime partager ses émotions en fin de journée : un exploit sportif, un moment de détente, un paysage découvert... Comment capter l'esprit unique des Alpes pour propager ces bonnes vibrations ? C'est le défi qu'Alpine Vibes a relevé en créant une boisson moderne, inspirée des traditions locales et respectueuse des montagnes.





GIN BFM

La BFM brasse de la bière dont l'alcool distillé est infusé dans une sélection d'herbes et d'épices. Morand se charge de la distillation et de la mise en bouteilles.





Mixologie

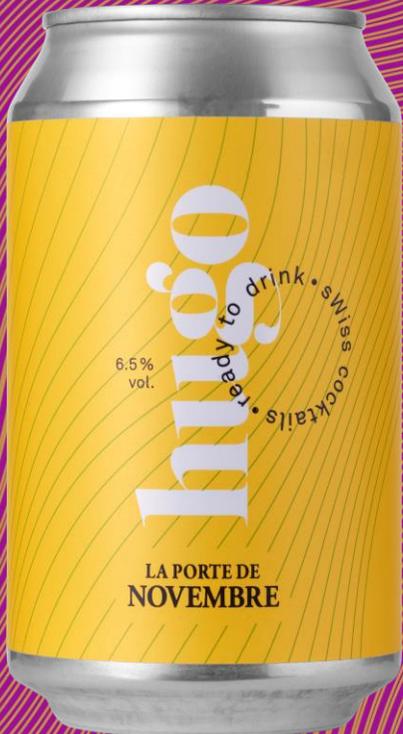
Depuis 1889, les eaux-de-vie Morand mettent en valeur les exceptionnels fruits du Valais et plantes des Alpes en tirant des alcools qui sont une quintessence de leur saveur.

La mixologie vit de saveurs. Les eaux-de-vie lui apportent naturellement les plus authentiques et précieuses bases possibles.



SWISS-COCKTAILS READY TO DRINK

Pétillant suisse, eau-de-vie, liqueurs et touche de Bons Sirops Morand.
Une gamme de cocktails prêts-à-boire!



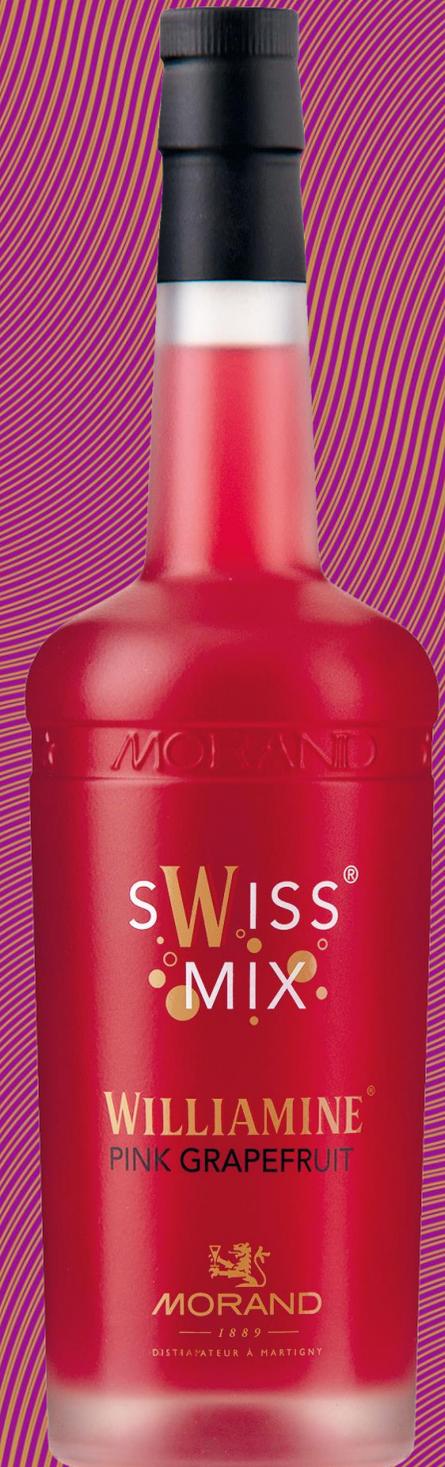
SWISS MIX

La Williamine® est aussi un **produit de son temps**. Son pur goût de fruit est la meilleure base possible de poire pour la mixologie. Pour la faire apprécier, la Distillerie Morand a créé le monde des **sWiss Cocktails**.

La Distillerie Morand l'a enrichi de deux innovations: **le sWiss Mix Mojito et le sWiss Mix Pink Grapefruit**.

Leur ingrédient de base est bien entendu la Williamine® : la poire Williams se marie parfaitement à la vivacité du mojito et au grape-fruit rose.

Les **sWiss Mix** se réalisent simplement : **4 cl de sWiss Mix, glace et eau pétillante**.



SWISS ROCK

Le sWiss Rock® Abricot est un prémix. Ce produit est composé d'un mélange d'eau-de-vie d'abricots du Valais et de sirop de sucre.



MOUSSES

Cette mousse, sans lactose, se consomme en shot, sur un café, ou, mieux encore, pour napper un dessert ou une glace ; une mise en valeur originale mais surtout délicieuse de la Williamine® et de l'eau-de-vie d'abricot.

La mousse est proposée sous forme de bonbonne à secouer avant usage et se conserve à température ambiante.



www.lesbonssirops.ch

LES **BONS** SIROPS
1889 MORAND

Recette Originale

**TRADITION &
INNOVATION**

Fondée à Martigny en 1889, la société Morand propose des produits qui incarnent le Valais ainsi qu'une longue tradition de qualité.

Les Bons Sirops Morand font partie de la vie de la famille Morand depuis plus d'un siècle. Les recettes traditionnelles de sirop de grenadine, de citronnelle et de fleur d'oranger vous ramènent en enfance. Les sirops d'abricot et de poire mettent en valeur les saveurs exceptionnelles de ces fruits du Valais.



PUR JUS

Le meilleur du fruit. 30% de jus de fruit !

De toute notre gamme de sirops les 3 purs jus Cassis, Fraise et Framboise sont exceptionnels, ils sont avant tout fabriqués et mis en bouteille directement à la Distillerie Morand.

Ces sirops sont obtenus à partir de pur jus de fruit, ce qui leur confère un goût intense et naturel.



JUS DE FRUIT

À base de jus de fruits concentré, saveur originale et rafraîchissante.

Notre gamme vous offre plus de 40 délicieux parfums et nous essayons toujours d'innover en élargissant le choix chaque année.





ARÔMES

Les sirops aromatiques sont réalisés à base d'arômes naturels uniquement. Ces parfums ont bercé notre enfance et sont, encore aujourd'hui, malgré le vaste choix de parfums, très recherchés.





BARMAN

Parmi notre éventail de sirops, nous retrouvons la gamme sirops pour Barman. Cette gamme a été conçue pour, comme le nom l'indique, la réalisation de cocktails ou mocktails, mais pas seulement.

Ces sirops pour Barman sont aussi d'excellents ingrédients pour la cuisine : pour des plats aigres-doux, des sauces à salade, des chutneys, etc.

Pour la pâtisserie : gâteaux et tartes, crêpes, gaufres. Pour les desserts : boules de glace, puddings, flans, tiramisus et bien d'autres.





SIROP BIO

Produits avec les meilleurs fruits, sans colorant, sans conservateur, jus et extraits de fruits issus de l'agriculture biologique, fabriqués à base de sucre de canne.



CONCENTRÉS

Les boissons concentrées naturelles contiennent **80% de jus de fruit concentré**. Ces préparations contiennent environ **40% de moins de sucre** qu'un sirop ou une boisson sucrée ordinaire. Les trois références de cette nouvelle gamme allient chacune un fruit à une plante aromatique ou à une épice qui apporte une touche subtile de saveur



COFFRET TRIO VALAISAN

Afin de pouvoir goûter plusieurs parfums, nous avons créé un format de dégustation de sirops en 35 cl.

Ces « mini » bouteilles sont vendues individuellement ou en trio pack, un cadeau idéal.



SOLUTION HYDROALCOOLIQUE

Après la solution hydroalcoolique à la poire Williams créée dans l'urgence, la Distillerie Morand commercialise également un second désinfectant pour les mains. Parfumée au thym bio du Valais, cette solution se distingue par son parfum de thym soutenu par une touche de citron. Nos solutions sont produites en suivant les prescriptions de l'OMS et sont agréées par l'OFSP. Agréables d'utilisation, elles présentent toutes les garanties d'efficacité requises.



BOITE DE CHOCOLATS

48 chocolats à la liqueur Morand répartis en 6 délicieuses variétés



SURVIVAL KIT

Le coffret est composé des produits emblématiques de deux grandes maisons suisses :

- 1 flasque métal de Williamine 10 cl Morand
- 1 couteau Swiza



VERRES ET ACCESSOIRES



TRAITEUR COCKTAILS POUR VOS EVENEMENTS

Profitez pleinement de votre événement grâce à un service clé en main. Vous pourrez choisir entre des mini cocktails* ou des cocktails taille standard pour vos événements.

Nos prestations sont réalisées par nos équipes de barmen qualifiés qui prendront en charge la totalité de la gestion du bar, pour que vous puissiez vous concentrer sur vos convives.

Vivez l'expérience de délicieux SWISS® COCKTAILS, où que vous soyez : à domicile, en entreprise, en plein air, dans une télécabine, un hôtel, un château, etc.

Il est possible de personnaliser votre événement en fonction du thème ou de créer un concept sur-mesure, afin de satisfaire vos envies mêmes les plus folles.

Conditions : aucune. Un service sur mesure en fonction de vos besoins.

*Excellent concept pour proposer à vos invités une gamme de choix plus étendue, et ainsi leur permettre de se faire plaisir sans aucun risque.



COURS DE COCKTAILS

Vous cherchez une activité originale à partager avec vos équipes? Nous organisons dans nos locaux, ou directement chez vous des ateliers cocktails instructifs mais surtout ludiques.

Un bartender professionnel vous enseignera la préparation de 3 différents cocktails* que vous pourrez déguster.

Surprenez vos collègues, amis ou famille avec 2 heures de cours de cocktails divertissant.

Conditions et Tarifs:

À la Distillerie:

De 6 à 18 personnes : 80 CHF TTC

De 19 à 40 personnes : 60 CHF TTC

Dans vos locaux :

Tarifs à la demande.

* Nous servons aussi de délicieux cocktails sans alcool.



SOIRÉE PRIVÉE A LA DISTILLERIE

Le temps d'une soirée, découvrez les secrets de fabrication des produits de la Distillerie, profitez d'une dégustation de minis SWISS® COCKTAILS et d'un souper dans la célèbre ancienne Limonaderie emprunte d'une histoire de plus de 130 ans.

I Visite privée:

Apprenez à connaître les secrets des traditionnelles eaux-de-vie, Douce de, liqueurs et sirops de la Distillerie Morand en activité depuis 1889. Durant 1 heure, un guide formé par la 4e génération de la famille Morand présentera l'histoire et l'art qui se cachent derrière les produits.

II Dégustation de produits purs et minis SWISS® COCKTAILS :

Après votre visite, un barman vous sera entièrement dédié pour vous faire découvrir les SWISS® COCKTAILS Morand en version mini. Par exemple, Williamine Tonic, Williamine Mojito, Royal Framboire, Caipirinha Abricot et/ou d'autres cocktails. Accès au bar à sirops, cocktails et dégustations.

II Repas:

Plusieurs menus ont été élaborés pour les repas dans la Limonaderie avec nos traiteurs partenaires. Apéritif, cocktails dinatoires, repas assis : Il existe assurément un menu qui ravira même le palais les plus exigeants.

Conditions : minimum 20 personnes.



COCKTAILS CHALLENGE

Le Master cocktail valaisan n'attend que vous! Nous vous proposons un challenge par équipe où le concept est simple et amusant.

Après une brève explication des bases et du matériel de bar, vous aurez, en un temps limité, la mission de créer un cocktail par équipe, avec un nom, une histoire et la méthode de création utilisée. Les juges goûteront les recettes et choisiront le gagnant.

Passez un excellent moment en équipe en groupe, challengez vos collègues ou convives tout en faisant marcher votre créativité!

Idéal pour séminaires d'entreprise ou team buildings.

Conditions : minimum 10 personnes.





MORAND

— 1889 —

DISTILLATEUR À MARTIGNY

LOUIS MORAND & CIE SA
RUE DE PLAISANCE 2 · 1920 MARTIGNY · SUISSE T
+41 27 722 20 36 · WWW.MORAND.CH