

Tél : 03 80 22 16 30

21200 BEAUNE

Rue Carnot

Boutique de Beaune :

e-mail : cassissium@cassissium.com

Tél : 03 80 62 49 70 - Fax : 03 80 62 49 71

21700 NUITS SAINT GEORGES

8 passage Montgolfier

Boutique du Cassissium :

email : dijonvedrenne21@gmail.com

Tél : 03 80 49 98 52

21000 DIJON

1 rue Bossuet

Boutique de Dijon :

Où trouver nos produits ?

Comment l'utiliser ?

Le Supercassis est une recette déposée depuis 1933 par Védrenne.
C'est aujourd'hui la crème de cassis la plus médaillée au monde.

En apéritif :

Blanc / Cassis

1/5 de Supercassis, 4/5 de Bourgogne Aligoté.

Sur les mêmes proportions, vous pouvez associer votre Supercassis avec du crémant, du champagne ou du vin rouge (appelé Communard ou Cardinal).

Mêlécass' :

1/5 de Supercassis, 4/5 d'eau de vie

Ils peuvent se consommer aussi bien en apéritif qu'en digestif.

Cassis Soda :

4cl de Supercassis, le jus d'un demi citron, le tout allongé d'eau gazeuse fraîche, avec ou sans glaçons.

Cassis Pamplemousse :

1/6 de Supercassis

1/6 de jus de cranberry et 4/6 de jus de pamplemousse rose.



ainsi que sur nos pages facebook

www.cassissium.fr et www.vedrenne.fr

sur nos sites Internet :

Retrouvez plus de recettes et d'idées cocktail

avec le code **DE458**

lors de votre première commande

Profitez d'une REMISE EXCEPTIONNELLE

www.premiumliqueur.com

Vente en ligne :

Pourquoi pas en cuisine ?

En entrée :

Avec du melon (à la place du porto), avec des betteraves rouges, des oignons confits à la crème de cassis pour accompagner une terrine ou un foie gras, ou encore sur des tartines de chèvre frais.

En plat :

Porcelet, lapin, canard, gibier accompagné d'une sauce au cassis (cerf, chevreuil, bécasse, sanglier) ou encore avec du chou rouge.

En dessert :

Fromage blanc, salade de fruits, poires pochées au vin rouge et à la crème de cassis, soupe de fraises et melon à la crème de cassis, diplomate à la crème de cassis, crumble.



Comment l'utiliser ?

Le Marcassin, subtil mélange de Marc de Bourgogne et de crème de cassis, se consomme nature et très frais.

Son nom vient bien sûr de sa composition (Marc et Cassis), mais selon la légende, c'est un apéritif aphrodisiaque...

Et oui ! Sa consommation excessive rend cochon !

En apéritif ou en digestif :

Les deux façons sont possibles puisqu'il contient du Marc et qu'il ne titre qu'à 18%. L'idéal est de le consommer le plus frais possible.

Petit conseil : conservez-le au congélateur. Servi frappé, c'est excellent !

En cuisine :

Avec ce produit vous pouvez déglacer une poêle et travailler la sauce de vos viandes.

Vous pouvez également le mettre dans du melon à la place du porto.

N'hésitez pas à le servir sur un sorbet citron vert pour revisiter le trou bourguignon. Une dernière suggestion, faites-en l'accompagnement de vos desserts au chocolat.

