



Un trait
de liqueur suffit
à révéler toutes
vos recettes !

Parpaïoun en Cuisine

DES IDÉES GOURMANDES & ORIGINALES
pour sublimer vos plats et desserts

Nos liqueurs
artisanales
100% naturelles
et locales



À L'APÉRITIF & ENTRÉE



Camembert rôti Garrigue

Camembert au four,
1 bouchon de liqueur
de thym, herbes de
Provence et miel.
Pain grillé à déguster !



Fricassée de champignons au Romarin

Champignons poêlés,
ail et persil, déglacés
avec un trait de liqueur
de romarin en fin
de cuisson.



Fricassée de fruits de mer au Thym

Moules, crevettes,
Saint-Jacques...
déglacés à la liqueur
de thym, échalotes
et crème légère.



Gambas flambées au Romarin

Gambas saisies,
ail, huile d'olive
et liqueur de romarin
pour flamber
et parfumer.

CÔTÉ TERRE



Magret flambé au Romarin

Magret poêlé,
déglacé à la liqueur
de romarin,
miel et orange.



Poulet à la crème au Thym

Crème, échalotes
et liqueur de thym
pour une sauce
subtile et parfumée.



Saint-Jacques Thym & Citron

Saint-Jacques snackées,
déglacées avec un trait
de thym, jus et zeste
de citron.



Poisson en croûte d'herbes & Thym

Filet de poisson, croûte
d'herbes, déglacé à la
liqueur de thym pour
une touche iodée
et fraîche.



Moules marinières au Thym

Moules, échalotes,
vin blanc et un trait
de liqueur de thym
en fin de cuisson.



Noix de Saint-Jacques au Romarin

Snackées, déglacées
à la liqueur de romarin,
beurre citronné.

DESSERTS & GLACES



Citron givré à la Verveine

1 boule de sorbet citron
+ 1 à 2 cl de liqueur
de verveine + zeste
de citron.



Framboise & Basilic

Sorbet framboise
+ 1 cl de liqueur
de basilic + quelques
fruits rouges
et basilic frais.



Violette façon Dame Blanche

Glace vanille + liqueur
de violette + chantilly
+ violettes cristallisées.



Panna cotta Coquelicot

Panna cotta vanille
et coulis fruits rouges
parfumé à la liqueur
de coquelicot.



Chèvre chaud au Romarin

Chèvre rôti, miel,
quelques gouttes
de liqueur de romarin
et noix, sur toast
ou salade.



Poire rôtie au Thym

Demi-poire rôtie,
miel et un trait
de liqueur de thym.
À déguster avec
une boule de glace
vanille.



Fraises au Coquelicot

Fraises fraîches
marinées avec un trait
de liqueur de coquelicot,
menthe et citron.

SAUCES & RÉDUCTIONS



Jus de viande au Thym

Réduction de jus de
veau ou de viande
parfumée avec un
peu de liqueur de thym.
Idéal sur agneau
ou magret.



Sauce crémeuse au Romarin

Crème, échalotes
et liqueur de romarin
pour sublimer
viandes blanches
ou pâtes fraîches.



Beurre blanc à la Verveine

Beurre blanc
relevé d'un trait
de liqueur
de verveine.
Parfait sur poisson.

L'idée minute !

1 boule de glace ou de sorbet
+ 1 cl de Parpaïoun Draïo

=
Un dessert signature
en quelques secondes !

FAIT MAISON EN PROVENCE - PARPAÏOUN DRAÏO

Interdit aux moins de 18 ans - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



www.parpaioundraio.com