

Gâteau Charentais

Ingrédients pour 8 personnes :

- 6 œufs entiers
- 350 g de sucre
- 350 g de farine
- 100 g d'amandes blanches effilées
- 8 cl de Cognac

Préparation :

1 - Garnissez le fond d'un grand moule à manqué de 30 cm de diamètre de papier sulfurisé beurré. Beurrez également les bords du moule.

2 - Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Blanchissez les jaunes avec le sucre pendant une dizaine de minutes. Ajoutez le Cognac.

3 - Montez les blancs en neige ferme et incorporez les délicatement à la pâte. Terminez en ajoutant la farine tamisée.

4 - Versez la préparation dans le moule. Recouvrez d'amandes effilées. Enfournez pour 30 minutes (four préchauffé à 180°C). Le centre du gâteau doit rester moelleux. Démoulez et laissez refroidir.

Cailles au Pineau des Charentes

Ingrédients :

- 4 cailles
- 100 g de raisins secs
- 12 cl. de Pineau des Charentes
- 1 échalote
- 300 g de champignons de Paris
- 20 cl. de crème liquide
- 1 gousse d'ail
- huile de tournesol,
- sel, poivre

Etape 1 : Préparation de la garniture

- Dans un bol faire gonfler les raisins secs et réserver.
- Peler l'échalote et l'émincer.
- Emincer les champignons.
- Réserver les lamelles, l'échalote et une gousse d'ail en chemise.

Etape 2 :

- Assaisonner les cailles
- Dorer les cailles pendant 10 minutes
- Baisser le feu et laisser cuire à couvert 5 min
- Verser les raisins, le pineau, l'échalote, l'ail et les champignons.
- Saler, poivrer et laisser cuire 5 min
- Retirer le couvercle et cuire 2 min
- Ajouter la crème
- Laisser cuire encore 3 min avant de servir.

PINEAU DES CHARENTES COGNAC LIQUEURS AU COGNAC

Pierre GAILLARD et Fils

5, Chez Trébuchet
17240 CLION SUR SEUGNE

Site : cognac-gaillard.jimdo.com

E-mail : cognac-gaillard@live.fr

Point GPS : Lat. : 45.4777 Long. : -0.5103

TARIF T.T.C. 2019

Accueil et visite du lundi au vendredi de 14 h à 19 h
et le samedi matin

D'octobre à avril sur rendez-vous

Fermé le dimanche et les jours fériés

Tél: 05 46 70 45 15 - 06 82 68 64 89

06 08 54 64 47

En notre absence ou pour l'achat de quelques bouteilles
vous trouverez nos produits dans les différents commerces
du bourg de CLION au tarif remisé.

PINEAUX DES CHARENTES

	Prix Unit.	6 à 11(-6%)	plus de 12 (-12%)
<i>Blanc 75 cl</i>	12,80 €	12,03 €	11,26 €
<i>Rosé 75 cl</i>	12,80 €	12,03 €	11,26 €
<i>Vieux Blanc 75 cl</i>	19,50 €	18,33 €	17,16 €
<i>Vieux Rosé 75 cl</i>	19,50 €	18,33 €	17,16 €

COGNACS

<i>VSOP 70 cl</i>	33,20 €	31,21 €	29,22 €
<i>Vieille Réserve 70 cl</i>	46,50 €	43,71 €	40,92 €
<i>XO 70 cl</i>	70,00 €		

LIQUEURS AU COGNAC

<i>Orange 20% vol. 70 cl</i>	18,00 €	16,92 €	15,84 €
<i>Abricot 25% vol. 70 cl</i>	21,00 €	19,74 €	18,48 €
<i>Amandes 25% vol. 70 cl</i>	21,00 €	19,74 €	18,48 €

REMISE HORS COGNAC XO - PANACHAGE POSSIBLE

<u>CHOCOLATS AU COGNAC</u>	125 g	10,00 €
	200 g	15,00 €

Ce tarif annule et remplace le précédent

NOS DERNIERES DISTINCTIONS

Concours général Agricole Paris :

26 Médailles depuis 1989, dont 7 d'Or

2011 : **Argent** Cognac

2012 : **Argent** Pineau Très Vieux Blanc

2013 : **Argent** Pineau Rosé

2015 : **Or** Pineau Blanc, **Argent** Pineau Rosé

2016 : **Argent** Pineau Vieux Blanc

2017 : **Argent** Pineau Rosé

Saveurs de Poitou-Charentes :

36 Médailles depuis 1994, dont 11 d'Or

2008 : **Argent** Pineau Rosé, **Argent** Pineau Vieux Rosé

2009 : **Bronze** Cognac

2011 : **Or** Cognac XO, **Argent** Cognac VSOP,

Bronze Pineau Rosé

2012 : **Bronze** Pineau Rosé

2014 : **Argent** Pineau Très Vieux Blanc

2015 : **Or** Pineau Rosé, **Or** Pineau Vieux Rosé

2016 : **Or** Pineau Vieux Blanc, **Or** Pineau Vieux Rosé

Or Cognac XO

2017 : **Bronze** Pineau Blanc

Argent Pineau Rouge

Citations au Guide Hachette des vins : 2000, 2006, 2007

2008, 2009, 2010, 2012, 2013, 2014, 2017

Coup de cœur en 1998

Nos prix s'entendent départ propriété, toutes taxes comprises, droits acquittés, frais de port à la charge du client.

Possibilité de panachage par carton.

Paiement à la commande.

Faire les réservations d'usage en cas d'avaries.

FRAIS DE PORT T.T.C. pour EXPEDITIONS

Qté (blles)

1	15,50 €
2	20,30 €
3	21,50 €
4	29,70 €
6	32,40 €
jusqu'à 12	46,10 €
jusqu'à 24	73,80 €
jusqu'à 36	86,40 €
jusqu'à 48	104,00 €
jusqu'à 72	113,80 €

73 et plus : Participation aux frais de port : 0,70 € / blle

BON DE COMMANDE

TARIF T.T.C. 2019

Désignation	Qté	Prix Unitaire	Montant
Total Bouteilles			
		Frais de Port	
		Montant Total	

DESTINATAIRE

M.

Adresse :

Code Postal :

Ville :

Tél. :

Adresse mail :

Date et Signature