

JARDINS

Boissons
d'exception
sans alcool



JARDINS

Boissons d'exception sans alcool

Nous avons créé Jardins pour proposer des apéritifs aussi qualitatifs et élégants que les meilleurs spiritueux.

Nous avons sélectionné les meilleurs ingrédients et travaillé avec des artisans passionnés pour créer des boissons gastronomiques dignes des plus grandes tables.

Nous mettons un point d'honneur à proposer des boissons naturelles et saines : c'est pourquoi nos boissons sont bio et faibles en sucre.

Nous proposons deux gammes :

●●● Nos apéritifs
sans alcool

Nos pétillants ●●●
sans alcool



Apéritifs pour mixologie sans alcool

Notre gamme historique d'apéritifs d'exception sans alcool bio, français et faibles en sucre.

Pensée pour confectionner des cocktails sans alcool frais et intenses en un clin d'oeil. A allonger avec du tonic ou de l'eau pétillante pour réaliser le classique 'Jardins Spritz'.

Assemblés au coeur de la Touraine avec des ingrédients bio soigneusement sélectionnés.

Quatre apéritifs vous sont proposés :

- Jardins Suspendus - Orange amère & Romarin
- Jardins Fleuris - Fleurs de sureau & Bergamote
- Jardins d'Eden - Figs & Fruits rouges
- Jardins Solaires - Gingembre & Abricot

Bénéfices

Primés au Prix Epicures de l'épicerie fine 2022 et 2023, reprend les codes esthétiques et organoleptiques des meilleurs apéritifs.

Bio, français et faibles en sucre.



JARDINS SUSPENDUS

Orange amère & Romarin

Disponible au format 20 cl et 70 cl.



Aromatique

- Attaque sur les agrumes : notes de pamplemousse & d'orange amère
- Complexité aromatique herbacée : notes de romarin et de basilic
- Final avec une belle longueur en bouche grâce à l'orange amère et le poivre timut pour une amertume tranchante.

Usage

1/3 de Jardins Suspendus + 2/3 de tonic ou d'eau pétillante pour notre classique "Jardins Spritz".

Une bouteille de 70 cl permet de réaliser ~ 20 cocktails.
Retrouvez toutes nos autres recettes de cocktails [ici](#).



“Le spritz revisité par Jardins”

JARDINS FLEURIS

Fleurs de sureau & Bergamote

Disponible au format 20 cl et 70 cl.



Aromatique

- Attaque sur les fleurs : notes de fleurs de sureau et de rose
- Complexité aromatique autour des agrumes : notes de bergamote et de citron vert
- Final avec une belle longueur en bouche grâce au gingembre

Usage

1/2 de Jardins Fleuris + 1/2 de tonic pour un cocktail floral et acidulé.

Une bouteille de 70 cl permet de réaliser ~ 15-20 cocktails. Retrouvez toutes nos autres recettes de cocktails [ici](#).



“La fleur de sureau magnifiée”

JARDINS D'EDEN

Figues & Fruits rouges

NOUVEAUTÉ

Disponible au format 20 cl et 70 cl.



Aromatique

- Attaque sur la figue : notes de figues et de feuilles de figuier
- Complexité aromatique autour des fruits rouges : notes de mûre et de cerise
- Final avec une belle longueur en bouche autour de la tonka

Usage

1/3 de Jardins d'Eden + 2/3 d'eau pétillante ou de tonic.

Adapter le dosage à votre convenance.

Une bouteille de 70 cl permet de réaliser ~ 20 cocktails.

Retrouvez toutes nos autres recettes de cocktails [ici](#).



“La gourmandise en bouteille”

JARDINS SOLAIRES

Gingembre & Abricot

NOUVEAUTÉ

Disponible au format 20 cl et 70 cl.



Aromatique

- Attaque fraîche : notes de gingembre frais et de pamplemousse
- Complexité aromatique autour de l'abricot et de la mangue
- Final épicé autour du gingembre et du poivre

Usage

1/3 de Jardins Solaires + 2/3 d'eau pétillante.

Adapter le dosage à votre convenance.

Une bouteille de 70 cl permet de réaliser ~ 20 cocktails.

Retrouvez toutes nos autres recettes de cocktails [ici](#).



“Le concentré de gingembre
revisité par Jardins”

Coffret cadeau

Coffrets 20cl - Livrés à plat

Coffrets 70cl - Livrés montés

Ces jolies boîtes peuvent contenir deux recettes d'apéritifs d'exception sans alcool et sont disponibles en deux formats (70cl et 20cl).

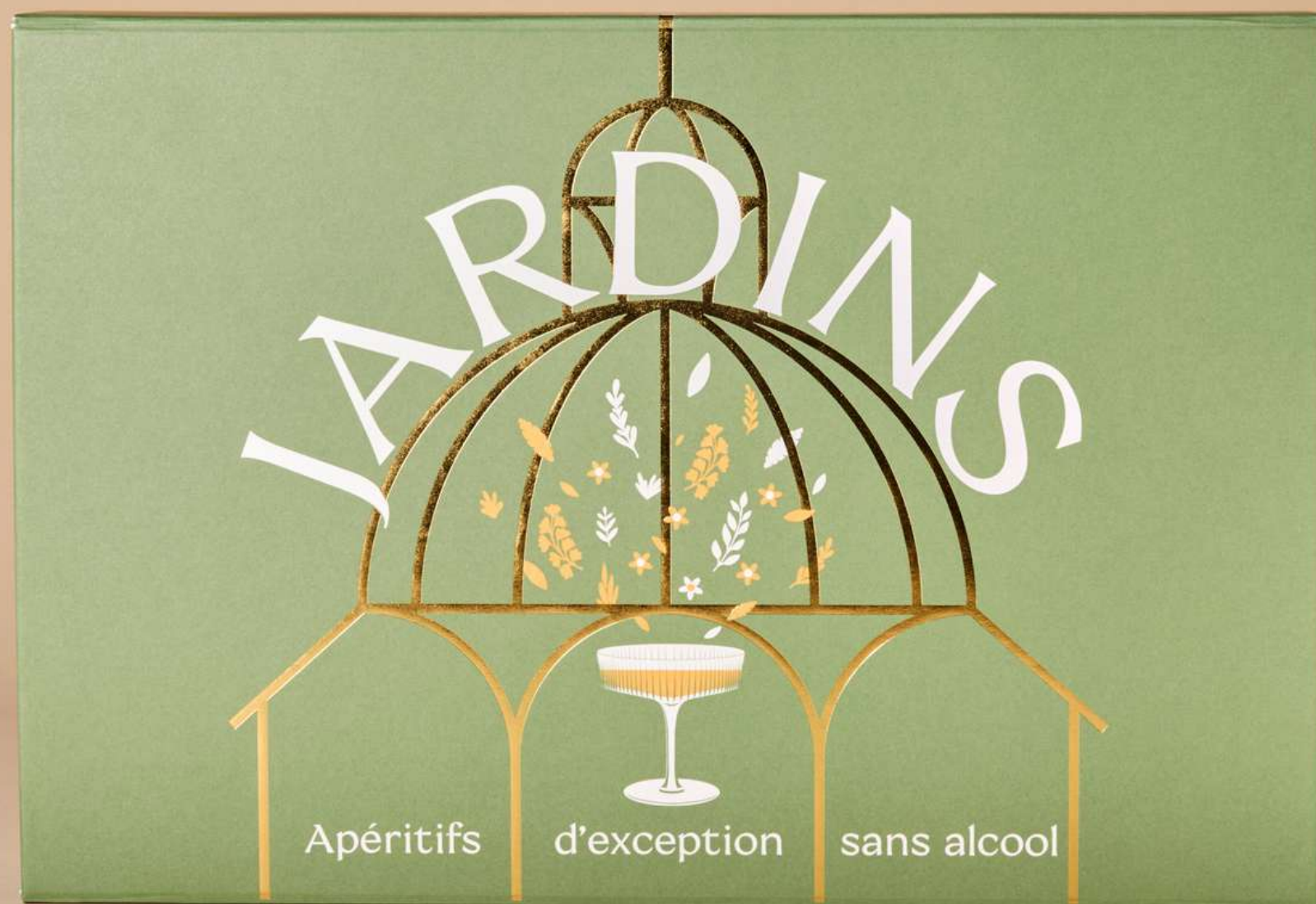
Les grands coffrets sont livrés déjà montés et contiennent une bouteille de Jardins Suspendus 70cl (Orange amère & Romarin) et Jardins Fleuris 70cl (Fleurs de sureau & Bergamote).

Les petits coffrets sont livrés à plat, pour que vous puissiez placer les bouteilles (20cl) de votre choix et offrir plus de flexibilité à votre clientèle !

Que ce soit pour les fêtes, les anniversaires, ou simplement pour faire plaisir à un proche, ce coffret est le choix idéal.

Le petit format est parfait pour découvrir la qualité et la finesse de nos recettes, tandis que le grand format permet de prolonger le plaisir.

Le design soigné attire l'œil et ajoute une touche d'élégance à chaque coffret.





Bulles de Jardins

Pétillants gastronomiques sans alcool

Notre gamme de pétillants gastronomiques sans alcool inspirés des Jardins : bio, français et faibles en sucre.

Des pétillants prêts-à boire ou à utiliser en ‘mixer’ pour créer des cocktails d’exception.

Une alternative saine et élégante au champagne pour habiller les plus belles tables du monde et proposer une expérience de dégustation audacieuse et singulière.

Nous avons exploré trois territoires gustatifs :

- Bergamote & Romarin
- Raisin blanc & Noix fraîche
- Rose & Gingembre

Technique de fabrication

C’est au coeur de la région du Cognac que nous produisons nos pétillants par assemblage de macérats, d’infusions, d’extraits de plantes et fleurs bios

BULLES DE JARDINS

Bergamote & Romarin

Disponible au format 25 cl et 75 cl.



Aromatique & Pairing

- Attaque tonique sur les agrumes : notes de bergamote et de citron.
- Complexité aromatique autour des plantes aromatiques : notes de romarin.

Usage

- A boire à la coupe
- Parfait pour accompagner des salades, des viandes blanches ou des saveurs méditerranéennes
- Le pairing parfait ? Tajine de poulet au citron confit, Salade César, dessert aux agrumes



“Un petit bout de méditerranée”

BULLES DE JARDINS

Raisin blanc & Noix fraîche

Disponible au format 25 cl et 75 cl.



Aromatique & Pairing

- Attaque ambrée sur le raisin blanc et les notes de vigne
- Complexité aromatique autour de la noix fraîche et notes de figue.

Usage

- A boire à la coupe
- Parfait pour accompagner des fromages ou des plats réconfortants
- Le pairing parfait ? Plateau de fromages (comté, bleu d'Auvergne), charcuterie, risotto aux champignons, courges rôties, tarte aux pommes



“L’alternative parfaite au champagne”

BULLES DE JARDINS

Rose & Gingembre

Disponible au format 25 cl et 75 cl.



Aromatique & Pairing

- Attaque sur les fleurs : notes de rose et de litchi.
- Complexité aromatique autour de l'hibiscus et de la force du gingembre.
- Final pimenté et poivré pour une belle longueur en bouche.

Usage

- A boire à la coupe
- Parfait pour accompagner les poissons blancs et les desserts.
- Le pairing parfait ? Carpaccio de dorade, filets de bar, saveurs asiatiques, fondant au chocolat, tarte au citron



“Délicat mais avec du caractère”

ILS EN PARLENT MIEUX QUE NOUS...

*“Des apéritifs sans alcool haut-de-gamme
qui conviennent parfaitement à notre clientèle.”*

Quentin, directeur de la restauration du San Régis * * * * *



"Jardins Suspendus a réussi haut la main un immense défi : me faire aimer l'amertume ! Il y a un équilibre parfait entre l'orange amère et les autres agrumes, le tout avec une note de romarin qui invite à la flânerie. Alix et Henri, les deux créateurs, ont fait le choix de ne pas chercher à reproduire le spritz à l'identique, plaçant ainsi leur produit dans une catégorie à part, unique."

'Bienvenue chez les abstinents anonymes', 08/09/2022

*“Un de nos best-sellers et l'un des rares à être
faible en sucre !”*

Augustin, fondateur du Paon qui boit, première
cave sans alcool de Paris

Le Monde

"Jardins Fleuris, cet apéritif à base d'infusion de fleurs de sureau, agrumes et jus de gingembre, entre autres, atteint des sommets de raffinement. Non seulement la bouteille est ravissante, mais elle délivre une boisson ensoleillée et sensuelle, vive sur la langue, qui donne un certain chic à l'apéro."

'Le sans alcool dans la cour des grands', 02/10/2022

*“Des élixirs créatifs et équilibrés qui permettent
des accords surprenants !”*

Tiphaine, Barman en chef Rozo, restaurant étoilé



"Jardins Suspendus résulte d'un travail très poussé sur l'amertume de l'écorce de l'orange amère, qui s'impose dès l'attaque. La note herbacée et balsamique du romarin lui succède, avec une sensation sucrée quasi nulle. Une vraie réussite, joliment équilibrée, à diluer dans de l'eau ou du tonic."

'Pourquoi devriez-vous changer d'avis sur les apéritifs sans alcool', 25/10/2022