



MATHIEU  
**TEISSEIRE**  
*Fondée en 1720*

**GAMMES**  
— 2023 —

*Mathieu Teisseire*

MAISON FONDÉE EN FRANCE  
— EN 1720 —

# LIBÉREZ

## *l'émotion du goût*

300 ans de saveurs authentiques...

En 1720, le jeune Mathieu Teisseire, vinaigrier installé à Grenoble, **capture le goût intense des cerises** estivales dans une liqueur, le Ratafia, qui met le souvenir de l'été en bouteille. **La qualité et la simplicité de sa recette**, au secret bien gardé, rend célèbre la marque à laquelle il a donné son nom.

Depuis, nous sommes restés fidèles à la philosophie de notre fondateur et poursuivons la même ambition : **mettre en bouteille l'émotion des saveurs uniques et authentiques**, avec un savoir-faire plébiscité en France et dans le Monde.

Exclusivement réservé au CHR, les sirops Mathieu Teisseire sont le fruit de cette exigence de vous **offrir le goût le plus proche des fruits et des plantes**, grâce à une haute concentration des meilleurs ingrédients et à la pureté de l'eau des glaciers alpins.

Pensées spécialement pour les bartenders, nos bouteilles et nos recettes seront **l'ingrédient essentiel de toutes vos créations iconiques**.

## REJOIGNEZ LA COMMUNAUTÉ

*Mathieu Teisseire*

Sur **Instagram** avec des recettes inédites, des conseils et astuces de pro, des anecdotes et confidences de nos ambassadeurs et influenceurs.

Plus qu'un **site vitrine**, une vraie mine d'informations où retrouver des articles inspirants pour son établissement et des conseils de professionnels.



# SIROPS CLASSIQUES

LES INCONTOURNABLES DU BAR EN FORMAT 1L



Grenadine



Menthe



Jucci  
Citron acide



Citron clair



Fraise



Pêche



Sucre  
de canne



Caramel



Cassis



Cerise



Framboise



Fruit  
de la passion



Kiwi



Orange



Orgeat



Pamplemousse  
Rose



Violette

## MONACO *Classique*

2 CL DE SIROP DE GRENADINE

15 CL DE BIÈRE

10 CL DE LIMONADE

Mettre le sirop dans un verre.  
Ajouter la bière puis allonger avec la limonade.

*Mathieu Teisseire*



17 20  
MATHIEU  
TEISSEIRE  
Fondée en 1920

# SIROPS DE FRUITS



Ananas



Banane



Citron vert



Concombre



Cranberry



Grenade



Litchi

**NOUVEAU**



Mandarine



Mangue



Melon



Mûre



Myrtille



Noix de coco



Pamplemousse  
Rose/Litchi



Pastèque



Poire



Pomme



Pomme verte



Yuzu citron

## LIMONADE MANDARINE

*Romarin*

2,5 CL DE SIROP DE MANDARINE  
12 CL DE LIMONADE

Verser le sirop de Mandarine  
dans un verre highball,  
avec un brin de romarin.  
Ajouter de la glace.  
Compléter avec de la limonade.  
Décorer d'un brin de romarin.

*Mathieu Teisseire*



# SIROPS DE PLANTES ET ÉPICES



Anis



Basilic



Cannelle



Fleur de sureau



Gingembre



Hibiscus



Lavande



Menthe cristal



Menthe glaciale



Pandan



Rhubarbe



Romarin



Rose



Thé noir



Thé vert



Vanille

# SIROPS INSPIRATION COCKTAILS



Cactus



Curacao  
Le bleu



Goût rhum



Irish cream



Mojito



Ratafia



Thé pêche

# SIROPS GOURMANDS



Barbe à papa



Bubble gum



Caramel salé



Châtaigne



Chocolat



Chocolat praliné



Miel



Noisette



Pistache



Pomme d'amour



Pop Corn



Sucre noir  
Okinawa

**NOUVEAU**

# SIROPS BARISTA

## CRÉEZ DES BOISSONS CHAUDES INOUBLIABLES

Avec la gamme Mathieu Teisseire Barista,  
des sirops généreux et soyeux qui offrent de la profondeur à toutes vos créations.

**NOUVEAU**



Caramel



Fraise



Noisette



Vanille

**LATTE**

*Caramel*

1 CL DE SIROP DE CARAMEL  
10 CL DE MOUSSE DE LAIT  
1 ESPRESSO

Mettre le sirop puis  
l'Espresso dans le verre.  
Verser délicatement la mousse de lait.  
Saupoudrer de poudre de cacao  
pour plus de gourmandise.

*Mathieu Teisseire*



# VELOURS DE FRUITS

## LIBÉREZ VOTRE CRÉATIVITÉ

avec Velours de Fruits, notre gamme de purées de fruits qui capture l'émotion du fruit frais tout en offrant un équilibre maîtrisé du goût sucré.

**50%** DE FRUITS  
minimum



Une texture **VELOUTÉE**  
adaptée aux exigences  
des professionnels



Usage **BOISSONS  
ET DESSERTS**



Conservation :  
**À TEMPÉRATURE AMBIANTE**  
jusqu'à 1 mois après l'ouverture



Ananas

Banane

Cédrat

Fraise

Framboise

Fruit de la  
passion

Kiwi

Mangue



Myrtille

Noix de coco

Pêche

## MOJITO *Framboise*

- 4 CL DE RHUM
- 2 CL JUS DE CITRON VERT PRESSÉ
- 3 CL VELOURS DE FRUITS FRAMBOISE
- 10 CL D'EAU GAZEUSE
- 8 FEUILLES DE MENTHE
- 1 TÊTE DE MENTHE
- UNE PELLE DE GLAÇONS OU GLACE PILÉE

Dans un tumbler, verser le rhum, le jus de citron vert pressé, le velours de fruits framboise et ajouter les feuilles de menthe. Presser délicatement les feuilles de menthe à l'aide d'un pilon sans les broyer. Mélanger le tout à l'aide d'une cuillère. Remplir le verre de glaçons ou de glace pilée. Allonger avec l'eau gazeuse, mélanger délicatement le tout et garnir avec une tête de menthe.

*Mathieu Teisseire*





### Teisseire France SAS

482 Avenue Ambroise Croizat  
CS 70501  
38926 CROLLES Cedex

☎ 04 76 43 69 69

🌐 [mathieuteisseire.com/fr](http://mathieuteisseire.com/fr)

📷 @mathieu\_teisseire\_france

*Mathieu Teisseire*