

## Histoire

"Lorsque j'étais enfant, je rendais visite très régulièrement à mes grands-parents. Ceux-ci vivaient à la campagne dans le Sud-Ouest, une France alors très agricole.

Ces séjours étaient une bonne occasion de déguster du bon lait frais de la ferme. Ma grand-mère paternelle, excellente cuisinière, réalisait toutes sortes de desserts et elle utilisait souvent de la crème de lait qu'elle obtenait en faisant reposer du lait entier.

Mes grands-parents produisaient du vin et, en saison, récoltaient des fruits. Ils faisaient également distiller par un bouilleur de crû ambulant vins et fruits pour produire de l'eau de vie. J'ai ainsi été baigné durant mon enfance dans cette atmosphère.

Adulte, par goût et par passion, à mon tour, j'ai repris un domaine dans l'Armagnac. J'étais toutefois en quête d'un produit qui associerait la fougue, la puissance d'un Armagnac et la douceur, la rondeur, de la crème de lait que je dégustais enfant.

CASSAGNAC est né de cette recherche, c'est un aboutissement, la jonction entre l'enfant et l'adulte que suis devenu.

Nous avons beaucoup de chênes à la maison de mes parents, je suis un amoureux de ces arbres majestueux si représentatifs des collines et des causses du Sud-Ouest de la France. Une chênaie se dit "Cassanea" en vieux français méridional.

De la même façon que j'ai mélangé crème de lait et Armagnac j'ai assemblé les mots Cassanea et Armagnac pour donner naissance à CASSAGNAC."

Thierry Roques



CASSAGNAC est un produit unique élaboré au cœur de la Gascogne.

Il peut être comparé à une Irish Cream, mais il présente une véritable originalité :

**Il est élaboré à partir d'Armagnac**

## Histoire

"Lorsque j'étais enfant, je rendais visite très régulièrement à mes grands-parents. Ceux-ci vivaient à la campagne dans le Sud-Ouest, une France alors très agricole.

Ces séjours étaient une bonne occasion de déguster du bon lait frais de la ferme. Ma grand-mère paternelle, excellente cuisinière, réalisait toutes sortes de desserts et elle utilisait souvent de la crème de lait qu'elle obtenait en faisant reposer du lait entier.

Mes grands-parents produisaient du vin et, en saison, récoltaient des fruits. Ils faisaient également distiller par un bouilleur de crû ambulant vins et fruits pour produire de l'eau de vie. J'ai ainsi été baigné durant mon enfance dans cette atmosphère.

Adulte, par goût et par passion, à mon tour, j'ai repris un domaine dans l'Armagnac. J'étais toutefois en quête d'un produit qui associerait la fougue, la puissance d'un Armagnac et la douceur, la rondeur, de la crème de lait que je dégustais enfant.

CASSAGNAC est né de cette recherche, c'est un aboutissement, la jonction entre l'enfant et l'adulte que suis devenu.

Nous avons beaucoup de chênes à la maison de mes parents, je suis un amoureux de ces arbres majestueux si représentatifs des collines et des causses du Sud-Ouest de la France. Une chênaie se dit "Cassanea" en vieux français méridional.

De la même façon que j'ai mélangé crème de lait et Armagnac j'ai assemblé les mots Cassanea et Armagnac pour donner naissance à CASSAGNAC."

Thierry Roques



CASSAGNAC est un produit unique élaboré au cœur de la Gascogne.

Il peut être comparé à une Irish Cream, mais il présente une véritable originalité :

**Il est élaboré à partir d'Armagnac**

## Nos Cocktails



### B52 Gascon

Dans un verre shot versez  
1 trait de liqueur de café  
1 trait de Cassagnac

### Cassagnac Liégeois

Recouvrir de Cassagnac la  
chantilly de votre café liégeois



### Cassagnac coffee

1 café  
2cl de Cassagnac  
1 boule de glace caramel beurre salé

## Gourmandises

### Pain perdu au Cassagnac

Taillez le pain rassis en tranche épaisses  
Mélanger 4 œufs frais, 70gr de sucre en  
poudre, 1 gousse de vanille grattée et 180g  
de **Cassagnac**

Versez la préparation sur le pain tranché  
Réservez 1 heure au frigo

Faire dorer ces tranches dans une poêle avec  
du sucre en poudre et une noisette de  
beurre.

A déguster avec un verre de  
Aubaines de Goupil de Monluc



### Tiramisu

Rajouter un peu de Cassagnac au fond du  
plat avant de monter votre Tiramisu

## Nos Cocktails



### B52 Gascon

Dans un verre shot versez  
1 trait de liqueur de café  
1 trait de Cassagnac

### Cassagnac Liégeois

Recouvrir de Cassagnac la  
chantilly de votre café liégeois



### Cassagnac coffee

1 café  
2cl de Cassagnac  
1 boule de glace caramel beurre salé

## Gourmandises

### Pain perdu au Cassagnac

Taillez le pain rassis en tranche épaisses  
Mélanger 4 œufs frais, 70gr de sucre en  
poudre, 1 gousse de vanille grattée et 180g  
de **Cassagnac**

Versez la préparation sur le pain tranché  
Réservez 1 heure au frigo

Faire dorer ces tranches dans une poêle avec  
du sucre en poudre et une noisette de  
beurre.

A déguster avec un verre de  
Aubaines de Goupil de Monluc



### Tiramisu

Rajouter un peu de Cassagnac au fond du  
plat avant de monter votre Tiramisu