
CATALOGUE
MAISON 16



LÀ OÙ TOUT A COMMENCÉ

De la forêt familiale aux tables de chefs.

2019 - LE GARAGE ET LA FORÊT FAMILIALE

Tout commence dans le garage familial avec une recette : la Sapinette. Les premières récoltes dans la forêt familiale posent notre conviction : remettre la plante fraîche et brute au cœur de la liqueur.

2022 - PREMIER ATELIER

L'aventure grandit avec un atelier de 130 m². L'équipe s'agrandit et de nouveaux produits voient le jour, toujours guidés par la cueillette.

2025 - NOUVEL ATELIER ET NOUVELLE COLLECTION

Installation à Saint-Marcellin-en-Forez (Loire - 42) et lancement de la collection Distillerie de la Loire. La cueillette reste notre ADN : récolte à la main dans le Forez et approvisionnement local et français pour nos autres matières premières.





L'ÉQUIPE

Maison artisanale et indépendante, MAISON 16 rassemble autour de son fondateur, César Triouleyre, une équipe passionnée de goût et de botanique.

Nous allions l'exigence du travail d'atelier à une réelle proximité avec nos clients.

ATELIER ET VISITE

Découvrez notre atelier à Saint-Marcellin-en-Forez (Loire). Explorez l'espace de fabrication, découvrez le rythme de nos macérations lentes et partagez une dégustation commentée de nos cuvées.

BOUTIQUE SUR PLACE :

Vente directe et conseils toute l'année.

VISITES ET GROUPES :

Visites guidées et dégustations sur réservation au :
06 18 81 44 37 ou par e-mail à contact@maison16.com

LE VÉGÉTAL PUR

Matières premières brutes, sans artifices.

DEUX IDENTITÉS CLAIRES

La gamme MAISON 16, 100 % biologique et issue de cueillettes sauvages, et la gamme Distillerie de la Loire, qui revisite les grands classiques de la liqueur.

LA JUSTE SUCROSITÉ

En moyenne 30 % de sucre en moins comparé aux standards du marché. Une sucrosité volontairement maîtrisée pour laisser s'exprimer la vivacité et la fraîcheur aromatique des plantes et des fruits.



NOS DEUX COLLECTIONS



Liqueur Artisanale Bio
MAISON 16

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

SIGNATURE, SAUVAGE ET GASTRONOMIQUE

100 % biologique, notre collection signature célèbre la richesse végétale de notre territoire, à partir de plantes soigneusement cueillies à la main.

Des liqueurs et spiritueux peu sucrés, aux profils végétaux affirmés, conçus pour la gastronomie, la dégustation pure et la mixologie.



DISTILLERIE DE LA LOIRE

INTEMPORELLE ACCESSIBLE ET POLYVALENTE

Une collection à 17,5 % vol. qui revisite les grands classiques de la liqueur : menthe, verveine, framboise et citron.

Élaborée à partir de fruits sélectionnés et de plantes fraîches, elle offre des profils vifs, équilibrés et peu sucrés.

Des liqueurs polyvalentes, à déguster pures ou en cocktails rafraîchissants.

NOS SUGGESTIONS COCKTAILS

Des recettes simples, fraîches et naturelles



M16 Mule

SAPINETTE GRANDE SAPINETTE

5 cl • de liqueur Sapinette Maison 16
2 cl • de jus de citron vert
Compléter de ginger beer
Glaçons et rondelle de citron vert

M16 Fizz

MENTHE POIVRÉE

4 cl • de Menthe Poivrée Maison 16
2 cl • de jus de citron
1 cl • de sirop de sucre
Glaçons et eau gazeuse



Carte à Spritz

LIMONCELLO FRAMBOISE VERVEINE DOUCE

5 cl • de Liqueur Distillerie de la Loire
10 cl • de Prosecco (ou vin pétillant français)
2 cl • d'eau gazeuse
Rondelle de citron



Fleurette Spritz (Hugo)

FLEURETTE

4 cl • de Fleurette Maison 16
6 cl • de vin pétillant
6 cl • d'eau pétillante
Twist de citron, menthe, glaçons

V. Mule

VERVEINE DOUCE

5 cl • de Verveine Distillerie de la Loire
1 cl • de jus de citron vert
Compléter de ginger Beer
Brindille de sapin ou romarin

Retrouvez
l'ensemble
de nos recettes



MENTHE POIVRÉE

17,5 % VOL.

La variété de menthe poivrée "Piperita" a été sélectionnée pour offrir un profil mentholé intense, frais et légèrement poivré.

Issue de menthe fraîche bio récoltée localement dans la Loire, cette liqueur botanique est travaillée artisanalement pour préserver son intensité aromatique.
Épurée en sucre (-35 %) face aux standards industriels, elle offre un profil net et vif.

Un grand classique, à déguster pur très frais ou en M16 Fizz.

SUGGESTIONS DÉGUSTATION

M16 Fizz

Glacial & intense

4 cl • de Menthe Poivrée Maison 16
2 cl • de jus de citron
1 cl • de sirop de sucre
Eau gazeuse et glaçons

Menthe Tonic

Végétal & frais

4 cl • de Menthe Poivrée Maison 16
10 cl • de tonic
Trait de citron vert. Servir sur glaçons

PROFIL AROMATIQUE

- Menthol pur
- Fraîcheur glaciale
- Notes poivrées
- Sucrosité discrète

FORMATS DISPONIBLES

3 cl · 20 cl · 50 cl · 70 cl · 150 cl · 300 cl · BIB 5 L



FLEURETTE 22,2 % VOL.

Liqueur florale bio née de l'alliance de fleurs sauvages cueillies à la main : fleurs de sureau et reine-des-prés.

Élaborée en macération lente à froid, elle révèle les notes exotiques et de litchi du sureau mêlées aux nuances d'amande et de pollen de la reine-des-prés.

Sa sucrosité maîtrisée préserve une bouche délicate, fraîche et vive, parfaite pure, sur glace, ou allongée en Hugo Spritz.

SUGGESTIONS DÉGUSTATION

Fleurette Spritz (Hugo)

Floral & estival

4 cl • de Fleurette Maison 16
6 cl • de vin pétillant
6 cl • d'eau pétillante
Twist de citron, menthe et glaçons.

Fleurette- Tonic

Délicat & élégant

5 cl • de Fleurette Maison 16
2 cl • de jus de pamplemousse
7 cl • de tonic
Servir sur glace

PROFIL AROMATIQUE

- Notes florales et exotiques
- Amande & Miel doux
- Fraîcheur printanière
- Sucrosité maîtrisée

FORMATS DISPONIBLES

3 cl · 20 cl · 50 cl · 70 cl · 150 cl · 300 cl · BIB 5 L



SERPOLETTE 28,2 % VOL.

Liqueur bio élaborée à partir de thym sauvage, le serpolet, récolté dans le Forez et ses départements limitrophes.

La macération des brins révèle des notes chaudes de garrigue et d'épices douces, sublimées par la fraîcheur aromatique du serpolet.

Sa sucrosité maîtrisée laisse place à un profil franc et persistant. À apprécier pure ou en cocktail aromatique.

SUGGESTIONS DÉGUSTATION

Thym Love

Méditerranéen & herbacé

4 cl • de Serpolette Maison 16
2 cl • de jus de citron
1 cl • de sucre liquide
Allonger à l'eau gazeuse et servir sur glace

Serpo-Peach

Fruité & aromatique

5 cl • de Serpolette Maison 16
1 cl • de sirop de pêche
2 cl • de jus de pamplemousse
2 cl • de jus de pêche
Servir avec glaçons

PROFIL AROMATIQUE

- Herbes sauvages (thym)
- Notes de garrigue
- Vivacité minérale
- Sucrosité maîtrisée

FORMATS DISPONIBLES

3 cl · 20 cl · 50 cl · 70 cl · 150 cl · 300 cl · BIB 5 L



SAPINETTE 28,2 % VOL.

Liqueur botanique bio issue d'aiguilles et de jeunes bourgeons sauvages cueillis à la main dans nos forêts familiales, entre Haute-Loire et Haut-Forez.

Travaillée en macération lente de matière fraîche et allégée en sucre, elle capture la fraîcheur résineuse des bois et de subtiles notes d'agrumes.

Sa bouche vive et tendue se savoure pure très fraîche, au tonic ou relevée en M16 Mule.

SUGGESTIONS DÉGUSTATION

M16 Mule

Frais & résineux

5 cl • de liqueur Sapinette Maison 16
2 cl • de jus de citron vert
Allonger au ginger beer
Servir sur glace avec une rondelle de citron vert

Sapi - Tonic

Tonic forestier & herbacé

4 cl • de liqueur Sapinette Maison 16
2 cl • de jus de citron
10 cl • de tonic
Servir avec des glaçons et une rondelle de citron

PROFIL AROMATIQUE

- Notes résineuses
- Fraîcheur d'aiguille
- Végétal & notes d'agrumes
- Sucrosité maîtrisée

FORMATS DISPONIBLES

3 cl · 20 cl · 50 cl · 70 cl · 150 cl · 300 cl · BIB 5 L



GRANDE SAPINETTE

45 % VOL.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Édition limitée **Millésimée** **Numérotée**

Cuvée d'exception titrant à 45 % vol, issue de notre Sapinette bio élevée en soléra perpétuelle depuis 2021 en fûts de chêne ex-Cognac.

Cette maturation lente magnifie la sève résineuse des bourgeons du Forez par des arômes fondus de vanille, de bois toasté et de fruits secs. Complexe, ample et profonde, elle offre une très belle longueur en bouche.

Un spiritueux à savourer pur ou en cocktail.

SUGGESTIONS DÉGUSTATION

M16 Mule

Frais, Boisé & résineux

5 cl • de Grande Sapinette Maison 16
2 cl • de jus de citron vert
Allonger au ginger beer. Servir sur glace avec un quartier de citron vert.

Forez Old Fashioned

Noble & chaleureux

4 cl • de Grande Sapinette Maison 16
2 cl • de rye whiskey
2 traits d'Angostura Bitters
Remuer au verre à mélange sur glace, zeste d'orange.

PROFIL AROMATIQUE

- Résine & profondeur
- Boisé toasté
- Épices & Vanille
- Sucrosité fondue

FORMATS DISPONIBLES

3 cl · 20 cl · 50 cl · 70 cl · 150 cl · 300 cl · BIB 5 L



GIN BOREAL 42 % VOL.

Distillat botanique élaboré à partir de baies de genièvre, de jeunes aiguilles de sapin et de plantes cueillies sur les hauteurs du Forez.

Sec et résineux, il associe les notes fraîches du genièvre et des conifères à des touches d'agrumes et de coriandre.

Sa finale fraîche et végétale se déguste pure ou en cocktail, notamment en Gin Tonic ou en Martini.

SUGGESTIONS DÉGUSTATION

Boréal Gin Tonic

Sec & résineux

4 cl • de Gin Boréal Maison 16
12 cl • de tonic
Zeste de pamplemousse
Brindille de sapin ou romarin

Boréal Martini Sauvage

Épuré & végétal

5 cl • de Gin Boréal Maison 16
1 cl • de vermouth dry
Mélanger au shaker sur glace
Filtrer dans une coupette givrée

PROFIL AROMATIQUE

- Genièvre frais
- Aiguilles de conifère
- Agrumes & Coriandre
- Tension & fraîcheur

FORMATS DISPONIBLES

3 cl · 20 cl · 50 cl · 70 cl · 150 cl · 300 cl · BIB 5 L



PAPASTIS 45 % VOL.

Pastis artisanal élaboré par distillation d'anis étoilé, auquel est ajoutée une macération de cistre, plante sauvage aussi appelée fenouil des montagnes, cueillie à 1 000 m d'altitude entre Haute-Loire et Ardèche.

Le cistre apporte des notes anisées et légèrement herbacées qui prolongent la fraîcheur de l'anis.

Sans aucun sucre, le Papastis offre un profil franc, végétal et anisé. À déguster allongé d'eau très fraîche.

SUGGESTIONS DÉGUSTATION

Mauresque de Papa

Doux & anisé

3 cl • de Papastis Maison 16
1,5 cl • de sirop d'orgeat
12 cl • d'eau très fraîche
Servir avec des glaçons

Forez Tomate

Anisé & fruit rouge

3 cl • de Papastis Maison 16
1,5 cl • de sirop de grenadine
12 cl • d'eau très fraîche
Servir avec des glaçons

PROFIL AROMATIQUE

- Anis étoilé franc
- Plantes aromatiques sauvages
- Amertume noble
- Sans sucre

FORMATS DISPONIBLES

3 cl · 20 cl · 50 cl · 70 cl · 150 cl · 300 cl · BIB 5 L

Recharge BIB 5 L

Disponible pour tous les produits





Magnum 1,5 L
Disponible pour tous les produits



Jéroboam 3 L
Disponible pour tous les produits

Coffret 20 cl au choix
& flasque inox gravée





Coffret découverte
4 x mignonnettes



VERVEINE DOUCE 17,5 % VOL.

Liqueur légère et peu sucrée, élaborée à partir de verveine citronnée fraîchement récoltée dans la Loire.

Sa macération révèle un profil végétal et citronné, avec une belle fraîcheur aromatique et des notes délicatement gourmandes.

À 17,5 % vol., elle offre un équilibre frais et léger, pensé pour une dégustation pure sur glace ou allongée en Spritz Verveine.

SUGGESTIONS DÉGUSTATION

Verveine mule

Végétal & épicé

5 cl • de Verveine Douce Distillerie de la Loire
1 cl • de jus de citron vert
Allonger au ginger beer
Brindille de sapin ou romarin

Spritz Verveine

Pétillant & herbacé

5 cl • de Verveine Douce Distillerie de la Loire
10 cl • de Prosecco (ou vin pétillant français)
2 cl • d'eau gazeuse
Rondelle de citron

PROFIL AROMATIQUE

- Verveine citronnée
- Fraîcheur d'agrumes
- Notes végétales
- Sucrosité douce

FORMATS DISPONIBLES

3 cl · 20 cl · 50 cl · 70 cl · 150 cl · 300 cl · BIB 5 L



LIMONCELLO 17,5 % VOL.

Liqueur légère et peu sucrée, élaborée artisanalement à partir de pur jus de citrons de Sicile.

Son profil vif et acidulé exprime toute la fraîcheur du citron, avec une légère amertume et une sucrosité maîtrisée qui laisse pleinement s'exprimer le fruit.

À 17,5 % vol., il offre un équilibre frais et tonique, à déguster givré en fin de repas ou allongé en cocktail.

SUGGESTIONS DÉGUSTATION

Spritz Limoncello

Solaire & pétillant

5 cl • de Limoncello Distillerie de la Loire
10 cl • de Prosecco (ou vin pétillant français)
2 cl • d'eau gazeuse
Glaçons et rondelle de citron.

Lemon Mule

Tonique & zesté

5 cl • de Limoncello Distillerie de la Loire
1 cl • de jus de citron vert
Allonger de ginger beer
Servir sur glace avec menthe fraîche.

PROFIL AROMATIQUE

- Pur jus de Citron de Sicile
- Acidité fruitée vive
- Amertume d'écorce
- Sucrosité équilibrée

FORMATS DISPONIBLES

3 cl · 20 cl · 50 cl · 70 cl · 150 cl · 300 cl · BIB 5 L



FRAMBOISE 17,5 % VOL.

Liqueur légère et peu sucrée, élaborée à partir de framboises fraîches soigneusement sélectionnées en Haute-Loire.

Sa macération révèle toute l'intensité du fruit rouge, entre gourmandise, fraîcheur acidulée et notes naturellement fruitées.

À 17,5 % vol., elle offre un équilibre frais et généreux, à déguster pure, sur glace ou en cocktail.

SUGGESTIONS DÉGUSTATION

Red Love

Fruité & épicé

4 cl • de Liqueur de framboise Distillerie de la Loire
3 cl • de vodka
4 **cl** • de jus de pomme
Piment ou trait de jus de citron

Spritz Framboise

Pétillant & fruité

5 cl • de Liqueur de framboise Distillerie de la Loire
10 cl • de Prosecco (ou vin pétillant français)
2 cl • d'eau gazeuse
Rondelle de citron ou framboises fraîches.

PROFIL AROMATIQUE

- Framboise fraîche
- Vivacité acidulée
- Gourmandise du fruit
- Sucrosité équilibrée

FORMATS DISPONIBLES

3 cl · 20 cl · 50 cl · 70 cl · 150 cl · 300 cl · BIB 5 L



MENTHE VERTE 17,5 % VOL.

Liqueur légère et peu sucrée, élaborée à partir de menthe verte fraîche récoltée dans la Loire.

Sa macération révèle un profil mentholé franc et végétal, avec une fraîcheur intense et des notes chlorophyllées caractéristiques de la plante.

À 17,5 % vol., elle offre un équilibre frais et gourmand, pensé pour une dégustation frappée sur glace pilée ou en cocktails rafraîchissants.

SUGGESTIONS DÉGUSTATION

Spritz Menthe Verte

Ultra-frais & pétillant

5 cl • de Menthe Verte Distillerie de la Loire
10 cl • de Prosecco (ou vin pétillant français)
2 cl • d'eau gazeuse
Rondelle de citron ou feuille de menthe.

Loire Mojito

Glacé & frais

4 cl • de Menthe Verte Distillerie de la Loire
3 cl • de rhum blanc
4 **cl** • de jus de citron vert
8 cl • d'eau pétillante
Feuilles de menthe fraîche et glace pilée.

PROFIL AROMATIQUE

- Menthe verte chlorophylle
- Notes poivrées discrètes
- Fraîcheur tonique
- Sucrosité modérée

FORMATS DISPONIBLES

3 cl · 20 cl · 50 cl · 70 cl · 150 cl · 300 cl · BIB 5 L



Magnum 1,5 L
Disponible pour tous les produits



Recharge BIB 5 L

Disponible pour
tous les produits



Coffret découverte
4 x mignonnettes





Affiche A3
au choix sur demande

Liqueur Artisanale Bio

MAISON 16

MAISON 16 SAS
25 rue de l'étang,
42680 Saint-Marcellin-en-Forez

www.maison16.com
Contact : 06 18 81 44 37 | contact@maison16.com

Notre actualité
et tous nos liens utiles