



Suzelle de Troyes



Réalisé Nathan Darras

- 4 cl de Prunelle de Troyes
- 2 cl de Crème irlandaise (type Baileys)
- 9 cl de Crème fraîche épaisse
- 1 cl de Sirop de Vanille Monin
- 5 cl de Café Expresso
- Noix de muscade Rapée

8

Prunelle Sour Lp



Réalisé par Louis & Pierre

- 6 cl de Prunelle de Troyes
- 2 cl de Gin Moutard
- 15 cl de Jus de Mirabelle de la ferme des Prun'elles
- 2 cl de Citron Calamansi – Claire & Hugo
- 1 Blanc d'Œuf de chez David & Christelle Lecoq



9

Prunelle dans les nuages



Réalisé par Paul Feron

- Prunelle de Troyes
- Nectar D'abricot
- Sirop de Basilic
- Blanc D'œuf
- Meringue Maison au Citron Jaune



10



En partenariat avec la confrérie de la Prunelle de Troyes et la commanderie du Saute-Bouchon.

Livret de Cocktails

A base de Prunelle de Troyes



1 Place Saint-Pierre 10000 Troyes

03.25.80.59.25



Toutes les recettes présentes dans ce livret ont été réalisées lors de nos concours de cocktails : 1ère édition « Quand la Prunelle de Troyes rencontre le Champagne » du 12 Février 2022

et la 2nd édition « La Prunelle de Troyes dans tous ses états » du 17 Février 2024.

Ces concours ont été mis en place par le Cellier Saint-Pierre en partenariat avec la Confrérie de la Prunelle de Troyes et la Commanderie du Saulte-Bouchon !



Les Chevaliers de la confrérie de la Prunelle de Troyes



La Commanderie du Saulte-bouchon

Légende

 Gagnant des concours
(Elle se trouve sur le numéro)

Réalisation du Cocktail

 Au shaker

 Directement dans le verre

 Avec glaçons

Choix du Verre

 Verre à pied

 Flûte à champagne

 Verre à cocktails

 Tumbler haut

 Tumbler Bas

Dans toutes nos recettes contenant du champagne, celui-ci est à ajouter en dernier (directement dans le verre).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Darras Coffee

Réalisé Nathan Darras



5

4 cl de Prunelle de Troyes
2 cl de Crème irlandaise (type Bayley's)
9 cl de Crème fraîche épaisse
1 cl de Sirop de Vanille Monin
5 cl de Café Expresso
Noix de muscade Rapée

Le Troyes p jbm

Réalisé par Jean-Baptiste & Marvin

1 cl de Prunelle de Troyes
2 cl de Jus de Pomme du Pays d'Othe
3 cl de Perrier
1 cl de Jus de Citron
1 cl de Citron Jaune pressé
1 Pointe de Couteau de Cannelle
Zeste de Clémentine Infusée

6



7

Le Café Troyen

Réalisé par Klervi Laurent

3 cl de Prunelle de Troyes
3 cl de Café Expresso
1,5 cl de Jus de Pomme du Pays d'Othe
1 Pointe de Couteau de Cannelle
Recouvrir de Chantilly

L'Emotion



Réalisé par Ilyan Wininga, Tante Reine

- 6 cl de Prunelle de Troyes
- 6 cl de Jus de Pommes du Pays d'Othes
- 2 cl de Sirop de Vanille Monin
- 3 cl de Jus de Citron
- 1 Cuillère à Café de Cassonade
- Zestes de Citron Vert
- 2 Blancs d'Œufs
- Fleurs comestibles pour la décoration



Spicy Prunelle Sour



Réalisé Clément Dethon

- 5 cl de Prunelle de Troyes infusée au piment végétarien
- 2,5 cl de Jus de Citron vert
- 1 Blanc d'Œuf
- 1 Goutte de Bitter
- 1 Goutte de Solution Saline Fumée à 20%

20 g de sel fumé dilué dans 80g d'eau

Pour la décoration :

Poudre de Citron Loomi & Feuilles de Citrons Kaffir



« Quand la Prunelle de Troyes rencontre le Champagne »

Edition 2022

Le Richard



Réalisé par Richard Royer

- 1 cl de Prunelle de Troyes
- 3 cl de Champagne Blanc de Noirs
- 3 cl de Perrier
- 0,5 cl de Sucre de canne liquide
- 0,5 cl de Cointreau
- 1 Rondelle d'Orange



Les Troyes P



Réalisé par Narit Chhay

- 3 cl de Prunelle de Troyes
- 7 cl de Champagne Blanc de Noirs
- 3 cl de Jus de pomme du Pays d'Othe pétillant



Le BulleOrpas



Réalisé par Andre-Paul Guenard

- 3 cl de Prunelle de Troyes
- 10 cl de Champagne Blanc de Noirs
- 1 cl d'Infusion de safran de l'Aube
- Quelques perles de safran de l'Aube (déco)

3



Edition 2024

« La Prunelle de Troyes dans tous ses états »



1

L'Aube du Cellier



Réalisé par Julien Prieur

- 4 cl de Prunelle de Troyes
- 6 cl de Double Espresso
- 4 cl de Vodka

Le Champrunelle



Réalisé Clément Chaney

- 4 cl de Prunelle de Troyes
- 8 cl de Champagne Blanc de Noirs
- 1 cl de Jus de citron vert
- 1 cl de vodka Guillotine
- 1 cl Jus de pomme Pays d'Othe
- 1 trait de grenadine (facultatif)



4

Feel Good in Troyes



Réalisé par David Delachaussee, Cotton Bar Mercure

- 6 cl de Prunelle de Troyes
- 15 cl de Kefir aux Pruneaux
- Glaçons avec du gingembre confits
- et des segments de citron caviar

2



Le Cœur de Prunelle



Réalisé par Théo Arnoux, Chez Félix

- 4 cl de Prunelle de Troyes
- 4 cl de Champagne Blanc de Noirs
- 1 cl de Liqueur de pêche
- 2 cl de Citron jaune pressé
- 2 cl de Sucre de canne liquide

5



Le Sacha

Réalisé par le bistrot du Pont

5 cl de Prunelle de Troyes
10 cl de Champagne Blanc de Noirs
4 cl de Vodka → Didier Barde & Fils
10 cl de Jus de pomme du Pays d'Othe

15



Le P Jroyes

Réalisé Julien Prieur

3 cl de Prunelle de Troyes
10 cl de Champagne Blanc de Noirs
1 cl de Citron vert
1 cl de Vodka → Didier Barde & Fils
2 cl de Martini blanc

6



Entre vignes et agrumes

Réalisé par Virginie Descharmes, le Lapin Bleu

4 cl de Prunelle de Troyes
10 cl de Champagne Blanc de Noirs
2 cl d'Eau de vie de Prunelle sauvage
1 cl de Grand Marnier
1 cl de Sirop d'orgeat
1 cl de Purée de framboises
½ Citron vert pressé + zestes
2 Framboises (déco)

16



Ne Ratez pas
la prochaine
édition !

La 3eme édition de notre concours
aura lieu

En février 2026

Nous sommes à la recherche du prochain thème autour de la Prunelle de Troyes ! Une idée ? Envoyer nous vos suggestions par mail : celliersaintpierre@maisonpernet.com

Atubelle

Réalisé par Patrick Thomas

4 cl de Prunelle de Troyes
8 cl de Champagne Blanc de Noirs
4 cl de Ginger ale
1 cl de Mandarine impériale
1 cl de Citron Jaune pressé
2 Tours de moulin à poivre
1 Branche de romarin (déco)

7



L'Atube Collins

Réalisé par Klerwi Laurent

4 cl de Prunelle de Troyes
10 cl Champagne Blanc de Noirs
3 cl de Gin London dry
1,5 cl de Citron jaune pressé
4 Gouttes d'Angostura Bitter
1 Cuillère de confiture Fraise Basilic

8



Ô délice de Lucas



Le Marion



Réalisé par Marion Cueille

- 2 cl de Prunelle de Troyes
- 8 cl de Champagne rosé à base de pinot noir
- 2 cl de Jus de pomme-coing

9

→ Les Vergers du Pays d'Othe



Le Cocktail des Confréries



Réalisé par Charles Vadrot (le Pan de Bois)

- 2 cl de Prunelle de Troyes
- 12 cl de Champagne Blanc de Noirs
- 0,5 cl de Sirop de cerise
- 2 Baies de myrtille sauvages (déco)
- 1 Pique en bois (déco)

12

Champagne Drappier
« brut nature »

Le Champelle



Réalisé par Frédéric Magloire

- 3 cl de Prunelle de Troyes
- 8 cl Champagne Blanc de Noirs
- 1 cl de Sirop de safran

10

La Ferme du Charme du
Moulin

Champagne
Brigandat & Fils



L'impératrice



Réalisé par Tante Reine

- 3 cl de Prunelle de Troyes
- 12 cl de Champagne Blanc de Noirs
- 3 cl de Mandarine Impériale
- 2 Gouttes d'angostura bitters
- Menthe (déco)
- Orange (déco)

13



Le Joly



Réalisé par Stéphane Joly

- 5 cl de Prunelle de Troyes
- 15 cl Champagne Blanc de Noirs
- ½ Citron Vert
- Sirop de gingembre maison

11

Chauffer jusqu'à obtention d'un sirop 3 cl de Prunelle
de Troyes avec 3 grammes de gingembre pressé.



Le Prunelle Martini



Réalisé par Narit Chhay

- 1,5 cl de Prunelle de Troyes
- 8 cl de Champagne Blanc de Noirs
- 4 cl de Vodka → Didier Barde & Fils
- 1,5 cl de Jus de citron vert
- 1,5 cl de Sirop d'ananas
- Ananas frais (déco)

14

