

Catalogue Produits 2026



MONIN®



Fleur d'Immortelle

Originnaire des côtes ensoleillées de la Méditerranée, la fleur d'immortelle est appréciée depuis des siècles pour son parfum et sa longévité. Notre **Sirop de MONIN saveur Fleur d'Immortelle** allie une douceur délicate avec des notes épicées et terreuses.

Retrouvez la recette de l'Immortelle Spritz et bien plus encore :



¹ Mintel, GNPD 2024

Tendance des parfums floraux
+88% de notes florales dans les lancements de boissons entre 2018 et 2023.¹

La nouvelle référence de la mixologie florale moderne
Le prochain parfum incontournable après la fleur de sureau.



Fleur de Cerisier

Originnaire du Japon, la fleur de cerisier est l'une des fleurs les plus emblématiques au monde. Elle symbolise le renouveau, la beauté et l'élégance éphémère du printemps. Le **Sirop de MONIN saveur Fleur de Cerisier** capture les notes florales aériennes enrichies de subtiles nuances d'amande et de miel.

Retrouvez la recette du Sakura Soda et bien plus encore :



Emergence des influences asiatiques
64% des consommateurs européens associent les parfums d'influences asiatiques à des parfums premium et authentiques.¹

Couleur attractive
Teinte rose et naturelle pour une expérience sensorielle complète.

¹ Innova Market Insights, 2023

PURE
by
MONIN®

ARÔMES NATURELS
COLORANTS D'ORIGINE NATURELLE*
SANS SUCRE AJOUTÉ
SANS ÉDULCORANTS

Le goût à l'état pur

PURE by MONIN révolutionne l'expérience des saveurs avec une gamme de 7 concentrés uniques, délivrant une puissance aromatique authentique sans ajout de sucre ni édulcorants.

Chaque parfum offre une polyvalence remarquable, permettant la création de boissons peu ou non sucrées.

Élaborées avec 10% de jus de fruits*, les recettes conservent naturellement des niveaux de sucre bas (12 gr/L ou moins).

Le Coffee Shop en couleurs

UN MARCHÉ DU MATCHA EN CROISSANCE

Une prévision de croissance de +8,7% d'ici 2030. ¹

UNE COULEUR VIVE ET ATTRAYANTE

+65% de croissance pour les boissons colorées
entre 2021 et 2024. ²

UNE FACILITÉ DE PRÉPARATION

Grâce à une recette concentrée.

¹ Grand View Research, 2024, ² Growth Market Reports



Innovations

Thé Vert Matcha

Fabriqué à partir d'extrait de matcha, ce nouveau **Concentré de MONIN Thé Vert Matcha** capture le caractère authentique et terreux ainsi que la couleur verte éclatante qui font du matcha un ingrédient mondialement apprécié. Avec ses notes umami naturellement riches, il offre toute l'expérience sensorielle du matcha traditionnel.

Retrouvez la recette
du Matcha Latte
et bien plus encore :



Chocolat Ruby

Née de la créativité des chocolatiers modernes, le Chocolat Ruby a captivé le monde par sa teinte rose naturelle et son profil unique. Le **Sirop de MONIN saveur Chocolat Ruby** capture cette essence : une saveur alliant la richesse onctueuse du chocolat blanc à de délicates nuances fruitées.

Retrouvez la recette
du Chocolat Chaud Ruby
et bien plus encore :



Ube*

Apprécié depuis longtemps en pâtisserie asiatique, l'Ube est reconnu pour sa couleur violette intense et son goût délicatement sucré, mêlant des notes de vanille, d'amande et de noix de coco. La texture liquide de notre **Concentré de MONIN saveur Ube**, pratique à doser, vous permet de profiter de toute la complexité aromatique de l'ube, sans avoir à froter ou diluer de la poudre dans de l'eau chaude.

Retrouvez la recette
de l'Ube Latte
et bien plus encore :



*Produit disponible à partir de mars 2026



EAU AROMATISÉE
& FRESH SODA**

COCKTAIL
& MOCKTAIL

LIMONADE
& THÉ GLACÉ

*Sauf le Concombre - ** Boisson gazeuse aromatisée



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Découvrez
nos recettes

Le Sirop
MONIN

L'univers Mixologie

ARÔMES NATURELS

Unique siropier européen en 100% d'arômes naturels.

FORMAT 70cl

PUR SUCRE DE BETTERAVE FRANÇAIS⁽¹⁾

Meilleure conservation,
stabilité des produits.

**FABRICATION FRANÇAISE
DEPUIS 1912**

(1) Sauf pour les Sucres d'Origine (Agave et Sucre de Canne) et la gamme Sans Sucre.

FRUITÉS

Abricot	Grenade	Myrtille
Ananas	Litchi	Orange Sanguine
Banane Jaune	Mandarine	Pamplemousse Rose
Bergamote	Mangue	Pastèque
Canneberge	Mangue Épicées*	Poire
Cerise Griotte	Melon	Pomme Verte
Citron Vert	Mirabelle	Rhubarbe*
Fraise des Bois	Mûre	



FLORAUX

Fleur de Cerisier* **NOUVEAU**
Fleur d'immortelle* **NOUVEAU**
Fleur de Sureau*
Hibiscus*
Jasmin*
Lavande
Rose*
Violette*



ÉPICÉS

Cannelle*
Falernum*
Gingembre*
Spicy*



CONFISERIE

Barbe à Papa*
Bubble Gum*
Cola*
Fraise Bonbon*
Gomme



HERBACÉ

Basilic*
Citronnelle*
Concombre*



VIRGIN**

Amaretto*
Curaçao Bleu*
Curaçao Triple Sec*
Irish*
Mojito Mint*
Orange Spritz
Piña-Colada*
Sangria Mix*
Rhum*



Sucres d'Origine

Agave du Mexique
Pur Sucre de Betterave Française **BIO**
Pur Sucre de Canne



Classiques Bio (1L)

Citron
Fraise
Grenadine
Menthe
Pêche
Pur Sucre de Betterave **FR**



FR Origine France



Classiques en 1L

Anis	Framboise	Noix de Coco*
Banane Kiwi	Fruit de la	Orange
Banane Verte	Passion	Orgeat
Base Limonade	Glascio Citron	Pêche
Cassis	Grenadine	Pêche Blanche
Cerise	Kiwi	Sucre de Canne
Citron	Menthe Glaciale	
Fraise	Menthe Verte	



Disponibles également en 70 cl à l'exception des sirops Base Limonade, Citron et Banane Kiwi.

* Saveur - ** Sans alcool

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Découvrez
nos recettes

L'univers Coffee Shop



Inspiration Desserts & Pâtisseries

Brownie*
Butterscotch*
Caramel*
Caramel Salé*
Chocolat*
Chocolat Blanc*
Chocolat Cookie*
NOUVEAU Chocolat Ruby*
Crème Brulée*
Macaron*
Marshmallow Grillé*
Popcorn*
Praline*
Roulé à la Cannelle*
Speculoos*
Tarte aux Pommes*
Tiramisu*
Toffee Nut*



Inspiration Nature

Café
Châtaigne*
Miel*
Noisette*
Noisette Grillée*
Noix de Macadamia*
Pistache*
Vanille de Madagascar
Vanille*
Thé Vert Matcha*



Inspiration Épices

Citrouille Épicée*
Épices d'Hiver*
Érable & Épices*
Fruits Rouges Épicés*
Pain d'Épices*



Gamme Sans Sucre

Caramel Sans Sucre*
Noisette Sans Sucre*
Vanille Sans Sucre*



Coffrets

COFFRETS 3 x 25 CL



Cocktail Piscine
(Cassis, Fraise des Bois, Fruit de la Passion)

Café
(Caramel*, Chocolat Cookie*, Noisette*)

Boissons Hivernales
(Épices d'Hiver*, Vanille*, Pain d'Épices*)

Virgin**
(Rhum*, Orange Spritz, Mojito Mint*)



COFFRETS 5 x 5 CL

Café
(Amaretto*, Caramel*, Noisette*,
Pain d'Épices*, Vanille*)

Pause gourmande
(Citrouille Épicée*, Caramel Salé*,
Chocolat Blanc*, Noisette*, Vanille*)

Cocktail
(Noix de Coco*, Fleur de Sureau*,
Mojito Mint*, Fraise, Fruit de la Passion)

Gin Tonic
(Concombre*, Fleur de Sureau*, Fraise,
Fruit de la Passion, Rose*)

Noël
(Noisette Grillée*, Chocolat Cookie*,
Pain d'Épices*, Vanille*, Noix de Macadamia*)

Spritzer **NOUVEAU**
(Cerise Griottée, Fleur de Sureau*,
Orange Spritz, Rose*, Violette*)

Chocolat Chaud
(Roulé à la Cannelle*, Chocolat Cookie*,
Pain d'Épices*, Vanille*, Noix de Coco*)

Le Concentré de MONIN®

À PARTIR D'EXTRAITS
OU D'ARÔMES NATURELS



Thés & Infusions

Cold Brew
Thé Blanc
Thé Chai*
Thé Citron*
Thé Framboise*

Thé Pêche*
Thé Vert*
Thé Vert Matcha **NOUVEAU**

*Saveur **Produit disponible à partir du mois de mars 2026



Gingembre & Citrons

Gingembre
Lime Juice Cordial
Rantcho Citron
Rantcho Citron Vert



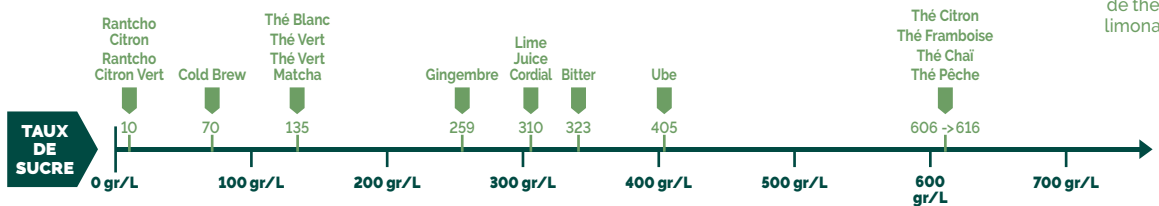
Autres

Bitter
Ube* **NOUVEAU** **



Découvrez
nos recettes
de thés et
limonades

Mieux appréhender les niveaux de sucre



Le Fruit de MONIN®

ARÔMES NATURELS

VÉRITABLE GOÛT
ET TEXTURE DU FRUIT

Équivalent à 50% de fruits minimum. ⁽¹⁾

CONSERVATION
À TEMPÉRATURE AMBIANTE
24 mois avant ouverture⁽²⁾, 1 mois après.

PRODUIT 2 EN 1
Pas besoin d'ajouter de sucre.

DISPONIBLES EN 1L ET 500ml ⁽³⁾

⁽¹⁾ Excepté Le Fruit de MONIN Noix de Coco et Yuzu

⁽²⁾ Excepté Le Fruit de MONIN Ananas, Cassis, Jabuticaba, Litchi et Yuzu (18 mois)

⁽³⁾ Format 500ml disponible pour Le Fruit de MONIN Fraise, Myrtille, Framboise, Fruit de la Passion, Mangue et Noix de coco

Cocktail Smoothie Milkshake



Découvrez
nos recettes

La Liqueur de **MONIN®**

**PRODUIT HISTORIQUE
FABRICATION FRANÇAISE**



La société Georges MONIN voit le jour en 1912 en tant que distributeur de spiritueux :
cette activité marque les débuts de l'entreprise.
Encore aujourd'hui, nous vous proposons des liqueurs de qualité.
La gamme compte plus de vingt saveurs dédiées à sublimer vos cocktails.

Liqueurs Emotion (70cl)



Abricot Brandy	Manzana Verde
Amaretto	Melon Vert*
Banane Jaune	Menthe Verte
Cacao Blanc	Mûre
Café	Noix de Coco*
Cassis	Orange Curaçao
Cherry Brandy	Pêche
Curaçao Bleu	Pastèque*
Fleur de Sureau	Triple Sec Curaçao
Fraise	Vanille
Framboise	Violette*
Fruit de la Passion	
Litchi*	

*Saveur



Crèmes (1L)

Cassis
Mûre
Pêche



Collection Verger

Cerise
Pêche
Poire
Pomme verte
Rhubarbe



Collection Agrumes

Citron Vert
Mandarine
Pamplemousse Ruby
Yuzu



Collection Fruits Rouges

Cassis	Fruits Rouges
Fraise ⁽⁴⁾	Myrtille ⁽⁴⁾
Framboise ⁽⁴⁾	



Collection Exotique

Ananas	Kiwi
Banane	Litchi
Fruit de la Passion ⁽⁴⁾	Mangue ⁽⁴⁾
Jabuticaba	Noix de coco ⁽⁴⁾

⁽⁴⁾ également disponible en 500 ml

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



L'univers boissons gourmandes

La Sauce de
MONIN®

TEXTURE ONCTUEUSE ET CRÉMEUSE

SANS HUILE DE PALME

ARÔMES NATURELS

2 CONDITIONNEMENTS PREMIUM

Bouteille 1,89 L et bouteille squeeze 500 ml

DOSAGE OPTIMISÉ

avec pompe (1,89 L) et bouchon stop goutte (500 ml)



1,89 L & 500 ml

Caramel*
Caramel Salé*
Chocolat Blanc*
Chocolat Noir



L'ARTISTE

**CONÇU POUR LE LATTE ART,
LE TOPPING**

et la décoration à l'assiette

**MOTIFS PRÉCIS, ÉLÉGANTS
ET STABLES**

en moins de 10 secondes



150 ml

Caramel*
Cacao*

*Aromatisé



Découvrez
nos recettes

Le Frappé de **MONIN®**

POUVOIR TEXTURANT

Une dose par boisson

APPLICATIONS MULTIPLES

Frappés, smoothies et milkshakes

ASSOCIATIONS IDÉALES

avec les autres gammes MONIN
(Le Sirop, Le Fruit, La Sauce)



Le Frappé 1,36 kg

Café
Chocolat*
Neutre
Vanille*

*Aromatisé

Nos parfums gourmands

pour
aromatiser
**vos boissons
chaudes**



NOUVEAU

Amaretto*	Miel*
Brownie*	Noisette*
Butterscotch*	Noisette Grillée*
Café	Noisette Sans Sucre ^(S) *
Caramel*	Noix de Macadamia*
Caramel Salé*	Pain d'Épices*
Caramel Sans Sucre ^(S) *	Pistache*
Châtaigne*	Popcorn*
Chocolat*	Praline*
Chocolat Blanc*	Roulé à la Cannelle*
Chocolat Cookie*	Speculoos*
Chocolat Ruby*	Tarte aux Pommes*
Citrouille Épicée*	Tiramisu*
Crème Brulée*	Thé Vert Matcha*
Épices d'Hiver*	Toffee Nut*
Érable & Épices*	Vanille de Madagascar
Fruits Rouges Épicés*	Vanille Sans Sucre ^(S) *
Macaron*	Vanille*
Marshmallow Grillé*	

*Saveur ^(S) Gamme Sans Sucre





Découvrez
nos recettes

Une gamme unique de cordials botaniques aux saveurs rares et audacieuses

Développée par MONIN, spécialement pour les mixologues.

PARAGON sublime des espèces botaniques méconnues, originaires des quatre coins du monde pour offrir des cordials aux saveurs rares et exceptionnelles aux experts du cocktail.



Chapitre I. Collection Poivre

Pour le premier chapitre de la gamme autour des poivres et des baies, nous avons exploré les territoires parmi les plus reculés de la planète à la recherche d'ingrédients et de variétés méconnues. De l'ouest du Cameroun aux collines embrumées du Népal sont nés nos 3 premiers cordials, marquant ainsi l'ouverture de notre encyclopédie de saveurs rares.

POIVRE BLANC DE PENJA
48,5 cl

ORIGINE : CAMEROUN

PROFIL AROMATIQUE :

Crin de cheval • Menthol • Camphre

BAIE DE TIMUR
48,5 cl

ORIGINE : NÉPAL

PROFIL AROMATIQUE :

Pamplemousse • Herbal • Boisé

BAIE DE RUE
48,5 cl

ORIGINE : ÉTHIOPIE

PROFIL AROMATIQUE :

Fruit de la passion • Jasmin • Foin

SANS ALCOOL

TIMUR SODA

15 ml de PARAGON Baie de Timur
120 ml d'eau gazeuse

LOW ABV*

HANAMI

15 ml de PARAGON Labdanum
30 ml de Saké
10 ml de jus de citron
Top de soda à la fleur de ceriser

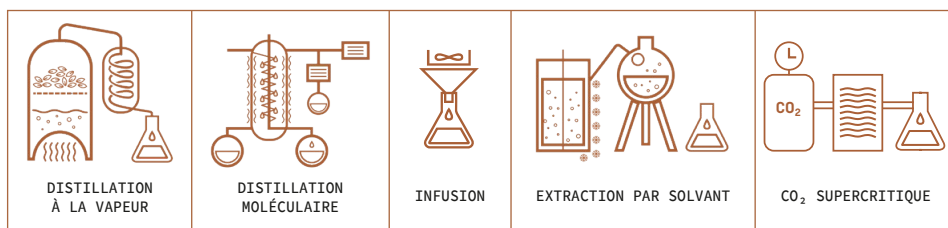
*faible teneur en alcool

Plus d'idées recettes sur

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA

L'importance des méthodes d'extractions couplée à la science des acides.

Pour magnifier les précieux ingrédients de nos collections, il a été essentiel d'assembler plusieurs techniques d'extractions sophistiquées afin de reconstruire l'entière du spectre organoleptique des matières premières. De plus, jouant un rôle crucial dans la perception des saveurs, nous usons de 3 acides complémentaires pour exhausser et développer en bouche ces produits d'exception.



Chapitre II. Collection Mystique

La Collection Mystique PARAGON est née du désir de renouer avec la dimension sacrée et profondément unique, tout en révolutionnant la mixologie. Pour ce faire nous avons senti, touché, goûté et sélectionné trois trésors enivrants de la nature pour vous permettre d'accéder à une expérience sensorielle subtile, quasi-mystique et inédite.

LABDANUM
48,5 cl

ORIGINE : ESPAGNE

PROFIL AROMATIQUE :
Ambre • Résine • Cuir

PALO SANTO
48,5 cl

ORIGINE : GRAN CHACO

PROFIL AROMATIQUE :
Bois • Fumé • Baume

VÉTIVER
48,5 cl

ORIGINE : JAVA

PROFIL AROMATIQUE :
Terre • Pin • Épice

CLASSIQUE

PENJA FASHIONED

10 ml de PARAGON Poivre Blanc de Penja
50 ml d'eau-vie-brune
1 trait d'Angostura Bitter

CRÉATION

EMERALD

15 ml de PARAGON Palo Santo
30 ml de PURE by MONIN Manguue Passion
10 ml Le Sirop de MONIN Pur Sucre de Canne
40 ml de Gin
2 traits de Fee Foam
F feuilles de basilic

Nos engagements



Retrouvez nos engagements

Une entreprise familiale créée en 1912, une marque française d'exception, un créateur de solutions d'aromatization innovantes, un partenaire privilégié pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration à travers le monde : voilà ce qui caractérise MONIN !

Chez MONIN, nous portons avec conviction la nécessité d'agir pour l'avenir, face aux conséquences du réchauffement climatique. Aujourd'hui, chacun d'entre nous s'engage pour construire pas à pas une entreprise qui intègre les enjeux environnementaux et sociaux dans l'exercice de son activité.

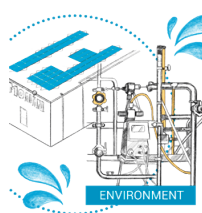
Naturalité & Nutrition



Améliorer
la composition
de nos produits

Nous faisons évoluer la composition de l'ensemble de nos gammes vers **100% d'arômes naturels**.
Nous promovons de nouvelles **applications aromatisées moins caloriques** notamment avec notre **gamme «PURE» sans sucres ajoutés**.

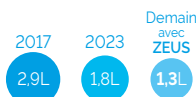
Environnement



Réduire
notre impact

Pour **réduire notre empreinte carbone**, nos experts éco-conçoivent nos emballages, améliorent notre mix énergétique et relocalisent nos achats.

Nous travaillons à **recycler nos eaux de process** en circuit fermé via notre dispositif ZEUS.



Matières premières & Biodiversité



Encourager
les pratiques écologiques

En **mettant les mains dans la terre**, nous apprenons à **mieux accompagner nos partenaires**, à comprendre l'importance d'un sol riche et vivant, et à saisir les **enjeux techniques et économiques** des activités agricoles et de leur **transition**.

Communauté



Transmettre
notre savoir-faire

Nous développons des **ateliers Barman & Barista** avec des associations et des écoles hôtelières afin de soutenir le **développement de compétences** de personnes en situation de handicap ou en difficulté. Depuis 2019, **plus de 1100 personnes ont participé à ces ateliers**.

MONIN

5 rue Ferdinand de Lesseps - ZAC de la voie Romaine - 18001 BOURGES CEDEX - FRANCE

Tel.: 33 (0)2 48 50 64 36 - Fax: 33 (0)2 48 50 94 70

E-mail: monin@monin.com - Website: www.monin.fr

