



La brasserie Sornin est une brasserie familiale indépendante. Grossiste en boissons principalement dans les bars, restaurants depuis 1982, ils ont créé la micro-brasserie en 1998 par l'achat de matériel neuf. Aujourd'hui, une vingtaine de bières sont brassées et distribuées dans les bars, restaurants, auberges, magasins de producteurs, épicerie fines, caves. Toutes les bières sont mises au point chez Sornin par leurs soins, puis brassées, fermentées et conditionnées dans leur brasserie selon de vieilles méthodes.

L'AUTOMNE SERA AMBRÉ



Bière médiévale
75 cl " Salve Garde"
5,19€ 3700232070754
Soit 6,92€ le litre



Bière ambrée
75 cl " Castagne"
5,19€ 3700232110757
Soit 6,92€ le litre



Bière cuivrée
33 cl " Egyptienne"
2,39€ 3700232080333
Soit 7,24€ le litre



Bière rosée
33 cl " Baie des loups"
3,09€ 3700232220333
Soit 9,36€ le litre



Bière à la framboise
33 cl "l'envouteuse"
2,59€ 2090000122701
Soit 7,85€ le litre



Bière blonde bio
33 cl "Eduenne"
2,59€ 3700232170331
Soit 7,85€ le litre

Bière médiévale de haute fermentation à 4,8% vol. faite à base de malts d'orges, de malt de blé et par infusion de cèpes secs à l'ébullition au brassage.
Brassage durant huit heures, fermentation principale à 20°C sur huit jours et mise en garde à 4°C pendant dix jours. Conditionnée en fût après filtration, flashpasteurisation et carbonatation. Conditionnée en bouteille avec la technique de refermentation 'trappiste' en chambre chaude pendant dix jours. C'est une bière à découvrir, elle surprend par sa richesse aromatique, des notes boisées un peu salées développées par les cèpes. Une amertume fine s'exprime en fin de bouche.

Bière ambrée de haute fermentation à 6% vol. faite à base de malts d'orges, d'extraits naturels de châtaignes incorporés en cuve de garde et houblonnée finement.
Brassage durant huit heures, fermentation principale à 20°C sur huit jours et mise en garde à 4°C pendant dix jours. Conditionnée en fût de 20L après filtration, flashpasteurisation et carbonatation. Conditionnée en bouteille avec la technique de refermentation 'trappiste' en chambre chaude pendant dix jours.
C'est une bière fruitée 'châtaigne' très agréable et peu amère.

Bière cuivrée de haute fermentation à 7,2% vol. faite à base de malts d'orges, de malt de blé et par infusion de dattes à l'ébullition au brassage avec une amertume raisonnée. Elle s'appelle aussi HKT qui est la traduction littérale du mot 'bière' en hiéroglyphes. C'est un clin d'oeil au temps des pyramides où la bière était faite avec des dattes.
Brassage durant huit heures, fermentation principale à 22°C sur huit jours et mise en garde à 4°C pendant dix jours. Conditionnée en fût après filtration, flashpasteurisation et carbonatation. Conditionnée en bouteille avec la technique de refermentation 'trappiste' en chambre chaude pendant dix jours. C'est une bière fruitée, spéciale par son caractère alcoolisé. Elle est un succès dans les pubs et à domicile.

Bière rosée de haute fermentation à 8% vol. faite à base de malts d'orges, de malt de blé, de jus de myrtilles sauvages d'Ardèche incorporé en cuve de garde et houblonnée légèrement.
Brassage durant huit heures, fermentation principale à 24°C sur huit jours et mise en garde à 4°C pendant dix jours. Conditionnée en fût après filtration, flashpasteurisation et carbonatation. Conditionnée en bouteille avec la technique de refermentation 'trappiste' en chambre chaude pendant dix jours. Bière très fine avec un nez myrtille et un goût fruit myrtille. Sa robe rose trouble lui donne son authenticité, sa rareté: c'est une vraie bière à la myrtille.

Bière rosée de haute fermentation à 5.4% vol. faite à base de malts d'orges, de malt de blé, de jus de framboises du Velay incorporé en cuve de garde et houblonnée légèrement. Brassage durant huit heures, fermentation principale à 24°C sur huit jours et mise en garde à 4°C pendant dix jours. Conditionnée en bouteille avec la technique de refermentation 'trappiste' en chambre chaude pendant dix jours. Bière artisanale qui par ses saveurs aux framboises du Velay en font la plus séductrice des bières. Laissez vous envoûter ! Sa robe rose trouble lui donne son authenticité, sa rareté: c'est une vraie bière à la framboise.

Bière ambrée BIO de haute fermentation à 6% vol. faite à base de malts d'orge 'Pilsen*', d'épeautre crue et de houblons. L'épeautre est cultivé par le domaine du Petit Corfeuil en Saône et Loire à côté d'Autun. * = issu de l'agriculture biologique.
Brassage durant huit heures, fermentation principale à 22°C sur huit jours et mise en garde à 4°C pendant dix jours. Conditionnée en bouteille avec la technique de refermentation 'trappiste' en chambre chaude pendant dix jours. Bientôt conditionnée en fût après filtration, flashpasteurisation et carbonatation.
C'est une bière avec son caractère venant de l'épeautre. A découvrir.

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



L'Ermitage des abeilles

L'Ermitage des abeilles, ce sont des apiculteurs de Père en Fils où la passion se transmet de génération en génération. Apiculteurs transhumants, ils disposent leurs ruches dans différentes régions, au moment de la floraison des arbres mellifères. Les récoltes se font dans les différents rucher : en Maine et Loire, pour le miel parfumé de Chataignier. Dans l'Oise pour le miel de tilleul, un miel qui se développe en bouche. Dans le Poitou, pour le miel d'été, très doux, à dominance de Tournesol. En Seine-Maritime, ils font un succulent miel Polyfloral, autrefois appelé toutes fleurs, miel doux et fleuri. Toute l'extraction se fait là-bas, dans leur village natal à St-Nicolas D'aliernont. Avec leur miel d'été, ils confectionnent également leur délicieux pain d'épices, un vrai régal pour petits et grands !



Ces produits de qualité sont confectionnés avec soin et rigueur pour le bonheur des gourmands et des amoureux de pain d'épices.

L'AUTOMNE SERA SUCRÉ

On aime !



Pain d'épices
Au miel - 500 g
5,99€ 3502190023007
Soit 11,98€ le kilo



Miel d'été
"Fleurs d'été" - 1 kg
9,99€ 3502190002002



Miel d'été
"Fleurs d'été" - 500 g
5,29€ 3502190002507
Soit 10,58€ le kilo



Cuillère
Pour le miel
2,49€ 2090000023602



Miel
Bocal en verre - 500 g
à partir de **5€69**

COUP DE COEUR !

Tartinez votre miel sur ces délicieuses biscottes !



Biscottes
"Tradition" - 370 g
3,99€ 3760178790093
Soit 10,78€ le kilo
#CHANTERACOISE

FEUILLETÉ MIELLEUX

au chèvre chaud et son sirop de bière

Ingrédients

- 4 morceaux ronds de chèvre frais
- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame
- 2 cuillères à soupe de miel de Normandie de L'Ermitage des abeilles®
- 1 bière bio "Eduenne" 33 cl Sornin®
- Sucre

Préparation

Pour le sirop de bière. Mettez les 3/4 de la bière dans une casserole et faire chauffer. Ajoutez environ 4 cuillères à soupe de sucre et laissez réduire doucement. Le sirop a pris après évaporation de la bière. Poivrez et salez légèrement puis réservez. Rajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de bière avant de servir si le sirop est trop épais.

Passons aux chèvres. Découpez 4 rondelles de pâte feuilletée avec un emporte-pièce. Le morceau de chèvre doit être recouvert entièrement. Placez le chèvre frais au milieu et poivrez. Ajoutez un peu de miel. Fermez le feuilleté. Mettez au four au dernier moment avec le jaune d'oeuf, et parsemez de graines de sésame. Laissez dorer. Cuisson: 10-15 min au milieu de four à 180-200°C.



RISOTTO

au coulis automnal

Ingrédients

- 800 g de crevettes crues décortiquées
- 250 g de riz
- 3 tranches de pain d'épices L'Ermitage des abeilles®
- 2 cuil. à soupe de ricotta
- 2 oignons
- 10 cl de vin blanc
- 4 cuil. à soupe d'huile
- 75 cl de bouillon de légumes
- 20 cl de jus d'orange
- 1 échalote
- 30 g de beurre
- sel, poivre

Préparation

Tout d'abord, pelez et hachez l'oignon. Faites chauffer le bouillon de légumes. Dans une poêle, faites fondre l'oignon avec de l'huile et ajoutez le riz puis mélangez 2 min. Versez le vin et attendez l'évaporation. Ajoutez le bouillon au fur et à mesure et faites tourner la préparation jusqu'à ce que le riz l'absorbe. Retirez du feu et incorporez la ricotta. Faites sauter les crevettes dans l'huile restant...3 min suffisent.

Passons à la sauce : Hachez l'échalote et mélangez-la avec du jus de fruit dans une casserole. Faites bouillir. Une fois le jus d'orange réduit de moitié, baissez le feu et incorporez le pain d'épices émietté. Mélangez soigneusement pour bien 'lier' la sauce. Ajoutez-la au risotto et parsemez de pain d'épice. Servez aussitôt. Salez et poivrez à votre convenance.



ENGLISH TOAST

gratiné à la bière

Ingrédients

- 8 tranches de pain de mie
- 50 g beurre
- 400 g de cheddar ou de cantal
- 3 jaunes d'oeufs
- 1 demi de bière blonde bio "Eduenne" 33 cl Sornin®
- sel, 1 pincée de poivre

Préparation

Faites dorer les tranches à la poêle avec un peu d'huile. Râpez le fromage, ajoutez le beurre et 1 verre de bière, mettez sur feu doux et remuez jusqu'à ce que le fromage fasse une pâte lisse. Ne pas faire bouillir. Enlevez du feu, ajoutez les jaunes un par un en mélangeant, assaisonner et remettez à chauffer. Ajoutez de la bière jusqu'à l'obtention d'une pâte coulante et crémeuse.

Couvrez les tranches de pain de mie avec la pâte réalisée et faites gratiner au four chaud. Cuisson : 10 mn.



GATEAU D'ANTAN

au cidre

Ingrédients

- 220 g de farine
- 120 g de sucre en poudre
- 130 g de beurre salé
- 2 oeufs
- 30 cl de cidre doux de La Fégrinière®
- 2 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1/2 sachet de levure chimique

Préparation

Faites préchauffer votre four à 180 °C (th 6). Mélangez la farine et la levure dans un récipient. Ensuite, mélangez dans un saladier le beurre et le sucre jusqu'à ce que la préparation devienne légèrement mousseuse et jaune. Ajoutez les oeufs, la moitié de la farine et la cannelle. Versez le cidre au fur et à mesure et le reste de farine en pluie. Beurrez le moule et versez la pâte. Mettez au four pendant 50 min. Démoulez, une fois refroidit.

FLORILÈGE AUTOMNAL

SOYEZ DANS LES TONS DE LA SAISON !

INDOOR



1. Moutarde au miel de Pommery, 250 g, Honey Mustard. **6,39€** soit 25,56€ le kilo 3158697781126. **2.** Plumeau autruche, manche en hêtre 120 cm, Redecker. **27,99€** 4037892688050. **3.** Fruit décoratif, Sia. **39,99€** 3533598029896. **4.** Boîte de rangement, **11,99€** 2090000094824
5. Coussin en cuir 40x40 cm, Sia. **59,90€** 3533596545824. **6.** Bougie parfumée Ø15 cm, Sia. **54,99€** 3533593478156. **7.** Hibiscus, pot Ø17 cm. **15,99€** 3344120055685 / Pot orchidée Pantone, Serax. **9,99€** 5420000673632. **8.** Thé noir 'Vanille-chocolat' 100 g, Lov'organic. **10,79€** soit 107,90€ le kilo 3760118779829. **9.** Fondue au chocolat au lait arôme cannelle, 200 g, Aux Anyssetiers de Roy. **12,49€** soit 62,45€ le kilo 3361100003207.

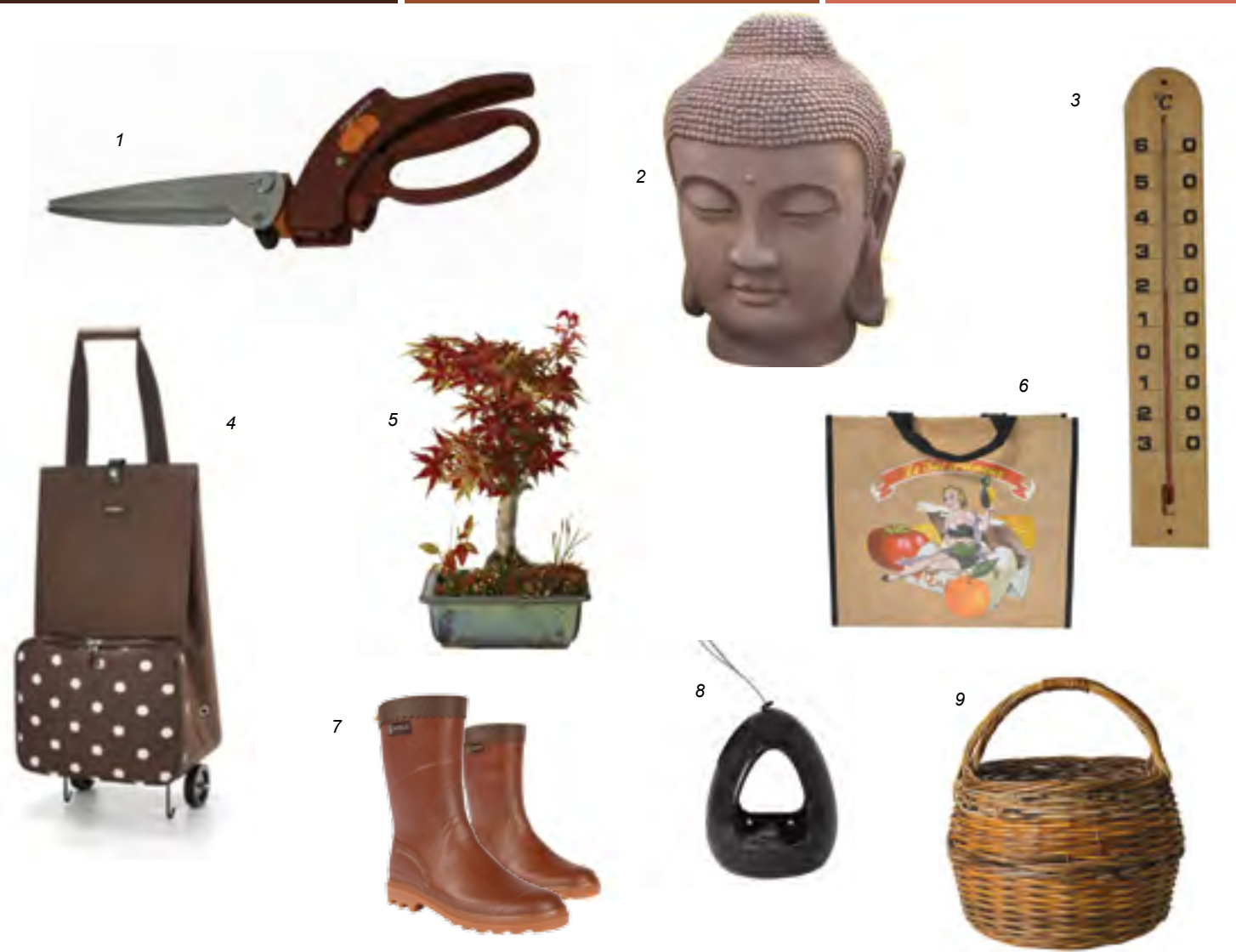


10. Corbeille, Serax. **51,99€** 5420000678095. **11.** Tablette de chocolat "L'hiver en douce" 70 g, Dolfin, **2,89€** Soit 41,29€ le kilo 5413415208308 **12.** Retourneur à poisson en silicone, Mastrad. **9,99€** 3485990154099. **13.** Peluche 'Simon' reversible, Lilliputiens. **20,99€** 5414834862515. **14.** Thé vanille 50 g, Rooibos. **9,99€** soit 199,80€ le kilo 3259920052218. **15.** Nertera depressa. **3,49€** 8713123122123. **16.** Pichet isotherme 'Samba' 1 litre, Emsa. **26,99€** 4009049222097. **17.** Cocotte Ø33 cm, Staub. **239,99€** 3272341033062. **18.** Vase bouteille oblique GM, Serax. **6,29€** 5420000687752. **19.** Renardeau à tirer, Janod. **18,99€** 3700217381080. **20.** Boîte à goûter, Koziol. **14,49€** 4002942242902. **21.** Soupe "Saveurs d'automne" 1 litre, Soupe du Touquet. **6,19€** 3760201710371.

FLORILÈGE AUTOMNAL

SOYEZ DANS LES TONS DE LA SAISON !

OUTDOOR



1. Sécateur, [Fiskars](#). **29,99€** 6411501136053. 2. Statue "Tête de bouddha". **49,99€** 2090000122190. 3. Thermomètre, 40 cm. **11,99€** 3414900400018. 4. Chariot à roulettes, [Reisenhel](#). **24,99€** 4012013553295. 5. Bonsaï extérieur, pot 11,5 x 15,5 cm, hauteur 25 cm. **54,90€** 2090000008333. 6. Sac à courses. [Dlp](#). **7,99€** 3662034010829. 7. Bottillons 'Bison', [Aigle](#). **74,99€** 3246575121406. 8. Mangeoire "Ovo" **12,99€** 3469980010350. 9. Panier en osier. **34,99€** 2150000038584.



10. Parapluie "Ripley", [Laura Ashley](#). **19,99€** 5010453342317. 11. Pot Ø30 cm, mandarine, [Elho](#). **4,49€** 8711904211608. 12. Viola Cornuta, coupe Ø 23 cm **10,49€** 3601681000807. 13. Paillason, [Jardin d'Ulysse](#). **21,99€**. 3100070691768. 14. Tondeuse robot, [Wolf](#). **1899,99€** dont 1,50€ d'ecoparticipation 327237000615. 15. Sabots de jardin couleur corail, [Blackfox](#). **16,49€** 3414902240391. 16. Gants rosiers, [Rostaing](#). **4,99€** 3353090001448. 17. Arrosoir 'Raindrop' 3,5 litres, [Elho](#). **12,99€** 8711904156527



Avec EcoFolio, Desjardins encourage le recyclage des papiers. En triant vos déchets vous participez à la préservation de l'environnement.
www.ecofolio.fr