

finisterra
COOPÉRATIVE ENGAGÉE

DU
24 AVRIL
AU
27 MAI
2023

**FÊTE DES
BRASSEURS
LOCAUX**



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

finisterra

COOPÉRATIVE ENGAGÉE

Finisterra est une coopérative de consommation 100 % bio et locale dans le Nord Finistère depuis 1984 qui regroupe, aujourd'hui, 9 magasins membres du réseau Biocoop (Saint-Pol-de-Léon, Saint-Martin-des-Champs, Lesneven, Plouzané, Saint-Renan et 4 magasins à Brest).

Dans nos magasins, vous pourrez retrouver des produits :

- **100 % bio** : le cahier des charges Biocoop est plus exigeant que le règlement européen de l'Agriculture Biologique (compositions, transport, social, etc.).
- **Locaux**, grâce à nos 160 producteurs situés à moins de 150 km de nos magasins (fruits et légumes, pain, fromage, produits d'épicerie salée et sucrée, produits frais, ...).
- **Issus du commerce équitable** Nord/Sud mais également d'origine France avec la relocalisation de filières *Nos Paysan-ne-s Associé-e-s* et le logo Bio Équitable en France. 28.4 % de l'offre disponible en magasin Biocoop est issue du commerce équitable pour une juste rémunération des producteurs.
- **De saison** puisque nos magasins respectent la saisonnalité des fruits et légumes. Si ce n'est pas de saison, ce n'est pas en rayon !
- **Vrac** pour vos courses zéro déchet. En 2020, 34% de notre offre était déjà en vrac, ou en emballage réutilisable. Pour aller plus loin dans cet enjeu écologique majeur, Biocoop s'est fixé un objectif pour 2025 : avoir 50% des produits vendus sous une forme non emballée ou en emballage réutilisable.

SOMMAIRE

QU'EST-CE-QUE LA BIÈRE BIO ?	3
LES ÉTAPES DE FABRICATION	4
CARTES DE NOS BRASSEURS LOCAUX	5
NOS BRASSEURS LOCAUX	6
Brasserie des Abers	6
Poëm	7
Brasserie du Merlin	8
Arvarus	9
Brasserie Tri Martolod	10
Sklent	11
Brasserie Kerampont	12
Baril	13
Brasserie Kerav'Alé Rosko.....	14
Brasserie Cézou	15
COUPS DE CŒUR DES SALARIÉS	16
BIÈRE COLLABORATIVE #2	17
RECETTES APÉRITIF	18

QU'EST-CE QUE LA BIÈRE BIO ?

Il n'existe pas de différences réglementaires entre les bières bio et les bières conventionnelles... sauf les matières premières utilisées.

Les bières bio sont fabriquées à partir d'ingrédients biologiques, plus qualitatifs. L'eau utilisée est une eau de source ou tirée du réseau puis filtrée pour en retirer chlore et nitrates. La levure est garantie sans OGM et les céréales à l'origine du malt sont bio.

Chez Biocoop, nous choisissons des bières 100 % bio élaborées à partir d'ingrédients sélectionnés pour leurs qualités nutritionnelles et organoleptiques.

Nous privilégions les bières artisanales, brassées en France par des brasseurs indépendants. Les brasseurs sont choisis pour leur démarche sociale et environnementale. **Ils s'engagent à limiter leur consommation d'eau, à utiliser des énergies renouvelables et à s'approvisionner en matières premières au plus proche.**

FOCUS SUR L'IBU

L'IBU (International Bitterness Unit) est l'unité utilisée par les brasseurs pour mesurer l'amertume de leurs bières. Plus l'IBU est élevé, plus l'amertume peut être importante (sa perception pouvant être nuancée par les arômes et saveurs de la bière apportés par le malt et les houblons).

La majorité des bières conventionnelles ont un IBU autour de 16. Plus les bières deviennent complexes en bouche, plus l'IBU augmente.

LES CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Entre les différents malts, houblons, levures, les temps variables de fermentation, les goûts et les saveurs sont infinis !



BIÈRE BLANCHE
Robe blanche à jaune pâle
Saveur douce et acidulée,
arômes d'épices et d'agrumes



BIÈRE BLONDE
Robe jaune paille/dorée
Saveur légèrement sucrée,
arômes fruités



BIÈRE AMBRÉE
Robe ambrée
Saveur légèrement sucrée et
maltée, arômes caramélisés



BIÈRE ROUSSE
Robe ambrée/rouge
Saveur maltée, arômes
d'épices



BIÈRE BRUNE
Robe brune
Saveur légèrement sucrée,
arômes de café et de céréales
grillées



BIÈRE BLONDE IPA
Robe ambrée
Saveur amère, arômes
d'agrumes et de fruits
exotiques



LES ÉTAPES DE FABRICATION

Autrefois considérée comme une boisson pour éteindre la soif, la bière a peu à peu gagné ses lettres de noblesse. Aujourd'hui, la bière se déguste au même titre que le vin et s'adapte à tous les mets, selon son type : blonde, blanche, brune, ambrée, Pale Ale, aromatisée...



1 Les grains d'orge sont nettoyés, trempés dans l'eau chaude puis placés dans des germeoirs pendant plusieurs jours.

Le malt vert est séché pour arrêter sa germination. Cette étape, appelée touraillage, confère au malt son arôme et sa couleur.

2 Le malt est broyé puis chauffé avec de l'eau dans une chaudière à maïsche.

Les enzymes terminent la transformation de l'amidon en sucres. **La maïsche est ensuite filtrée.** Le liquide sucré, appelé moût, est porté à ébullition, puis le houblon est ajouté.

3 Le moût clarifié estensemencé avec de la levure : les sucres du moût sont ainsi transformés en alcool et en gaz carbonique.

3 types de fermentation : fermentation basse (7-11 °C), fermentation haute (de 18 à 26 °C), fermentation spontanée (moût exposé à l'air libre etensemencé par des levures sauvages).



4 La bière est transférée dans des cuves pour subir une seconde fermentation. **Lorsque la période de maturation est terminée,** elle est filtrée pour enlever les éventuelles particules solides encore présentes.



5 La bière est mise en bouteilles dans des récipients sombres afin de filtrer les UV et de réduire l'oxydation éventuelle. Un traitement thermique de pasteurisation peut être effectué pour stabiliser la bière.

Certains brasseurs font refermenter la bière après la mise en bouteilles, pendant plusieurs semaines voire plusieurs années (bières millésimées).

À savoir

Au niveau artisanal, la filtration et la pasteurisation ne sont pas courantes : la bière contient encore des levures permettant de fermenter les sucres résiduels. **Il est donc recommandé de conserver ces bouteilles debout et de verser la bière délicatement.**



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

NOS BRASSEURS LOCAUX





-10%

Sur l'ensemble de la gamme

Caviste et distributeur de boissons depuis 1936, la société ADAM crée en 1999 sa propre brasserie artisanale, aux confins de l'Aber Ildut, de l'Aber Benoit et de l'Aber Wrac'h, à Ploudalmézeau. Depuis quatre générations, les hommes se succèdent avec passion et compétences. Véronique et Eric en sont les acteurs d'aujourd'hui. Ils portent l'histoire de leur entreprise familiale au présent, pour le futur. Entourés d'une équipe de passionnés et de brasseurs aguerris, ils puisent leur inspiration de leur environnement et des richesses de ce territoire si singulier du bout du monde. Leur but ? Que leurs bières expriment, infusent les parfums, les saveurs et l'identité de ce beau terroir.

Les suggestions de la brasserie :



Thoren - Kveik IPA

• 6°

Véritable bière de caractère, sèche et amère. Une IPA fermentée par une souche de levures norvégiennes (Kveik). De quoi faire voyager votre palais en drakkar norvégien !

Brestoïse Pale Ale

• 4,5°

Douce et légère, entre finesse des houblons et arômes floraux de levure.



Pour les suivre :

@brasseriesdesabers
@labrasseriesdesabers

PLLOUDALMÉZEAU

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



-15%

Sur les bières ci-dessous

Marque lancée lors d'un financement participatif au salon nautique de Paris 2017, Poëm est une jeune brasserie artisanale bio installée depuis 5 ans entre les deux ports de Brest. Elle propose 8 recettes permanentes toute l'année, plus une recette éphémère à succès tous les deux mois et maintenant, une limonade aux ingrédients premium produite également intégralement dans ses locaux. Poëm s'est développée en circuit court, soutient les productions et une économie locale et solidaire ainsi que les animations autour de la mer : « Bières et Limonade pour et par les amoureux de la mer ». Fait rare, ses matières premières, en plus d'être bio sur l'ensemble de sa production, sont 100% bretonnes (sauf parfois quelques houblons pour ses éphémères, ses levures & les ingrédients de sa limonade qui sont exotiques à défaut d'être nationalisés bretons). Aucun produit conservateur, ni chimique, ni pasteurisation, ses bières sont clarifiées naturellement et totalement véganes: chaque brassin est un vrai millésime.

La sélection de la brasserie :



La Fable d'Été

33 & 75 cl • 5,7°

Recette originale citronnée aux arômes ayant atteint une maturité et de la rondeur en fin de bouche.



La Lyrique

33 & 75 cl & magnum • 6,2°

Recette de caractère aux notes d'orge caramélisé, parfait équilibre entre la rondeur de notre blonde La Rime Royale et l'amertume de notre ambrée L'Embrassée.



L'Épique

33 & 75 cl & magnum • 7,2°

Recette classique de type Old style classic British à l'amertume singulière.



Pour les suivre :

@poembrest
@poem_biere_bio

BREST

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



-10%

Sur les bières
ci-dessous

La micro-brasserie du Merlin a vu le jour dans le petit hameau de Lodoen sur la commune de Plougastel-Daoulas. C'est en 2018 que la toute première bière artisanale du Merlin est sortie des chaudrons ! Face à la demande grandissante, la brasserie déménage pour des locaux plus adaptés sur la zone de Toull Ar Ranig, au centre de Plougastel-Daoulas. Ayant à cœur de proposer des produits de qualité, elle s'est naturellement tournée vers l'association "Nature et Progrès", pionnière de la Bio défendant des valeurs auxquelles elle est particulièrement attachée. Les matières premières sont sélectionnées afin qu'elles soient exclusivement issues de l'Agriculture Biologique et les plus locales possible.

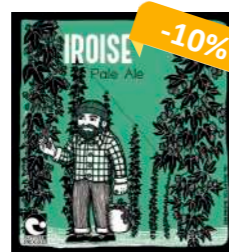
La sélection de la brasserie :



Lodoen ESB

33 & 75 cl • 4,5°

Ambrée de type Extra Special Bitter à la saveur de malts doucement toastés et caramélisés. Finale sèche et légèrement amère. Produit 100 % Breton : Malt et Houblon de Bretagne !



Iroise Pale Ale

33 & 75 cl • 7°

Double Hazy IPA, blonde crispy délivrant une nette amertume houblonnée, sublimée par un Dry Hopping généreux délivrant des notes herbacées et de fruits tropicaux. Malts Bretons et Houblons Américains (Mosaic / El Dorado) !



Armoricaine Pale Ale

33 & 75 cl • 4,8°

Bière blonde de type English Pale Ale, chapeautée d'une fine mousse blanche, délivrant des notes mielleuses de malt agrémentée d'une touche floral houblonnée. Produit 100 % Breton : Malt et Houblon de Bretagne !



ARVARUS
BIÈRES INCERTAINES



-10%

Sur l'ensemble de
la gamme

La légende raconte que le Docteur Arvarus n'était pas venu en Pays d'Iroise pour contempler la mer. Il chassait. Ses proies : des esprits, des génies qu'il était seul à voir, et qu'il embouteillait, chacun selon sa nature, ses saveurs et ses propriétés. Opération délicate, instable et incertaine, mais triomphalement renouvelée. Il disait : "la place de l'esprit est dans la fiole". C'est pourquoi, chacune à sa manière, les bouteilles du Docteur Arvarus sont habitées d'un esprit subtil, comme autant d'attrape-rêves.

Créée en 2018 par Maxime, ancien ouvrier agricole originaire de Plougonvelin, et Régis, infirmier en reconversion, Arvarus est une micro-brasserie née d'une envie de créer des bières artisanales uniques et surprenantes. D'inspiration anglo-saxonne, leurs bières sont élaborées à partir de malts, houblons et levures biologiques de qualité, et sont fabriquées dans le respect de la tradition, sans ajout de substances artificielles. Découvrez leur gamme permanente complétée par des bières éphémères, résultat d'un savant mélange de passion et de technicité !

Les suggestions de la brasserie :



Export Stout

• 7,5°

Noire, charpentée d'une pièce, c'est un esprit exigeant, qui réserve son amertume aux connaisseurs.

Médaille d'argent au Concours international de Lyon en 2023.

Wit Bier

• 5,5°

Bière blanche naturellement trouble, rondeur et douceur ravigotée par une petite pointe acidulée.

Médaille d'or au Concours international de Lyon en 2023.



PLOUGASTEL-
DAOULAS



PLOUMOGUER



-15%

Sur l'ensemble de la gamme

Tri Martolod («trois marins» en breton) est une chanson traditionnelle bretonne que l'on rencontre sur toute la côte de Bretagne et plus particulièrement en Sud-Cornouaille. C'est en hommage à cette chanson que la première brasserie coopérative artisanale Tri Martolod a vu le jour en 1999 à Bénodet en lançant la première pils bretonne traditionnelle. Société coopérative dès sa création, Tri Martolod a toujours privilégié l'humain. Spécialisée dans la distribution en fûts, la brasserie a conservé son indépendance face aux géants du marché, afin de garder la maîtrise de son outil, le lien avec sa clientèle et conserver aussi la qualité de ses produits.

Les suggestions de la brasserie :



Starpils Breizh Lager

• 4,6°
Cette véritable Pils de tradition Tchèque Allemande vous fera redécouvrir le goût fruité et la douce amertume des bières de type Lager de basse fermentation. Sa légèreté en bouche et en alcool en font une bière accessible à tous les palais.

Lemon Tri

• 5°
Lemon'Tri est une American IPA qui associe 3 houblons aromatiques : Simcoe, Amarillo et Citra.
Le houblonnage tardif durant le brassage combiné avec un houblonnage à froid pendant la garde apporte à cette bière des saveurs et arômes intenses et un caractère d'agrumes prononcé.
Le corps malté soutient l'ensemble pour en faire une bière de dégustation, riche et équilibrée.



-5% & -10%

Sur les bières ci-dessous

Sklent, c'est une micro-brasserie créée en 2020 par deux frères, Pierre-Louis et Constant, qui vous proposent actuellement une gamme de 6 bières bio : une blanche, une blonde, une IPA, une rousse, une stout et une triple. La brasserie est engagée dans une démarche d'approvisionnement local en lançant une nouvelle gamme de bières bio à base de houblon et malt 100 % finistériens, la série "Bulb".

La sélection de la brasserie :

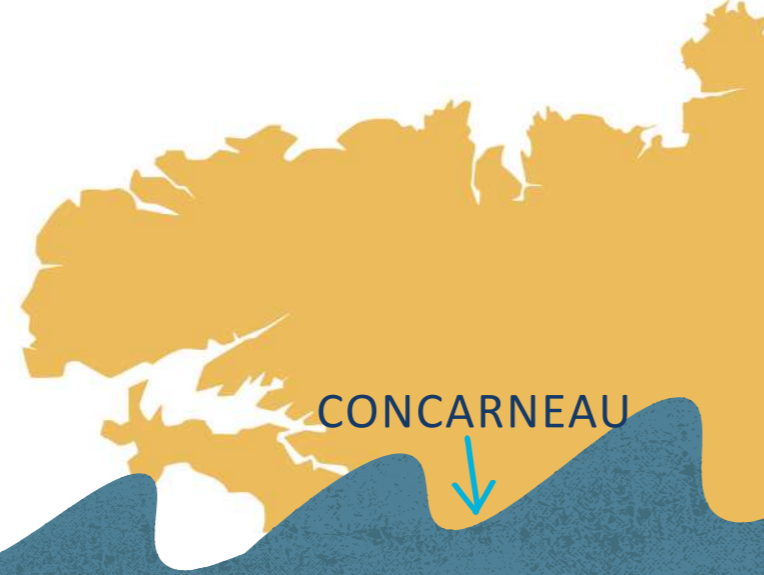
Pack de 6 bières

6 x 33 cl
BLONDE • 4,5°, ROUSSE • 5°, IPA • 5°, TRIPLE • 7,5°, BLANCHE • 4,5°, STOUT • 5°



James Blonde #002

33 cl • 6°
Le grand retour de la James Blonde by Sklent ! Toujours le même principe : du malt bio breton en grande majorité, et du houblon 100% de la ferme du Fessiou de la Forest-Landerneau !
Cette bière ronde à la bulle marquée est un mélange de notes herbeuses et fleuries, un doux équilibre qui la rend simple à apprécier !





-10%

Sur l'ensemble de la gamme

La Brasserie Kerampont a été créée en 2015 par Isabelle Metayer, rejointe par Guillaume Gendre en 2019 en tant que brasseur. En 2020, Guillaume reprend la brasserie, change les étiquettes et améliore la gamme. Animé d'une volonté à la fois d'améliorer la qualité et la diversité des bières, d'alléger l'empreinte écologique de l'entreprise, Guillaume souhaite aussi ouvrir le lieu au public en y créant des événements. En avril 2022, Charly rejoint l'équipe désormais composée de deux brasseurs mutlitâches et d'un apprenti. L'été dernier, Kerampont a lancé une gamme de boissons sans alcool : une boisson pétillante au houblon et une boisson pétillante au gingembre !

Les suggestions de la brasserie :



Gwin Zegal

• 5°
La Gwin Zegal, le « vin de seigle » en breton, est une bière blanche au seigle. De la vivacité et un corps léger.

Beg Lager

• 5°
La « Beg Lager », est une blonde de fermentation basse, une « lager », au malt à whisky tourbé, offrant des saveurs légèrement fumées en fin de bouche. Un clin d'oeil également à la magnifique pointe de Beg Leguer.



LANNION

Pour les suivre :
f @Brasserie Kerampont

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



-10%

Sur l'ensemble de la gamme

La brasserie du Baril a été créée par Benoît en 2015 dans le quartier Saint Pierre, avec la volonté de redonner à Brest son savoir-faire brassicole et de proposer une bière produite à partir de matières premières biologiques et locales. Aujourd'hui, il est entouré de Sébastien, Guillaume, Daniel et Antoine. Leur devise : « In Craft Beer We Trust » ou « Nous croyons en la bière artisanale » ! Pour aller plus loin dans la valorisation du territoire, ils donnent toutes leurs « drêches » à la ferme de Traon Bihan pour l'alimentation des vaches. Leur lait est reconverti en yaourts fermiers qui sont ensuite servis dans les cantines de la ville aux petits Brestoïses. Une entreprise engagée au savoir-faire aujourd'hui reconnu. Laissez vous tenter par leurs bières follement houblonnées !

Les suggestions de la brasserie :



Captain Baril

• 6,5°
« Captain Baril, notre bière rousse c'est la bière de dégustation follement houblonnée »
La Captain dévoile toute sa richesse dès la première gorgée. Elle viendra parfumer votre nez dès son service et tapissera votre bouche de notes exotiques (fruit de la passion, mangue) et d'agrumes (pamplemousse, mandarine, citron). Acompagne très bien d'excellentes viandes grillées. Servir à 8°C maximum.

Baril Originale

• 5,3°
« Baril Originale, notre bière plonde Pale Ale Numéro 1 ! »
Baril Originale est notre toute première création. Elle réunit les plus beaux ingrédients disponibles sur le marché. Servie à 6/8°, elle offrira au palais de fines notes de noisette et de caramel. Le houblon procurera des sensations agréables par sa finesse qui rappellera le pamplemousse. En fin de bouche, ses fines bulles dévoileront une délicate amertume.



BREST

Pour les suivre :
f @Baril

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



-15%

Sur l'ensemble de la gamme

Horticulteur de formation, Jean-Yves a toujours eu la passion de la bière, (mais également du cidre). Non seulement, il aimait la savourer dans une pinte mais voulait surtout percer le mystère de ce fabuleux breuvage, découvert près de 6 000 ans avant JC par les Sumériens. D'abord une activité de plaisir partagée avec ses amis, elle a fini par devenir une activité à part entière. Et en juillet 2005, sa brasserie-cidrerie artisanale est née et depuis 2009, elle s'est engagée dans une démarche responsable pour l'environnement en étant certifiée agriculture biologique. La céréale principale qu'ils utilisent pour ils produisent leur propre orge, matière première bières artisanales Rosko, de fermentation haute, sont des bières non filtrées et non pasteurisées, leur permettant de préserver leur caractère authentique.

Les suggestions de la brasserie :



-15%

Rosko Bio Ambrée

• 4,5°
Bière de couleur ambrée. Véritable Bitter anglaise. Empreinte de notes abricotées et de caramel. Magnifique final amer. Une bière qui en appelle une autre !

Rosko Bio Blonde

• 4,5°
Bière blonde, légère, au caractère vif et tonique avec des saveurs citronnées, Elle est désaltérante et idéale pour vos après-midis ou longues soirées d'été,



-15%

ROSCOFF

Pour les suivre :
f @Brasserie-Cidrerie Rosko & Kerav'Ale

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



-5%

Sur l'ensemble de la gamme classique

Cézon, c'est la micro-brasserie artisanale que Matthieu Leruste a créée en 2019 à Landéda. Son nom, emprunté à une petite île des Abers, reflète à merveille le concept de la brasserie où sont produites des bières créatives de haute fermentation au fil des quatre saisons, ainsi que des bières éphémères qui sauront vous étonner, comme la toute dernière bière collaborative entre Finisterra et Cézon : une blonde style American Pale Ale, agréable et légère aux notes fruitées. Cézon, c'est aussi une brasserie engagée, qui se fournit en matières premières biologiques et locales en priorité, qui limite son impact écologique par un soin accordé à la gestion de l'eau et la revalorisation des déchets et qui favorise les circuits courts.

Les suggestions de la brasserie :



-5%

Été

• 6°
American wheat : bière rafraîchissante, avec une amertume prononcés et des arômes fruités.

Printemps

• 6,2°
Ale au miel : Bière au miel des Abers, aux notes gourmandes et savoureuses.



-5%

LANDÉDA

Pour le suivre :
f @brasseriecezon
@brasseriecezon

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

COUPS DE CŒUR DE DES SALARIÉS

Nous avons interrogé les salariés de la coopérative sur leurs coups de cœur et nous vous donnons quelques idées d'apéritifs pour accompagner les bières locales !



Monique
Chips pommes de terre natures CROUSTISUD
« Les meilleures chips du monde »
Monique de Prim'Vert
2,31 € / 100 g

Tartinable poivron piquant LA DÉLICIEUSE

« À tartiner sur du pain des fleurs, un délice ! »
Aubin de Kerbio Europe
3,00 € / 180 g



Pauline
Noix de cajou grillée au wasabi AGROSOURCING
« Pour un apéritif très relevé »
Pauline du siège social
2,26 € / 100 g

Sauce apéritif à la grecque BIOCOOP

« Une envie de voyage ? Venez découvrir la nouvelle sauce à dipper à la grecque et fabriquée en France. »
Hugo de Kerbio Europe
3,43 € / 300 g



COUPS DE CŒUR DE L'ÉQUIPE DE KERBIO CENTRE VILLE



Houmous lentille jaune butternut 150g L'ATELIER V
« À accompagner sur des tortillas ou des carottes coupées en bâtonnets. »
3,60 € / 100 g

Tortilla chips maïs natures 200g ACAPULCO POCO LOCO

« Pour tremper dans le houmous lentille jaune butternut. »
2,45 € / kg

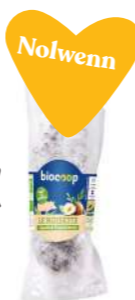


Saucisson sec FERME DU PORC

« Du bon et du local ! »
3,78 € / 100 g

Saucisson noisette 200g BIOCOOP

« Un bon saucisson qui s'allie à merveille au croquant de la noisette »
Nolwenn de Prim'Vert
6,65 € / 200 g



COUP DE CŒUR DE L'ENSEMBLE DE LA COOPÉRATIVE

BIÈRE COLLABORATIVE #2

Pour la deuxième année consécutive, nous collaborons avec la brasserie Cézon (Landéda) pour la sortie d'une bière collaborative #2. Elle sera disponible dans les 9 magasins de la coopérative à partir du 24 avril et dans la limite des stocks disponibles.



Cézon & Finisterra collaboration #2

33 & 75 cl • 5,5°

Bière blonde faite d'orge et de blé de style Wheat Ale, avec, côté houblon, des aromatiques puissants de fruits tropicaux et d'agrumes.

Petit mot du brasseur :

« Pour cette deuxième bière collaborative, nous sommes partis sur une bière blonde qui se rapproche de la bière blanche avec du blé et de l'orge mais fermentée par une levure de blonde, avec beaucoup de houblons en aromatique. Nous sommes sur une bière très douce et sur des notes fruitées d'agrumes. »

Matthieu Leruste

Vous retrouverez sur les bouteilles de 75 cl, ce pictogramme qui indique que les bouteilles sont consignées. Vous pourrez donc les rapporter dans les 9 magasins de la coopérative.



À l'occasion de cette deuxième année de collaboration, nous avons imprimé le visuel de l'étiquette sur un joli papier texturé à encadrer.

Il représente la rencontre entre la mer et la terre à la croisée d'un chemin. Cette illustration reflète l'identité de notre coopérative Finisterra et de la brasserie Cézon, ancrées sur le territoire du Nord-Finistère et engagées pour une agriculture biologique. Les cyclistes sont un clin d'œil à notre vision sociétale et à la localisation géographique de la brasserie, sur la véloroute entre l'Aber Wrac'h et Brest.

Nous espérons que ces affiches vous plairont.

Les affiches sont également en vente dans les 9 magasins de la coopérative. Dans la limite des stocks disponibles.



Affiche 40 X 50 cm

Jeu-concours dans les 9 magasins et sur nos réseaux sociaux :

Du 24 avril au 6 mai, tentez de remporter un lot spécial bière collaborative #2. À gagner des bières collaboratives #2 ainsi que le poster de l'étiquette.

Bonne chance à tous !



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

RECETTES APÉRITIF



Cuisinons ensemble!

Notre producteur local de pâte à tarte, Biobleud, vous propose deux recettes apéritifs, les croissants au jambon et comté et les roulés à la tapenade :

Ingrédients (pour 16 croissants) :

- 1 pâte feuilletée Biobleud
- 4 tranches de jambon blanc
- 100 g de comté
- 1 oeuf pour la dorure

Préparation :

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Râpez le comté.
3. Déroulez votre pâte feuilletée, recouvrir la pâte avec les tranches jambon.
4. Parsemez généreusement de comté et découpez le tout en 16 triangles égaux comme des parts de gâteau.
5. Roulez les triangles de pâte sur eux-même, de la partie la plus large vers la partie la plus étroite pour former les minis croissants.
6. Placez les mini croissants sur la plaque de four recouverte de papier cuisson.
7. Dorez-les avec l'oeuf.
8. Enfourez pendant 20 minutes jusqu'à ce que les mini croissants soient bien dorés.
9. Dégustez tiède à l'apéro.



Croissant au jambon & comté

© Cooklicot

Ingrédients (pour 30 roulés) :

- 1 pâte feuilletée carrée pur beurre Biobleud
- 150g d'olives noires dénoyautées
- 2 filets d'anchois à l'huile
- 8 petites câpres
- 5 feuilles de basilic
- 1 gousse d'ail
- 10cl d'huile d'olive
- Poivre

Préparation de la tapenade :

1. Dans un bol mixeur, mélanger la gousse d'ail hachée, les filets d'anchois, les câpres, le basilic ciselé, les olives noires.
2. Mixer assez finement et incorporer en 3 fois l'huile d'olive pour avoir une pâte bien homogène.

Préparation des roulés :

1. Dérouler la pâte feuilletée carrée pur beurre Biobleud « Mes créations » en conservant sa feuille de cuisson. À l'aide d'un couteau, étaler sur toute la surface de la pâte la tapenade.
2. Rouler la pâte sur elle-même en un gros rouleau bien serré. La recouvrir de son papier cuisson et la passer au congélateur pendant au minimum 30min.
3. Pendant ce temps préchauffer le four à 180°C.
4. Dès la sortie du congélateur, découper la pâte en tranche de 1cm d'épaisseur.
5. Placer les roulés sur la feuille de cuisson sur une plaque à pâtisserie et enfourez pendant 20 min.
6. Sortir du four et laisser refroidir avant de mettre dans une belle assiette de service.



Roulés à la tapenade

© Antoine Duchene



vous propose une recette de madeleines salées aux lardons et gruyère :

Ingrédients (pour XX madeleines) :

- 150 g de farine
- 150 g de lardon
- 50 g d'emmental
- 100 g de beurre demi-sel
- 1 botte de ciboulette
- sel
- 1 pincée de levure chimique
- 3 œufs

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire fondre le beurre.
3. Dans un saladier, mélanger les œufs, la farine, la poudre à lever et le beurre fondu.
4. Ajouter les lardons crus et l'emmental, saler et poivrer. Remuer bien.
5. Verser et répartir la pâte dans des moules à madeleines.
6. Enfourez pendant 20 min.
7. Démouler et laisser refroidir. Servir avec une salade.

LE TRUC EN +

Vous pouvez varier les plaisirs en modifiant les ingrédients à l'intérieur des madeleines selon vos envies



Madeleines salées lardons & gruyère

© Biocoop



Notre producteur local de tartare d'algues, Bord à Bord, vous propose une recette de houmous traditionnel.

Ingrédients (pour un bol pour 4 personnes) :

- 1 bocal de pois chiches (200/215 g net égoutté)
- 1 pot de tartare d'algues 110 g au citron confit
- 45 g de tahini (purée de sésame blanc)
- 3 cl de jus de citron
- 2 cl d'huile d'olive
- 1 demi cuillère à café de cumin préalablement grillé
- de la fleur de sel

Préparation

1. Égoutter les pois chiches dans une passoire, pas la peine de les rincer.
2. Dans un mixeur, mettre tous les ingrédients sauf le tartare d'algues, mixer au maximum de la vitesse du robot pour obtenir une purée la plus lisse possible, il est parfois nécessaire de faire des arrêts pour bien détacher les ingrédients qui se collent aux parois du mixeur, puis, de recommencer à mixer et ainsi de suite..
3. Débarrasser dans un saladier.
4. Ajouter le tartare d'algues au citron confit, mélanger avec une cuillère, goûter et rectifier l'assaisonnement avec de la fleur de sel.
5. Le houmous est prêt, il peut se garder plusieurs jours au réfrigérateur.

LE TRUC EN +

Vous pouvez varier les plaisirs en réalisant le houmous avec d'autres types de légumineuses et tartare d'algues.



Houmous "traditionnel"

© Bord à Bord

finisterra

Une coopérative engagée sur le territoire



Quantités disponibles selon magasin et jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée de l'opération.



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

finisterra
COOPÉRATIVE ENGAGÉE



BREST
Kerbio Centre Ville
02 98 46 45 81
Kerbio Europe
02 23 00 33 33
Kerbio Rive Droite
02 98 45 45 28
Kerbio Siam
02 29 62 14 41

PLOUZANÉ
Finisterra des 3
pointes
02 57 55 00 33
SAINT-RENAN
Bio Abers
02 98 32 61 02

LESNEVEN
Prim'Vert
02 98 83 07 06
**ST-MARTIN-
DES-CHAMPS**
Coccinelle
02 98 63 42 04

**ST-POL-DE-
LÉON**
Kastell Bio
02 98 19 59 79

Suivez-nous

www.finisterra.fr



@biocoopfinisterra29

Imprimé par Calligraphy Print sur papier recyclé.

SA Finis Terra – coopérative de consommation à capital variable à directoire et à conseil de surveillance – Rue Daumier, 29200 BREST. R.C.S BREST 330 964 172