Brasseur par passion, je veux vous emmener sur un chemin de nouveaux goûts et de nouvelles saveurs au caractère authentique. Si la patience fait partie des ingrédients essentiels à l'élaboration d'une bière, malts et houblons nous accompagnent au long de ce voyage gustatif.

Malts caramel et ambré, malts chocolat et café. Côté houblon, le Strisselspaltz alsacien, le Cascade américain et le Hallertau allemand, des noms évocateurs d'odeurs et de saveurs que l'on retrouve dans un verre de bière.

Que vous soyez plutôt blonde ou bien ambrée, fruitée ou bien maltée, vous trouverez toujours une bière à votre goût à la Brasserie de la Souffel.

La Griesheimoise blonde

Bière blonde de caractère, une odeur de houblon frais, un goût malté intense et une amertume légère, mais sans compromis.

Distribution en bouteilles champenoises de 75cl

La bière des fées

Bière au blé parfumée à la fleur de sureau.
Saisonnière par excellence, disponible uniquement en été, quelques semaines après la floraison du sureau de nos campagnes, la bière des fées tire son nom d'une légende moyenâgeuse : chaque fleur abriterait une fée venue se réfugier entre ses pétales.
Sous une robe blonde, cette bière à l'effervescence marquée et au parfum floral intense se déguste fraîche à l'ombre d'une pergola couverte de houblon.

Distribution en bouteilles champenoises de 75cl

La Cerisette

Bière blonde aromatisée à l'amarena (sirop de cerises griottes).
Une bière sucrée, avec un goût intense de cerise : totalement régressif parce que totalement irrésistible !

Distribution en bouteilles champenoises de 75 cl

La Saint-Pancrace

Bière forte au caractère malté bien trempé ! Houblonnée à la mode des pales ales anglaises, arôme floral et épicé. Nommée ainsi selon le saint patron de l'église de Griesheim sur Souffel.

Distribution en bouteilles champenoises de 75cl

La Noël

Bière forte et épicée, vanille, cannelle et raisin « fragolino » (variété de raisin italienne dont le goût se rapproche de la fraise). Une bière d'hiver à déguster au coin du feu.

Distribution en bouteilles champenoises de 75 cl.

La Suvela

Bière triple grain. Une recette originale réunissant trois familles de céréales maltées et crues : de l'orge, du blé et de l'avoine.
Nommée ainsi selon l'ancien nom de la rivière la Souffel.

Distribution en bouteilles champenoises de 75cl

La Scotch

Bière au malt à whisky. Utilisé en faible proportion, le malt à whisky fumé à la tourbe offre un léger goût caractéristique des alcools irlandais.

Distribution en bouteilles champenoises de 75 cl.

La Griesheimoise ambrée

Bière ambrée au goût malté typique. L'ajout de malt caramélisé apporte une robe rouge bordeaux délicate à cette bière.

Distribution en bouteilles champenoises de 75cl

Bon de Commande

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

.....

Tél. : .....

E-mail : .....

		prix unitaire	quantité	prix total
Griesheimoise blonde	75 cl	5 €		
Griesheimoise ambrée	75 cl	5 €		
Bière des fées	75 cl	5 €		
Cerisette	75 cl	5 €		
Saint-Pancrace	75 cl	5 €		
Suvela	75 cl	5 €		
Scotch	75 cl	5 €		
Noël	75 cl	5 €		
Carton de 4 bouteilles		16 €		
(préciser) :				
1 coffret 3 bouteilles		15 €		
2 coffrets 3 bouteilles		28 €		
3 coffrets 3 bouteilles		40 €		
			prix total	

Retrouvez nos bières au restaurant «À l'Ange», 95 rue de Bâle à Strasbourg Neudorf

Futs de 10, 20, 30 litres disponibles sur demande ; nous contacter : contact@brasserie-souffel.com

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