Micro-Brasserie Solliet

Depuis des millénaires, les eaux des Alpes doivent leur pureté à l’Eau des Glaciers qui le compose. L’eau de fonte est filtrée pendant de longue années avant de ressurgir dans la vallée. Cette eau pure est précieuse. C’est pour cette raison qu’Adrien Solliet, qui est passionné par la bière, a décidé d’installer sa micro-brasserie sur le site d’exception d’Allevard dans le massif des Sept-Laux (dont le nom signifie sept lacs). Ils créent alors la Micro-Brasserie du Solliet.

C’est en captant cette Eau pure qu’il confectionne des bières de grande qualité. Á cette pureté, ils ajoutent uniquement des malts et des houblons issus de l’agriculture Biologique. Cet assemblage de matières premières soigneusement choisies confère à ses Bières des saveurs incomparables.

En alliant une sélection rigoureuse des matières premières, des procédés de fabrication ancestraux et sa passion pour la Bière, il perpétue l’histoire Brassicole Alpine.

Ces Bières de qualité exigent du temps, plusieurs semaines de garde. Ce temps apportera l’équilibre et la richesse aromatique à ces bières d’exception.

La Micro-Brasserie du Solliet dont la qualité est le fer de lance s’imposent aujourd’hui comme l’une des Première Brasserie de l’Isère et l’une des Premières Brasserie exclusivement BIO de France.

Nous vous invitons à découvrir nos produits dans la liste qui vous est soumise dans les pages suivante.

Tournez vite la page et Bonne Dégustation.

Carte des bières

Bière blonde bio - l'authentique subtilité

A la fois douce et subtile, la BS Blonde offre un reflet d'or, un goût authentique de malts et de houblons, sous une couronne de mousse fine et crémeuse. Ces saveurs de malts et sa légère amertume font de la BS Blonde une bière agréable et fruité.

*La recette ancestrale d'une vraie bière de qualité*   
A déguster entre 6 et 8 degrés

La BS Blonde s'accordera parfaitement avec des plats traditionnels comme la choucroute, ou la carbonnade. Mais aussi avec de bons plats de chez nous comme les Diots et les Crozets.

Bière blanche bio - l'équilibre rafraîchissant

Une robe caramel et une mousse onctueuse pour une Blanche type Belge. Brassée dans la tradition, la BS Blanche offre un équilibre délicat entre malt de froment et malts d'orge. Cette bière de fermentation haute, au corps délicat et au nez floral, se distingue par sa légère amertume et son goût fruité.

a déguster entre 6 et 8 degrés

Idéale à déguster avec des sushis, la BS Blanche accompagnera tous vos plats à base de poisson et de fruits de mer.

Bière ambrée BIO - le voyage au cœur des sens

Le petit bijou des Brasseurs Savoyards, la BS Ambrée. Une bière pur malt aux arômes caramélisés.6 malts d'orge, du plus clair au plus touraillé, 3 houblons aromatiques et amérisants, rien que ça! Un travail d'orfèvre, une alchimie judicieuse qui offre un voyage insolite et unique au cœur des sens.

*La recette ancestrale d'une vraie bière de qualité*   
a déguster entre 8 et 10 degrés

La BS Ambrée est parfaite en apéritif, avec des viandes rôties et avec des fromages comme la tomme ou l'abondance

Bière brune bio - la force de caractère

Sérieusement sombre, la BS Brune se déploie avec force en bouche et laisse sur son chemin de belles notes de café et de chocolat. Rude et légère à la fois, cette complexité offre en final une agréable amertume et illumine les palais les plus fins.

à déguster entre 10 et 12 degrés

La BS Brune est le meilleur choix pour accompagner des viandes grillées, des desserts au chocolat et des fromages comme le bleu de Gex.

Bière triple forte bio - forte & de caractère

La NONNE TRIPLE est une Bière Forte, de Caractère. À la fois Ronde, Savoureuse et savamment Houblonnée, elle est à l’image de ces Femmes Ingénieuses et Légendaires qui surent nous transmettre leur Héritage.

à déguster entre 8 et 10 degrés

Bière blanche bio aromatisée à la mure

La tendre délicatesse

Tendre et indomptable, la BS Myrtille a son caractère. Une bière authentique relevée d'arômes délicats. Cette association de saveurs en fait une bière savoureuse et totalement unique.

a déguster entre 5 et 6 degrés

Bière blonde bio aromatisée a la chartreuse - le bon goût des alpes

Brassée à l'eau des Alpes, l'incontournable Bière à la Chartreuse assemble des malts de qualité à l’alcool de chartreuse, pour des saveurs uniques. Cette rencontre forme une bière généreuse et très rafraîchissante. Un bon goût de bière en entrée de bouche et un éclat de chartreuse en final qui saura vous séduire.

À déguster entre 5 et 6 degrés

Nos Engagements Qualité, notre démarche BIO

De nombreuse personnes se demande : Une bière bio c’est quoi ? C’est Meilleur, moins Bon ?

Une bière Bio, c’est avant tout la traçabilité des matières premières sélectionnées. Du champ à la bouteille, toutes les étapes de transformations des matières premières sont suivies et contrôlées par des organismes de certification BIO.

C’est donc l’assurance que toutes les céréales et houblons utilisés n’ont pas été traités. Aucune trace de produits chimiques ou de pesticides n’est retrouvée dans nos produits. Nos céréales sont issues de l’agriculture biologique et sont maltées en Belgique par une Malterie de grande renommée.

C’est aussi la garantie qu’aucun additif, conservateur ou autre anti-oxydant n’entre dans la composition de nos produits. Comment en être sûr ? Un certificateur BIO agréé fait analyser nos produits par des laboratoires indépendants. Cela certifie de l’absence de produits chimiques dans l’ensemble de nos produits.

Enfin, c’est la réduction de nos déchets et de nos rejets. Nos drêches (résidus solides des céréales) sont données à un agriculteur local et servent à nourrir son bétail.

La Qualité ne s’invente pas, elle se recherche…. Cet engagement, c’est notre force.