



# ACCORDS METS & CIDRES **BRETONS!**

BRETAGNE 

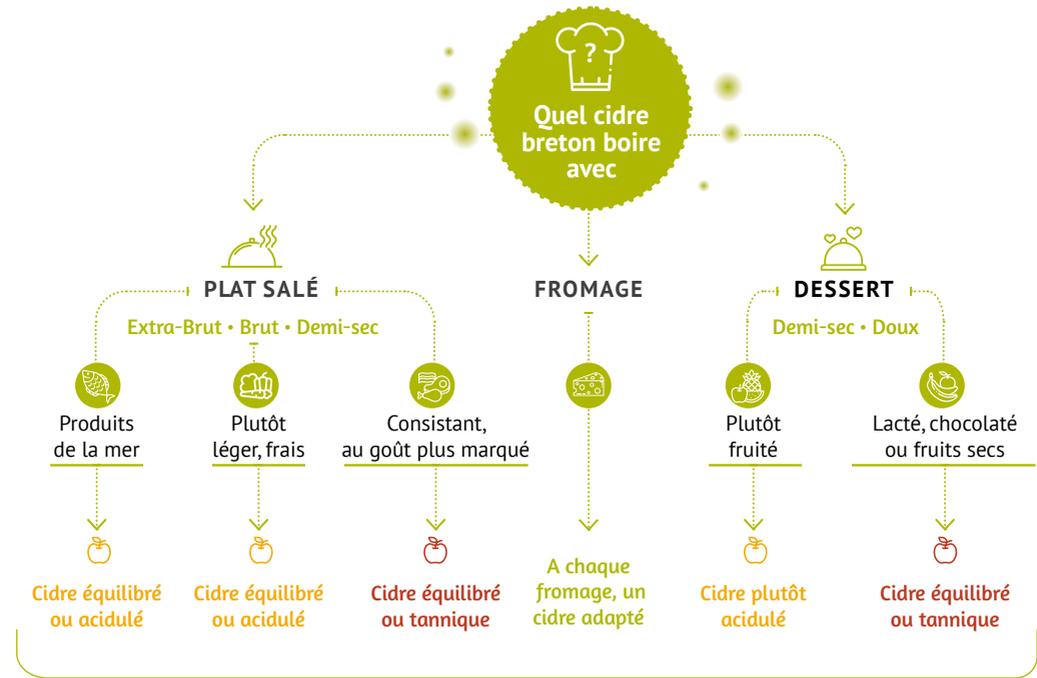


L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# LES CIDRES BRETONS

## Une palette infinie de saveurs et d'arômes !

La typicité des terroirs, les variétés des pommes et l'art des maîtres de chai donnent aux cidres bretons des qualités gustatives extrêmement riches et différentes.



➔ **DES VERGERS À LA SOURCE DU CIDRE**

- Sur les **1 000 VARIÉTÉS** de pommes à cidre présentes en Bretagne, **UNE CINQUANTAINE** sont utilisées par nos cidriers.

### LÉGER



Avec sa faible teneur en alcool, le cidre est la boisson alcoolisée la moins calorique !  
150 ml = 60 kcal.



### ➔ EXTRA-BRUT, BRUT, DEMI-SEC, DOUX ?

Les cidres bretons peuvent être classés selon le sucre résiduel perceptible à la dégustation, qui est fonction du moment où le producteur a stoppé la fermentation alcoolique. Les sucres sont naturellement présents dans le cidre, aucun sucre n'est ajouté.

SUCRES RÉSIDUELS			
•	••	•••	••••
Extra-Brut	Brut	Demi-sec	Doux
> à 5,5% vol	4,5 à 5,5% vol	3 à 4,5% vol	< 3% vol
ALCOOL			

### ~ UNE RICHESSE AROMATIQUE INSOUÇONNÉE ~

6 familles d'arômes sont à l'origine de la complexité aromatique des cidres bretons :



À vos papilles et inspirations pour les découvrir et les marier à vos menus !

# PRINTEMPS

Saison de la renaissance de la terre, des fruits et légumes nouveaux, auxquels la palette des cidres bretons s'accorde à merveille !

## ENTRÉE

- ASPERGES SAUCE MOUSSELINE avec un cidre breton demi-sec ou brut équilibré
- ŒUF MIMOSA ET MÂCHE avec un cidre breton demi-sec ou brut plutôt tannique



## PLAT

- GIGOT D'AGNEAU ET JEUNES POUSSÉS avec un cidre breton AOP Cornouaille ou brut tannique
- RAIE AUX CÂPRES avec un cidre breton extra-brut subtilement amertumé
- CÔTE DE VEAU GRILLÉE avec un cidre breton brut équilibré ou plutôt tannique
- RISOTTO AUX POIS GOURMANDS ET AUX FÈVES avec un cidre breton brut équilibré ou légèrement acidulé Plat végétarien



## FROMAGE

- CHÈVRE FRAIS avec un cidre breton demi-sec équilibré
- COULOMMIERS avec un cidre breton demi-sec peu acidulé ou légèrement tannique



## DESSERT

- CHARLOTTE AUX FRAISES avec un cidre Royal Guillevic ou doux acidulé
- CLAFOUTIS À LA RHUBARBE avec un cidre rosé ou doux acidulé

## DANS NOS VERGERS

Les fleurs de pommiers embaument nos vergers et bruissent du bourdonnement des abeilles et des autres insectes pollinisateurs.

## CONNAISSEZ-VOUS AUSSI ?

### La Fine Bretagne AOC

L'eau-de-vie de cidre de Bretagne AOC est un condensé subtil de pommes bretonnes, distillé et élevé consciencieusement sous bois pendant plusieurs années.

À accorder en cocktail ou pour flamber une crêpe.



# ÉTÉ

Entre pique-niques à la plage et dîners qui s'attardent en terrasse le soir, nos cidres bretons accompagnent parfaitement les produits de l'été, gorgés de soleil.

## ENTRÉE

- TOMATES MOZZARELLA avec un cidre breton demi-sec plutôt acidulé
- CAVIAR D'AUBERGINE avec un cidre breton extra-brut ou brut plutôt tannique



## PLAT

- BROCHETTES DE BŒUF GRILLÉES AU BARBECUE avec un cidre AOP Cornouaille ou brut tannique
- MOULES MARINIÈRES avec un cidre breton extra-brut équilibré ou subtilement acidulé
- ROSACE DE SOLE À LA CRÈME avec un cidre breton brut équilibré ou plutôt tannique
- TOMATES FARCIES AU BLÉ ET AUX LENTILLES avec un cidre breton brut équilibré ou acidulé Plat végétarien



## FROMAGE

- BEAUFORT D'ÉTÉ avec un cidre breton extra-brut ou brut légèrement amertumé
- CHAOURCE avec un cidre AOP Cornouaille ou brut tannique



## DESSERT

- PAVLOVA AUX FRAISES ET AUX MÛRES avec un cidre Royal Guillevic ou tous types de cidres doux
- SORBET ABRICOT VERVEINE avec un cidre rosé ou doux acidulé

• **DANS NOS VERGERS** •  
Les mélanges, véritables auxiliaires des vergers, limitent la prolifération des insectes comme la cochenille.

## CONNAISSEZ-VOUS AUSSI ?

### Le jus de pomme

Quasiment tous les producteurs de cidres élaborent aussi des jus de pomme, tranquilles et effervescents, 100% pur jus. Certains sont issus d'assemblages de différentes pommes, à jus et/ou à cidre.

À emporter en pique-nique et indispensable aux goûters.



# AUTOMNE

Nos cidres font écho aux couleurs de l'automne.  
Des plus dorés aux plus orangés, ils se marient  
aux mets de l'arrière-saison avec délice.

## ENTRÉE

- SALADE ENDIVES ET POMMES  
avec un cidre breton demi-sec  
ou brut plutôt amertumé
- CROUSTILLANT DE POIREAUX  
avec un cidre breton demi-sec  
ou brut équilibré



## PLAT

- OMELETTE AUX CÈPES  
avec tous types de cidres bretons bruts
- COQUILLES ST JACQUES POÊLÉES  
avec un cidre breton extra-brut, brut  
équilibré ou subtilement amertumé
- RÔTI DE PORC AUX FIGUES  
avec un cidre AOP Cornouaille  
ou brut tannique
- PÂTES AUX ÉPINARDS ET PIGNONS DE PIN  
avec un cidre breton brut équilibré  
ou légèrement acidulé Plat végétarien



## FROMAGE

- REBLOCHON  
avec un cidre breton demi-sec  
ou doux légèrement acidulé
- ST-NECTAIRE  
avec un cidre breton demi-sec ou doux  
équilibré ou subtilement amertumé



## DESSERT

- TARTE FINE AUX POMMES  
avec un cidre Royal Guillevic  
ou tous types de cidres doux
- CRUMBLE POIRES & MÛRES  
avec un cidre breton doux équilibré  
ou un AOP Cornouaille

## · DANS NOS VERGERS ·

L'activité est à son maximum :  
toutes les pommes arrivées  
naturellement à maturité,  
doivent être ramassées  
et apportées dans  
les cidreries.

## CONNAISSEZ-VOUS AUSSI ?

### Le vinaigre de cidre

Le vinaigre de cidre breton possède  
de merveilleux arômes dus à la  
qualité des cidres utilisés  
pour leur élaboration !

Relevez vos salades avec une  
vinaigrette douce-amère,  
élaborée avec du vinaigre  
de cidre et du miel.



# HIVER

Qu'il est agréable de se réchauffer avec les accords entre nos cidres bretons et les recettes hivernales. Sans oublier leur pétillance qui réveille les tables de fêtes.

## ENTRÉE

- CAROTTES ET PANAI RÔTIS AUX ÉPICES avec un cidre Royal Guillevic ou un demi-sec équilibré
- HUÎTRES avec un cidre breton extra-brut équilibré ou acidulé



## PLAT

- CUISSE DE CHEVREUIL AUX MARRONS avec un cidre AOP Cornouaille ou brut tannique
- FILET DE LIEU JAUNE AU BEURRE BLANC avec un cidre breton extra-brut ou brut subtilement amertumé
- DINDE FARCIE AU FOIE GRAS avec un cidre breton demi-sec ou brut équilibré
- SOUPE LENTILLES, POTIMARRON ET CERNEAUX DE NOIX avec un cidre AOP Cornouaille ou brut tannique Plat végétarien



## FROMAGE

- VACHERIN avec un cidre AOP Cornouaille ou demi-sec équilibré ou tannique.
- MUNSTER avec un cidre breton extra-brut ou brut équilibré



## DESSERT

- PARIS-BREST avec un cidre breton doux ou demi-sec équilibré ou légèrement tannique
- SALADE KIWI BANANE avec un cidre Royal Guillevic, rosé ou doux acidulé



## DANS NOS VERGERS

Les arboriculteurs sont aux petits soins pour leurs arbres : taille et élagage maîtrisés sont le secret des futures récoltes.

## CONNAISSEZ-VOUS AUSSI ?

### Le Pommeau de Bretagne AOC

Cet apéritif typique de Bretagne est le fruit généreux de l'assemblage d'un moût de pommes fraîchement pressées et d'eau-de-vie de cidre de Bretagne AOC.

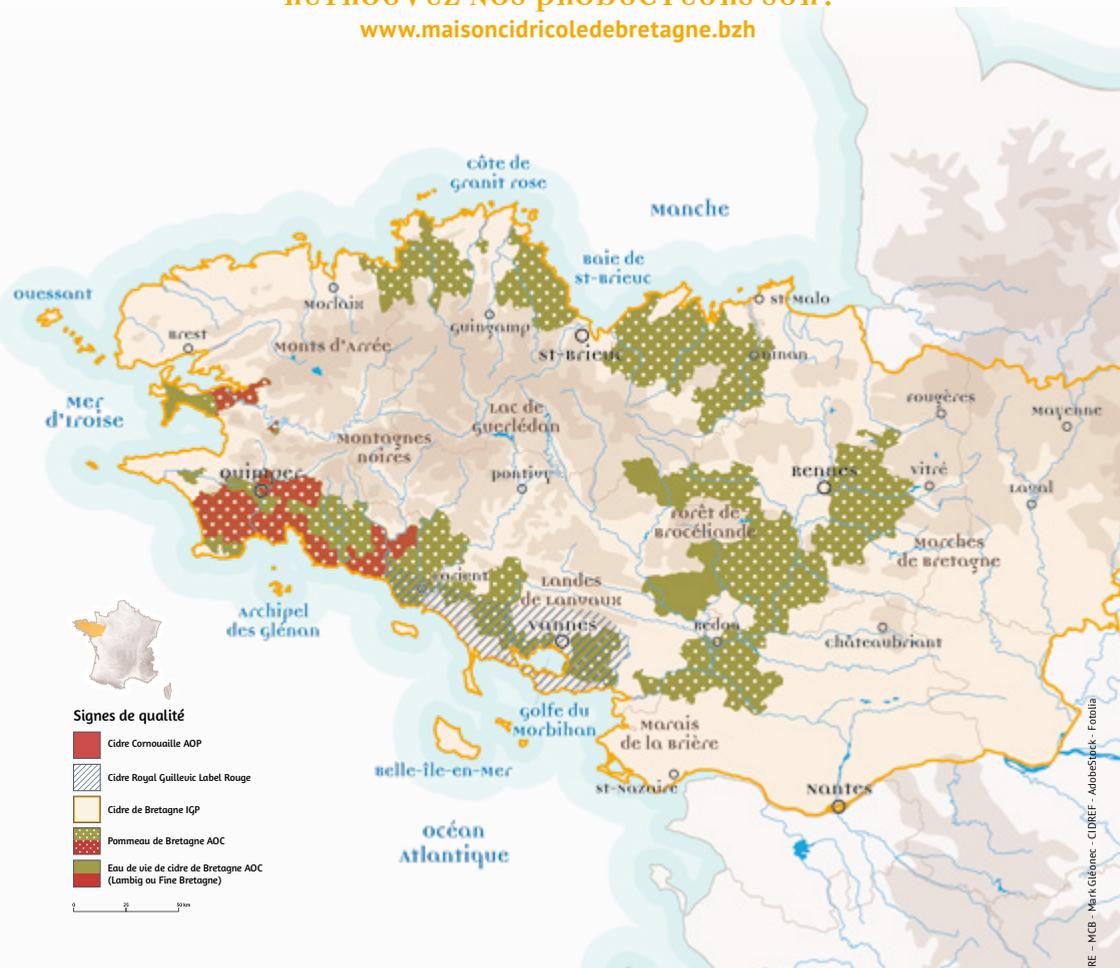
À servir avec le foie gras ou à déguster avec un gâteau au chocolat.



# ≡ Carte de la Bretagne Cidricole ≡

RETROUVEZ NOS PRODUCTEURS SUR :

[www.maisoncidricoledebretagne.bzh](http://www.maisoncidricoledebretagne.bzh)



## Signes de qualité

-  Cidre Cornouaille AOP
-  Cidre Royal GuilleVIC Label Rouge
-  Cidre de Bretagne IGP
-  Pommeau de Bretagne AOC
-  Eau de vie de cidre de Bretagne AOC (Lambig ou Fine Bretagne)

0 5 10 km



[www.maisoncidricoledebretagne.bzh](http://www.maisoncidricoledebretagne.bzh)