

# ENCYCLOPÉDIE DU SIROP

Le Sirupier de Berne  
Entreprise familiale depuis 1980





**Le meilleur du sirop**  
**« Bon depuis toujours! »**

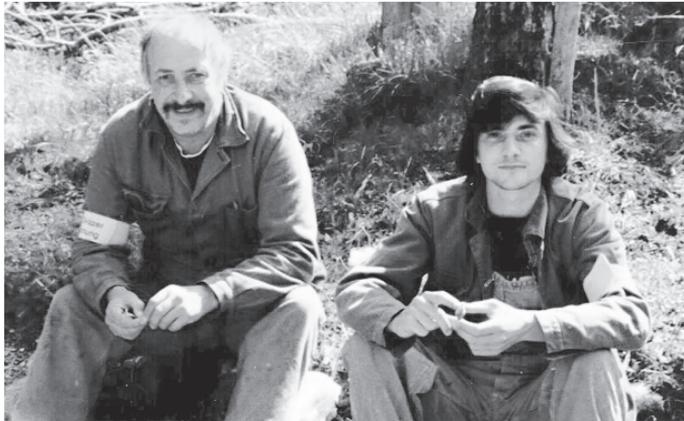
*- Sirupier senior -*

## À propos de nous

### Les pionniers du sirop

La longue histoire du succès du Sirupier de Berne commence en 1980 avec une passion : Pendant ses loisirs, le forestier et jardinier Mathias Wirth senior cueille des herbes et des baies pendant ces loisirs. Avec ce que la nature lui offre, il crée des sirops au goût harmonieux. Dans un premier temps, il vend ses produits au marché situé à la Münstergasse. Mais très vite, le sirop est également débité dans de nombreux bars et bistrotts à Berne.

A partir de 2002, Mathias Wirth junior travaille également dans la production des sirops. Aujourd'hui, il est le chef de l'entreprise. Il assume la responsabilité de la production pour laquelle il combine les ingrédients les plus surprenants pour créer de nouvelles saveurs. Depuis quelque temps, le père ne vient plus qu'en visite de temps en temps.



*Mathias Wirth senior et junior (1992)*

## À propos de nous

### Les sirops bernois

Depuis plus de 40 ans, nous avons du succès dans le domaine des sirops. Notre grand choix, notre originalité et surtout notre qualité sont connus au-delà de la région. Notre sirop est désormais en vente dans toute la Suisse et même à l'étranger.

Grâce à une croissance modérée mais constante l'entreprise, autrefois unipersonnelle, est devenue un site de production avec une avec une équipe bien rodée. Après avoir occupé pendant de nombreuses années divers emplacements dans les quartiers de Berne, le Sirupier de Berne s'est établi dans le quartier animé de Breitenrain où il continue à produire manuellement.



*Michael, Arshavir, Mathias, Abdel, Chantal, Ali (de g. à dr.)*

## **La manufacture**

### **Personnalisé & fait à la main**

C'est avec beaucoup d'enthousiasme et d'intuition que nous mélangeons les ingrédients selon nos recettes élaborées et affinées au fil des ans. Même dans la deuxième génération, sous M. Wirth junior, nous produisons le sirop manuellement en utilisant des louches et des grandes marmites. Les diverses phases de fabrication telles que le remplissage et l'étiquetage des bouteilles en verre sont exécutées par des collaborateurs fiables qui se contrôlent mutuellement, ce qui garantit la qualité du sirop.

### **Naturel & aromatique**

Nous utilisons des jus de fruits fraîchement pressés et des herbes sèches de qualité supérieure. Les couleurs riches et naturelles sont le résultat d'un traitement soigneux des matières premières. On ne trouve aucuns exhausteurs de goût et additifs artificiels dans notre atelier.

Le sucre que nous utilisons est extrait de betteraves suisses et provient de l'usine régionale d'Aarberg. La conservation naturelle de nos sirops repose sur trois piliers : La mise en bouteille à chaud, le sucre et l'addition d'acide. En combinaison avec la fermeture de garantie soigneusement appliquée, cela permet une durée de conservation quasi illimitée des sirops.

### **Régional & équitable**

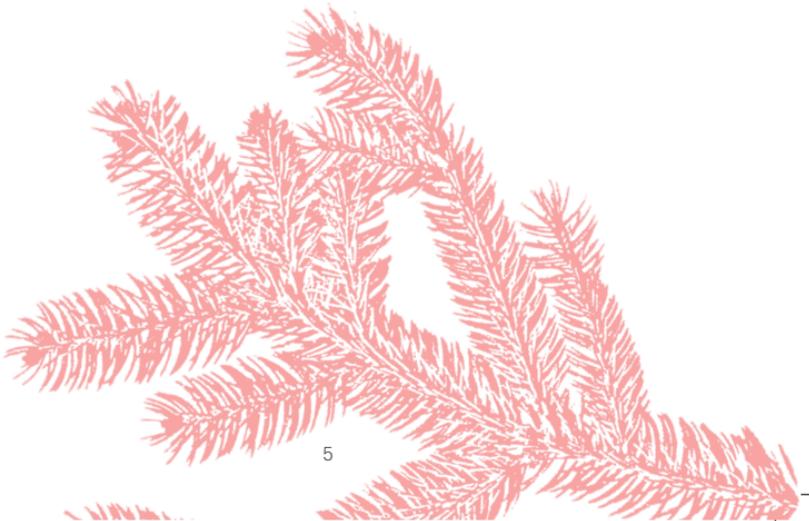
Le Sirupier de Berne veille à ce que les ingrédients des sirops proviennent de cultures traditionnelles.

Des prix équitables pour les matières premières, un contact intense avec nos fournisseurs et des circuits de transport courts sont pour nous essentiels et vont sans dire. Nous payons des salaires équitables et attachons de l'importance à des relations de travail durables. Ainsi, tout le monde est gagnant.

## Le produit

### **« Le sirop, c'est plutôt une boisson pour enfants et pour les journées de chaleur en été ».**

C'est le passé ! Le sirop n'est plus réservé aux petits, pas plus qu'il ne peut être réduit à un simple plaisir saisonnier ! C'est intéressant de voir le nombre de manières qui existent pour mettre en valeur notre sirop. Il peut être le complément idéal pour les boissons alcoolisées comme le vin, le prosecco, le champagne ou la bière. Qu'il soit servi avec de la glace ou de l'eau chaude, le sirop est idéal pour sucrer le thé. En cuisine, il se prête à merveille pour affiner des sauces et divers mets ainsi que pour confectionner des desserts et de la pâtisserie.



## L'assortiment

### La gamme de produits originale

Entre-temps, nous avons 32 sirops dans notre offre. Des herbes des Alpes au pruneau, nous satisfaisons de nombreux goûts – qu'ils soient amers ou fruités. Chaque variété est disponible toute l'année.

Le choix de sirops est riche et varié et nous travaillons sans cesse à de nouvelles créations.

### Baristas

Nous nous efforçons aussi à faire entrer le sirop dans une autre dimension – celle des baristas.

A cet effet, les sirops sont préparés sans acidifiant et peuvent ensuite être mélangés à des boissons lactées chaudes ou froides. Ces variétés se prêtent également à sucrer et aromatiser les cafés, les thés ainsi que des plats salés, piquants ou sucrés.

### Ligne Apéro (sans alcool)

Avec la nouvelle ligne Apéro, nous encourageons les hôtes innovateurs qui aiment endosser le rôle de « barman » et qui souhaitent gâter leurs amis et familles avec des boissons haut en couleurs. Ces sirops fruités, âcres et stimulants représentent une sorte de liaison entre « avec alcool » et « sans alcool » et établissent une convivialité sans restriction : Il y a de quoi pour chaque goût.

Brassées, frappées ou mélangées, ces boissons sont appréciées de personnes jeunes et moins jeunes, elles sont notre réponse à la tendance actuelle vers l'apéritif « sans alcool ».

Ce qui caractérise les sirops de cette catégorie est l'absinthe qui a fait ses preuves dans la production de boissons. Ils tonifient, fortifient et rafraîchissent par leur qualité âpre.

## L'encyclopédie

### Sirops

<b>B</b> aies de sureau / <b>B</b> ergamote / <b>B</b> ourgeons de sapin	8
<b>C</b> assis / <b>C</b> itronnelle / <b>C</b> oing	9
<b>F</b> leurettes / <b>F</b> leurs de sureau / <b>F</b> raise	10
<b>F</b> ramboise / <b>F</b> ruits de la ferme	11
<b>G</b> ingembre-pomme / <b>G</b> oggy-Frösch / <b>G</b> renade	12
<b>H</b> erbes des Alpes	13
<b>M</b> élange d'herbes à l'anis / <b>M</b> élange forestier / <b>M</b> élisse citronnelle	14
<b>M</b> enthe / <b>M</b> erveille bleue / <b>M</b> ieux que du punch	15
<b>M</b> ieux que du thé froide / <b>M</b> onarde	16
<b>P</b> étales de rose / <b>P</b> rupe / <b>R</b> hubarbe	17

### Baristas

<b>C</b> afé chaï / <b>C</b> affè freddo	18
<b>V</b> anille	19

### Ligne d'Apéro (sans alcool)

<b>A</b> péro Spatz	20
<b>H</b> enri le Vert / <b>P</b> anaché	21



## Sirops

### **Baies de sureau**

*Jus de baies de sureau*

---

Un sirop aromatique et séduisant. Le goût fruité et légèrement aigre de ces baies se manifeste surtout dans le sirop chaud. Ce fruit, également appelé baie de lilas dans le nord de l'Allemagne, est considéré comme une « pharmacie paysanne » avec toutes sortes de substances actives bien-faisantes.

> Conseil : Avec une gorgée de vin rouge, il réchauffe le cœur.

### **Bergamote**

*Jus de bergamote, jus de poire*

---

Cet agrume rare, provenant du sud de l'Europe, est utilisé tout entier pour le sirop. Il confère à la boisson un goût acide et légèrement amer. C'est un stimulant pour l'appétit, qui a un effet très rafraîchissant, surtout en été. Son acidité âpre se combine bien avec le gin.

### **Bourgeons de sapin**

*Extrait de bourgeons de sapin, verveine*

---

Une délicatesse pour les connaisseurs. L'extrait de rameaux et de branchettes de sapin blanc indigène confère au sirop un goût vigoureux et pur. Sentez, les yeux fermés, le parfum séduisant des conifères. Bue chaude, la boisson est particulièrement aromatique et bienfaisante.

## **Sirops**

### **Cassis**

#### *Jus de cassis*

Le goût est aussi prononcé que l'intensité de la couleur rouge de ce sirop. Il est à la fois fruité, doux et corsé, mais aussi légèrement acidulé. Avec sa sensation de pétilllement sur la langue il met de bonne humeur.

> Conseil : En ajoutant du prosecco, il devient un classique de l'apéritif, le « Kir royal ».

### **Citronnelle**

#### *Extrait de citronnelle*

Un sirop exotique au goût frais et fleuri. A l'origine l'herbe connue sous le nom de « citronnelle » est venue de l'Asie du Sud-Est. Aujourd'hui, cette plante orne également nos balcons et est appréciée des amateurs de cuisine asiatique.

### **Coing**

#### *Jus de coing*

Le coing jaune or arrivé à maturité est le soleil de l'année fruitière. Ce fruit d'automne particulier a un arôme intense, doux et âpre.

> Conseil : Confère aux sauces et aux plats succulents une saveur unique.

## Sirops

### Fleurettes

*Extrait de fleurs d'hibiscus, de tilleul, de mauve et d'oranger, de menthe poivrée, de roses des Alpes, et de verveine*

Le mélange de fleurs délicatement harmonisé confère au sirop son goût exquis. Sa teinte rouge comme les fleurs de hibiscus est puissante et pourtant naturelle. Le goût ressemble à celui du thé que maman a mis dans la gourde pour la première excursion scolaire !

> Conseil : Peut être mélangé avec du prosecco, du champagne ou du vin blanc (Fleurettes).

### Flours de sureau

*Extrait aqueux de fleurs de sureau, jus de pomme*

La « boisson au sureau » est la pièce de résistance de l'assortiment des sirops. Le sureau fait des miracles ! Ce vieil adage est fermement ancré dans le langage du peuple. C'est pourquoi le sirop clair est volontiers consommé pour se rafraîchir en été et se chauffer en hiver.

> Conseil : En combinaison avec du Prosecco ou du Champagne, ce sirop est un grand succès estival.



## **Sirops**

### **Fraise**

#### *Jus de fraise*

Une douceur intense pour les enfants et de tous ceux qui aiment les fraises. Ce sirop est produit à partir de fruits mûris au soleil du pays des fruits et des baies, le Seeland bernois  
> Conseil : Se prête à merveille pour édulcorer le yaourt nature ou pour napper la glace à la vanille.

### **Framboise**

#### *Jus de framboise*

Arôme puissant, fruité et naturel de framboise – un élément supérieur dans chaque cuisine. Le sirop de framboise est un favori pour chaque fête d'été et chaque fête pour les enfants. Vous souvenez-vous des puddings à la semoule de votre enfance, arrosés de sirop de framboise ?  
> Conseil : Le complément pour desserts et pâtisseries

### **Fruits de la ferme**

#### *Mélange de différents jus de fruits*

Ce sirop est une pochette-surprise pour les explorateurs et les aventuriers. Pour cette variété, nous utilisons ce que le verger offre – le jus de pomme, d'abricot, de poire, de mirabelle et de pruneau. Une délicieuse surprise fruitée au goût « spécial » !

## Sirops

### **Gingembre-pomme**

*Extrait de gingembre, jus de pomme*

---

Les deux ingrédients s'harmonisent et se complètent parfaitement. Le filtrage atténue le piquant, tout en laissant une note discrète du gingembre. Un sirop fortifiant et digeste également très apprécié des enfants.

### **Goggy-Frösch**

*Cannelle, citronnelle, clous de girofle, cascara (écorces de grains de café)*

---

Avec un esprit éveillé dans la jungle urbaine : voici notre slogan pour l'avenir. A cette fin nous misons sur la force de la caféine de Cascara qui offre une alternative valable aux substances énergisantes courantes. Une boisson désaltérante moderne.

### **Grenade**

*Jus de grenade, jus de raisinet, extrait de gousses de vanille Bourbon.*

---

Comme il se doit pour une véritable grenadine, le jus de grenade constitue la base de ce sirop classique. Les groseilles et les gousses de vanille arrondissent le goût du sirop. Un champion parmi les sirops.

> Conseil : Se prête bien pour préparer un Tequila Sunrise et la variante Panaché avec Grenadine.

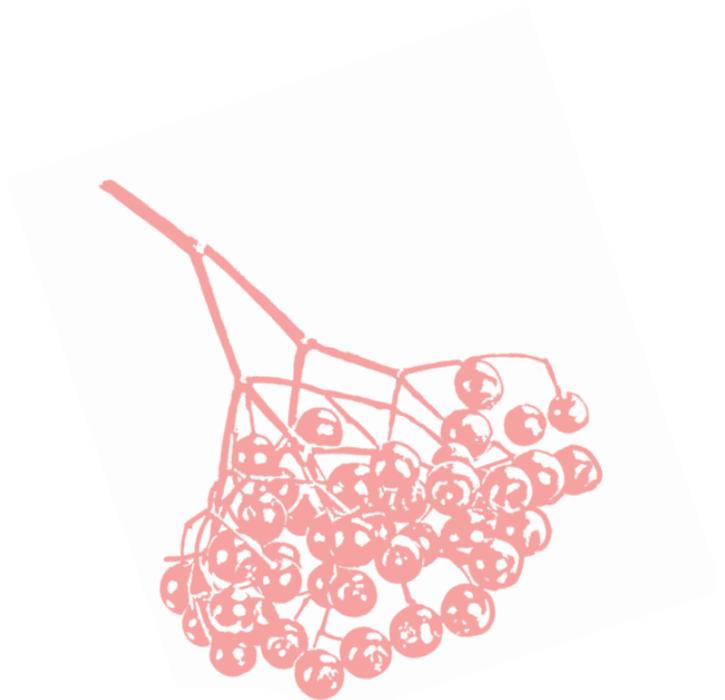
## Sirops

### Herbes des Alpes

*Extrait de menthe poivrée, mélisse, menthe pomme, thym, plantain lancéolé*

---

Ce mélange épicé, frais et harmonieux fait penser à un « Bonbon aux herbes ». Toutes nos herbes ont subi un traitement de haute qualité. La couleur verte naturelle de ce sirop est due au plantain lancéolé, la teinte peut varier mais le goût unique reste inchangé.



## Sirops

### **Mélange d'herbes à l'anis**

*Extrait d'anis, de citronnelle, de mélisse citronnée et de fenouil.*

---

Lorsque des génies de l'air légendaires créent des sirops, une brise fraîche d'anis et de fenouil caresse les papilles gustatives et s'engouffre dans le ventre. Ce sirop est épicé, doux et relaxant – un excellent sirop pour enfants, à boire froid ou chaud.

### **Mélange forestier**

*Extrait d'aspérule, de bourgeons de sapin, de fleurs de sureau, jus de poire et de raisinet*

---

Ce chef-d'œuvre est une création du début de la production de sirop par le garde forestier et sirupier Mathias Wirth senior. Le goût terreux et fruité évoque l'odeur d'une clairière au printemps.

> Conseil : Le dimanche matin, arrosez donc vos crêpes...

### **Mélisse citronnelle**

*Extrait de feuilles de mélisse citronnelle*

---

La mélisse citronnelle est une « mauvaise » herbe odorante et un véritable délice pour les abeilles dans les jardins indigènes. La fraîcheur citronnée de ses feuilles produit une atmosphère gaie et ouverte pour le nez et le palais.

> Conseil : Parfumez une boule de glace à la vanille avec ce sirop et respirez profondément...

## Sirops

### Menthe

*Extrait de menthe poivrée, absinthe*

---

L'herbe de menthe indigène a un goût intense. Bu chaud, notre sirop rafraîchit les voies respiratoires, même en hiver, et s'offre parfaitement comme alternative au thé. En été, les fraises fraîches assaisonnés avec une goutte de sirop de menthe sont particulièrement délicieuses.

### Merveille bleue

*Jus de baies de haskap*

---

La création caractéristique avec le jus de la baie de haskap (aussi connue sous le nom de camérisier des haies) a un goût aigre-doux rafraîchissant. Cette baie fait partie des super aliments et contient de précieuses substances protectrices.

### Meilleur que le punch

*Jus de pruneaux, mélange de jus de fruits, décoction de bâtons de cannelle, extrait de fleurs de tilleul*

---

Avec son goût fruité et sa nuance de cannelle, ce sirop adoucit bien des journées d'hiver glaciales. Buvez le sirop chaud et ajoutez, selon votre goût, un peu de vin blanc ou rouge. Il réchauffe corps et âme et se propose comme cadeau de Noël bienvenu.



## Sirops

### **Mieux que du thé froid**

*Extrait de tilleul, jus de raisinet, arôme naturel d'eucalyptus*

---

Un classique du Sirupier de Berne et l'un des sirops le plus vendu. L'infusion de tilleul avec un soupçon d'eucalyptus donne au sirop une fraîcheur inédite. Il ravit tant pendant les chaleurs de l'été que lors de journées glaciales en hiver.  
– Bien agiter la bouteille avant de mélanger le contenu avec de l'eau !

### **Monarde**

*Extraits de feuilles et de fleurs de monarde.*

---

C'est le sirop classique de nos grand-mères. Nous utilisons toute la fleur et ajoutons une portion supplémentaire des pétales. C'est pourquoi notre sirop est d'un rouge-orange intense et a un goût caractéristique.



## Sirops

### **Pétales de rose**

#### *Extrait de pétales de rose*

Une douce étreinte et un petit verre de sirop de rose préparent à merveille le dîner gourmand avec la personne la plus chère. Ce sirop sent bon comme un bouquet fraîchement cueilli et brille comme une mer de fleurs multicolores.

> Conseil : Pour accentuer les desserts et les entremets ou augmenter le pétillant du prosecco.

### **Prune**

#### *Jus de prune*

Bien mûri, ce fruit à noyau est une tentation pour les petits voleurs dans le jardin du voisin. Nous nous procurons toutefois nos fruits d'agriculteurs régionaux. Le fruit violet, mûr en automne, est une combinaison idéale et équilibrée entre le goût sucré et le goût acide et stimule la digestion en douceur.

> Conseil : Ce sirop se prête à d'innombrables desserts et variations de pâtisserie.

### **Rhubarbe**

#### *Jus de rhubarbe*

Cette plante classique aigre-douce apporte une note pétillante au sirop. Il est le parfum qui convient à la tarte aux rhubarbes faite maison. Dans la cuisine de l'Inde, il s'harmonise avec la noix de coco et la cardamome.

> Conseil : Il rafraîchit le spritz à base d'eau pétillante, de prosecco, de Lillet et d'Aperol.

### **Café chai**

*Cardamome, clous de girofle, anis étoilé, poivre*

Ce mélange oriental est certainement le plus polyvalent en matière de sirop. Mathias Wirth junior a eu l'inspiration pour cette création lors d'une visite dans un grand magasin. Il a perçu une odeur intense et épicée et a cherché la source. En suivant la piste, il a trouvé un Cinghalais qui moulait son mélange de coffee aromatisé dans une machine du magasin. Voilà pourquoi notre sirop Barista s'appelle Café chai – bien qu'il ne contienne pas de café.

> Conseil : Ce sirop se prête à merveille pour assaisonner et sucrer le café, le thé ou le lait chaud. Il est à la base du café oriental et de la variante instantanée du thé chai (thé noir, lait et sirop). On l'utilise aussi pour rendre encore plus séduisants les desserts des comptes de 1001 nuits.

### **Caffè freddo**

*Café*

Le meilleur et le plus rapide des cafés glacés de ce quartier de Berne. Il peut être préparé avec du lait de vache ou du lait végétal (noix, avoine) : Verser le sirop caffè freddo dans un verre, ajouter un peu d'eau, du lait froid moussé et des glaçons – et déguster avec plaisir. Un caffè latte peut également être affiné : il suffit d'ajouter le sirop au café chaud moussé.

### Vanille

#### Extrait de gousse de vanille bourbon

Ce sirop flatte le palais de la manière la plus délicate et procure une véritable sensation de bien-être, même les jours de grand froid. Le parfum de la vanille évoque le souvenir du premier lait de l'enfance. C'est pourquoi il est le partenaire parfait du barista. Sous forme de mousse crémeuse ou ajouté avec parcimonie à un dessert, il offre une expérience sensorielle aux gourmets.



### Apéro Spatz

*Extrait de quinquina, d'absinthe, d'hibiscus, mélange de jus de fruits,  
arôme naturel d'orange sanguine*

Mieux vaut avoir le moineau dans le verre que le bourdonnement dans le crâne. Tonifiant, frais et plein d'entrain, avec notre moineau tu t'envoles vers une pergola méridionale avec vue sur des orangers et la Méditerranée. Ce sirop fruité et un peu amer peut être pétillant et froid avec de l'eau gazeuse ou du Prosecco, mais également consommé chaud.



### Henri le Vert

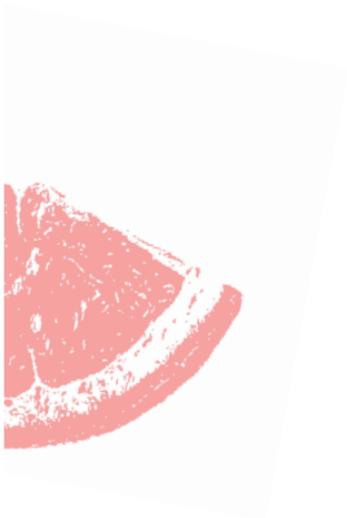
*Extrait d'herbes alpines, sauge, plantain lancéolé, absinthe*

Traditionnellement épicé, âpre et vert, ce sirop rappelle une prairie au bord du chemin. Le randonneur Henri te rafraîchit l'esprit comme bain de pied dans un ruisseau de montagne. Avec son mélange terreux d'herbes, il met l'accent sur le plaisir.

### Panaché

*Houblon, fleurs de tilleul, absinthe*

Un été chaud – une histoire âpre.  
Brassé à partir de houblon Citra au goût prononcé et agrémenté d'une pointe de tilleul doux comme du miel, notre sirop panaché est comme le VTT parmi les vélos. Une boisson robuste et corsée, ce sirop aromatique élimine la soif à coup sur. Servi avec de l'eau minérale glacée, il est apprécié pendant toutes les heures passées sur le balcon.



## **Un maximum de plaisir tiré du sirop**

### **Bien agiter et stocker correctement**

Nos sirops sont produits naturellement. C'est pourquoi il peut arriver que des lambeaux (en dialecte bernois « Schlirgge ») peuvent apparaître. Secouer vigoureusement la bouteille et le sirop redevient clair. Ne pas conserver le sirop (surtout les produits barista) au réfrigérateur. Le froid peut entraîner la formation de gros cristaux de sucre. Si par mégarde vous avez conservé un sirop trop froid, ce n'est pourtant pas grave. Ni les lambeaux, ni le froid affectent la qualité ou le goût du sirop. Ils prouvent simplement qu'il n'y a pas d'additifs dans le produit. Nos sirops se conservent au minimum une année.

## Un maximum de plaisir tiré du sirop

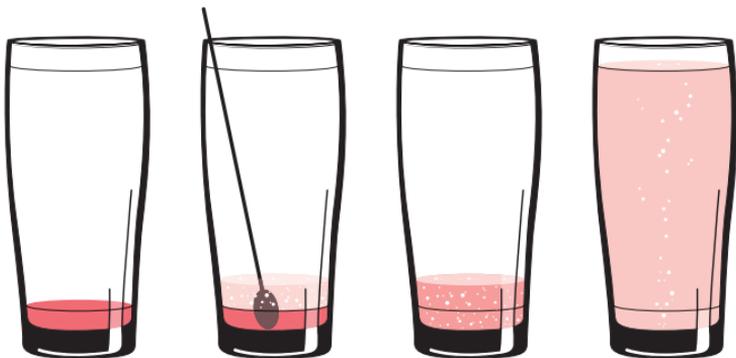
### Diluer

Dilué notre sirop avec de l'eau – plate ou gazeuse, chaude ou froide selon vos préférences. Nous recommandons un rapport de mélange de 1 : 7 à 1 : 10 (recette de base).

### Mélanger et mixer

Pour mélanger le sirop avec des boissons gazeuses, de la bière, du prosecco etc. nous recommandons de délayer le sirop au préalable avec juste un peu du liquide voulu. Ainsi les bulles et le pétillant sont conservés dans toute la boisson.

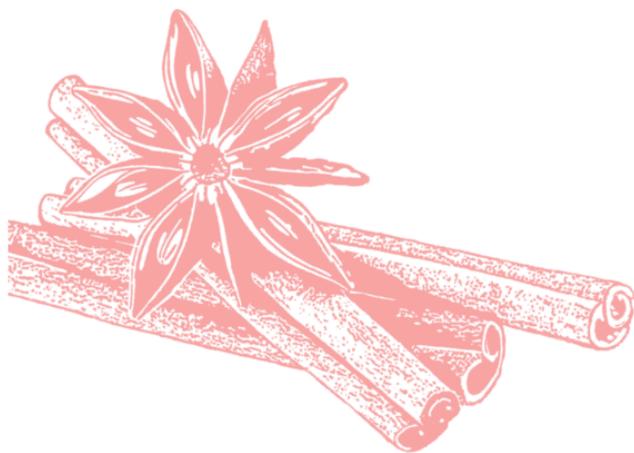
Vous pouvez ajouter les sirops non dilués aux drinks et aux cocktails et les mélanger.



## Le sirop dans la cuisine

### La magie de la cuisine: le sirop touche toutes les papilles gustatives

Notre sirop est idéal pour assaisonner et affiner un grand nombre de plats et de sauces. Vous souhaitez donner un coup de pouce à votre salade ? Les sirops suivants se prêtent particulièrement bien à cet effet : Fleurs de sureau, coïng, pousse de sapin, mélange forestier (du lutin) et mélisse citronnée. Dans la cuisine orientale, le sirop café chaï ajoute au couscous ou au houmous léger le goût inimitable. Vers l'est de la carte culinaire, dans la cuisine « Sweet and Sour », on préfère les goûts du sirop d'elves, de fleurs de sureau, de pousse de sapin, de citronnelle et de pruneaux. Les chutneys peuvent être préparés avec toutes les variétés de sirop au gré de la fantaisie et des envies.



## **Le sirop dans la cuisine**

Pour de nombreux desserts, vous pouvez utiliser nos sirops comme assaisonnement et édulcorant, pour ajouter ou garnir vos glaces, yaourts glacés et lassis (convient également aux végétaliens) ou dans le yaourt nature, le bircher et la salade de fruits. Le sirop est également très apprécié en pâtisserie pour imbiber ou glacer vos pâtisseries.

### Sirop d'érable écrasé

- 1 cl de sirop du mélange d'herbes à l'anis*
- 1 cl de sirop de mélisse citronnelle*
- 4 cl de vodka*
- ¼ d'orange avec l'écorce coupée en dés*
- 2 cl de jus de citron fraîchement pressé*
- Glace broyée*
- Eau tonic*

Mettre tous les ingrédients – sauf l'eau tonic et la glace broyée – dans un verre de 3 dl et écraser. Ajouter la glace à la fin et emplir le verre avec l'eau tonic.

### Hugo

- 2 cl de sirop de fleurs de sureau*
- 15 cl de prosecco*
- 5 cl d'eau minérale (gazeuse)*
- 8 glaçons*
- 1 quartier de citron vert*

Verser les glaçons dans un verre à cocktail de 3dl. Ajouter le sirop, l'eau et le prosecco et remuer. Pour finir, décorer avec un quartier de citron vert.

### Sirop russe

- 3 cl de caffè freddo*
- 1 cl de café chai*
- 4 cl de vodka*
- 2 cl de demi-crème liquide*
- 6 glaçons*

Verser tous les ingrédients dans un shaker et agiter. Transvaser dans un tumbler.

### Grenadine Sunset

- 2.5cl de jus de citron*
- 1cl de sirop de grenade*
- 1 poignée de pépins de grenade*
- 9cl de ginger ale*

Remplir le shaker de glace. Ajouter tous les ingrédients – sauf le ginger ale – et agiter vigoureusement. Mettre des glaçons dans un verre de 3 dl et vider le mélange dans le verre. Filtrer deux fois le contenu et ajouter le ginger ale. Garnir selon les goûts.

### Virgin Mojito

- 2cl de sirop fleurettes*
- 1 citron vert avec l'écorce coupée en dés*  
*Glace broyée*  
*ginger ale*

Verser le sirop et les citrons verts dans un verre de 3 dl et les écraser le contenu. Ajouter la glace broyée, remplir le verre avec du ginger ale, et bien remuer le tout.

### Cassis Kiss

- 3cl de sirop de cassis*
- ¼ d'orange avec l'écorce coupée en dés*
- 2cl de jus de citron fraîchement pressé*
- 1 brin de menthe*
- 6 cubes de glace*  
*Eau tonic*

Verser tous les ingrédients – sauf l'eau tonique et les glaçons – dans un verre de 3 dl et écraser le contenu. Pour terminer, ajouter les glaçons et emplir le verre avec de l'eau tonic.

### Lassi

*Yaourt nature grec ou turc ou yaourt à la noix de coco, à la noix de cajou*

*Sirop de votre choix*

*Eau et glaçons*

Verser des parts égales d'eau et de yogourt dans un récipient et mélanger au fouet. Incorporer le sirop. Ajouter les glaçons et la boisson au yaourt rafraîchissante est prête.

### Chutney de mangue

- 2 mangues
- 2 figues fraîches
- 1 poire
- 1 morceau de gingembre (de la taille d'une noix)
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 2 rins de romarin
- 1 cuillère à café de poivre
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de fruits
- 1½ dl d'eau
- 3 cuillères à soupe de sirop de citronnelle
- 1 cuillère à soupe de sirop de café chaï
- 2 cuillères à soupe d'huile

Peler les fruits et les couper en petits dés. Peler l'ail, le gingembre et les échalotes et les hacher. Placer l'ail et les oignons dans une poêle et les faire revenir brièvement dans l'huile. Ajouter l'eau avec le vinaigre et les autres ingrédients – à l'exception des sirops – et chauffer dans la poêle couverte. Faire réduire pendant 45 minutes en remuant de temps en temps. Après 40 minutes, retirer les branches de romarin et ajouter les sirops. Verser le chutney dans un bocal à couvercle et laisser refroidir.

## Cadeaux

### Des cadeaux de qualité de production manuelle

Tu souhaites remercier tes collaborateurs ou ta clientèle avec un cadeau doux, de haute qualité, de production manuelle et provenant de la région ? Ou bien offrir un petit cadeau hors pair ? En bouteille de 3.5 dl ou 7 dl, emballé dans un joli sac ou une belle boîte, le délicieux sirop est toujours apprécié. Choisis l'emballage qui convient le mieux ou demande une offre. Nous te conseillons très volontiers, afin que l'objet sélectionné corresponde ton idée.

### Étiquette personnalisée

Le sirop avec une étiquette personnalisée est une idée de cadeau créative et confère à notre délicieux produit une touche personnelle. L'étiquette peut porter le nom du destinataire ou un logo, marquer une date ou un événement particulier ou porter un message personnel. Si tu le souhaites, nous créons une étiquette spéciale adaptée à l'événement visé ou tu te mets toi-même à l'œuvre, seul ou avec ton enfant. Demande par e-mail nos dossiers pour grandes, moyennes ou petites entreprises ainsi que pour les personnes privées. En outre tu peux télécharger en pdf les informations concernant les étiquettes clients ou étiquettes enfants.

### Verres et becs verseurs

Pour obtenir un mélange optimal, la proportion eau-sirop est déterminante. Le Sirupier de Berne recommande un rapport de 1 : 10 qui est clairement marqué sur nos verres colorés. En outre nous proposons des becs verseurs élégants qui permettent une présentation pratique et prévient une bouteille gluante.

## **Pour le grand hôte – Restaurant & Bars**

### **Bag in Box**

Cette offre représente une version élégante, économique et sans casse pour les restaurateurs intéressés.

Le Bag in box est un emballage écologique, simple et pratique et représente une solution durable pour la livraison de sirop aux grandes et petites entreprises de restauration (pops, bars, fêtes de rues et de villes etc.).

Cet emballage est disponible pour des récipients de 5 ou 10 litres de tous nos sirops à condition de commande préalable. Contactez-nous pour la liste des prix et pour toute assistance technique.

### **Sirop sur simple pression d'un bouton**

Tu souhaites servir nos produits à ta station de débit de boissons ? Le Sirupier de Berne livre toute la gamme des sirops également en qualité Postmix et/ou Premix. C'est spécialement utile pour la gastronomie, les grandes manifestations etc.  
[www.sirupier-auf-knopfdruck.ch](http://www.sirupier-auf-knopfdruck.ch)



### **Mentions légales**

*Contenu: Le Sirupier de Berne S.a.r.l. | Illustrations: Mathias Wirth jun.*

*Conception: Etage Est sàrl | Typographie de la réédition: duplex\_bern*

*Impression: Imprimerie Läderach SA | Papier: Rebello, blauer Engel*





## **Le Sirupier de Berne S.a.r.l.**

*Waffenweg 9, 3014 Berne*

*info@sirupier.ch*

*sirupier.ch*

*T +41 (0)31 352 99 78*

*F +41 (0)31 331 56 90*