



TENDANCES ' BIÈRES



SOMMAIRE

LES BELGES	p 10
LES ÉCOSSAISES	p 27
LES ANGLAISES	p 28
LES AMÉRICAINES	p 30
LES ESPAGNOLES	p 31
LES IRLANDAISES	p 32
LES HOLLANDAISES	p 33
LES ALLEMANDES	p 34
LA JAPONAISE	p 35
LES ITALIENNES	p 35
LES FRANÇAISES ET LOCALES	p 36
LES CORSES	p 44



Bière BLONDE



Bière BLANCHE



Bière AMBRÉE



Bière ROUSSE



Bière BRUNE



Bière RUBIS



Les articles dans ce catalogue sont disponibles dans la limite des stocks. Les descriptifs produits ne sont donnés qu'à titre indicatif.
Les bières en pré-commande sont disponibles en fonction des fournisseurs. A voir avec votre responsable commercial.
Visuels non contractuels. CRÉDITS PHOTOS: SHUTTERSTOCK

La bière est pour beaucoup d'entre nous le symbole même du plaisir et de la convivialité. Le succès actuel des bières de spécialité ne se dément pas en France, il résulte surtout d'une tendance de fond. En Angleterre ou en Allemagne, où la culture de la bière est solidement ancrée dans la société, boire une bière, c'est se désaltérer. En France, on s'intéresse à la bière avant tout pour son goût. On parle donc plus particulièrement de bière de dégustation, de bières artisanales ou de bières spéciales. De ce fait, les consommateurs privilégient des bières typées à savourer; la qualité prime sur la quantité.



BELGIQUE
ÉCOSSE
ANGLETERRE
USA
ESPAGNE
IRLANDE

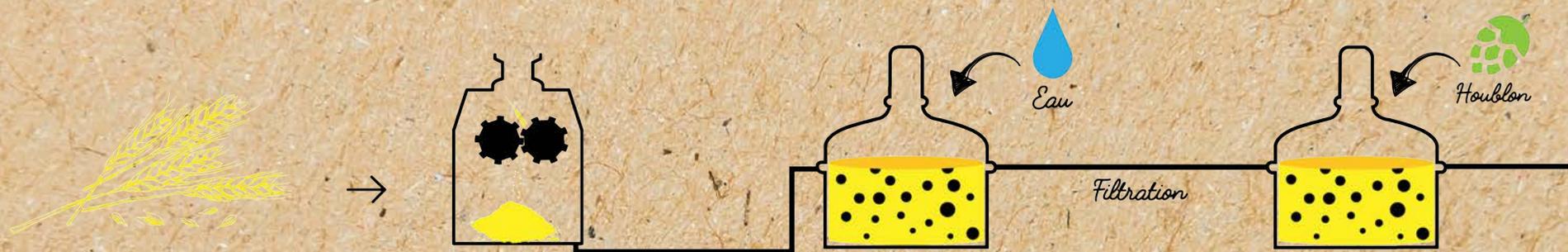
HOLLANDE
ALLEMAGNE
JAPON
ITALIE
FRANCE
CORSE

L'équipe commerciale est là pour vous présenter la gamme et vous conseiller.

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION



L'élaboration de la bière



1 PRÉPARATION

Obtention du malt : orge germée artificiellement et séchée, puis séparée de ses germes.

2 CONCASSAGE

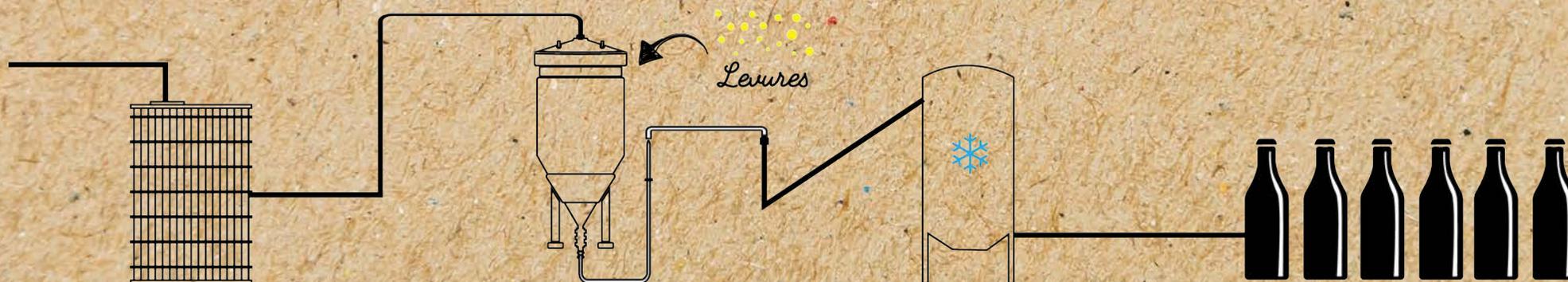
Le contenu du grain est expulsé de son enveloppe et transformé en farine.

3 BRASSAGE

Le malt est mélangé avec 2 à 3 fois son volume d'eau. Obtention du jus sucré, appelé moût.

4 ÉBULLITION ET HOUBLONNAGE

Le moût est transféré dans une chaudière à houblonner. Ajout du houblon pour aromatiser la bière.



5 REFROIDISSEMENT

Le moût est refroidi à la température requise pour la fermentation.

6 FERMENTATION

La levure est ajoutée au moût. Le sucre se transforme en alcool et en gaz carbonique.

7 GARDE À FROID

La bière est refroidie à une température proche de 0°C et stockée plusieurs semaines. Le goût et les textures vont s'affiner. Une dernière filtration peut être opérée pour les bières claires.

8 MISE EN BOUTEILLE

La bière est soutirée, c'est-à-dire mise en bouteille; en boîte ou en fût. Les bouteilles sont habillées d'étiquettes et sont prêtes à être dégustées.

Les classifications des bières

EN FONCTION

Du degré d'alcool

- Bière sans alcool (moins de 1,2 % Vol.)
- Bière bock et de table (jusqu'à 3,9 % Vol.)
- Bière de luxe (entre 4,4 % Vol. et 5,4 % Vol.)
- Bière spéciale (plus de 5,5 % Vol.)

De la couleur

- **Bières blondes** : de couleur dorée, limpides et brillantes, elles sont brassées avec des malts blonds pâles. Elles sont les bières les plus répandues.
- **Bières ambrées** : de couleur cuivrée, elles sont brassées avec des malts plus grillés et torréfiés que les bières blondes. Elles sont les bières les plus aromatiques.
- **Bières brunes** : de couleur acajou à noir ébène, elles sont brassées avec des malts bruns fortement torréfiés.
- **Bières blanches** : de couleur blonde pâle naturellement troubles, elles sont brassées avec des malts pâles et des malts de froment. Elles sont riches en saveurs d'agrumes.
- **Bières rubis** : de couleur aux tonalités rouges, ces bières sont généralement aromatisées aux fruits rouges.
- **Bières rousses** : ces bières sont généralement brassées à partir de malts blonds, peu touraillés et des malts caramels ou ambrés, qui donnent leur couleur à ce type de bière.

Du type de fermentation

• Bières de fermentation basse

La fermentation s'effectue à basse température (inférieure à 10°C), avec des levures qui sont actives dans le bas de la cuve de fermentation. Couramment appelées lagers, ces bières sont souples, légères et rafraîchissantes. Elles sont les plus populaires au monde.

• Bières de fermentation haute

La fermentation s'effectue à des températures plus élevées (entre 15 et 25°C), avec des levures qui se développent dans le haut de la cuve. Ces bières sont généralement appelées ales. Ce sont des bières plus typées, généralement plus aromatiques / savoureuses, plus corsées, plus alcoolisées, et plus denses.

• Bières de fermentation spontanée

Ce type de fermentation n'exige aucune addition de levures. Le moût, placé à l'air libre dans des cuves peu profondes, reçoit les levures naturellement présentes dans l'air environnant. Le Lambic est la seule bière encore produite de cette manière.

• Bières de fermentation mixte

Il s'agit de la combinaison de la fermentation haute et la fermentation spontanée.



Les différents types de bières

ABBAYE

Bières qui étaient autrefois brassées par des moines. Même si bien souvent aujourd'hui, elles n'ont d'ecclésiastique que le nom, car produites par des brasseries industrielles, elles sont néanmoins brassées selon les recettes originales sous licence. Elles portent le nom d'une abbaye qui n'est donc pas nécessairement leur lieu de fabrication, et certaines bières portent même le nom d'abbayes n'existant plus ou n'ayant jamais existé. Elles sont généralement des bières de fermentation haute, refermentées en bouteille, assez fortes et aromatiques.

ALE

Bières de fermentation haute et de type anglais. On retrouve dans cette catégorie des bières de différentes couleurs plus ou moins foncées. Elles sont généralement fruitées. On retrouve dans cette catégorie les bitter, brown, light, mild, pale, old, scotch.

BLANCHE

Les bières blanches traditionnelles sont de fermentation haute, refermentées en bouteille, d'où leur aspect trouble résultant de la levure en suspension, avec un dépôt en fond de bouteille. Elles sont souvent aromatisées avec divers ingrédients comme les zestes d'agrumes, la coriandre... Il existe deux sortes principales de bières blanches :

- Les allemandes appelées WEISSBIER : douces et surettes, elles sont brassées à base de malt d'orge et de froment.
- Les belges appelées BIÈRES BLANCHES : sont moins douces que les allemandes, plus sèches et avec un goût plus prononcé. Elles sont brassées à base de malt d'orge, de froment et d'avoine, il y a aussi régulièrement l'ajout de curaçao et de coriandre.

LAGER - PILS

Bières blondes, limpides de fermentation basse. Elles sont légères, sont les plus répandues dans le monde et les plus consommées. L'origine de ce style de bières est la République Tchèque avec la Pilsen. Presque toutes les pils d'Europe sont dérivées de ce type de bières.

DE GARDE

Bières de fermentation haute, refermentées en bouteille, du nord de la France, à l'origine fabriquées dans les fermes et uniquement à certaines périodes de l'année. Elles étaient alors conservées en étant placées dans des cuves. La bière continuait de fermenter, y mûrissait et s'affinait. Cette méthode de fabrication est aujourd'hui réalisée de manière industrielle : la bière est placée dans des cuves de garde à une température de 0°C pendant plusieurs semaines voire plusieurs mois selon l'arôme recherché. Ces bières sont généralement ambrées, épicées, assez sèches en bouche et souvent fortes.

PARFUMÉE - ARÔMATISÉE

Bières auxquelles ont été ajoutés des fruits frais macérés, des jus de fruits ou encore des arômes de fruits, ou des eaux-de-vie (tequila, rhum, cognac, whisky, vodka,...).



LAMBIC

Bière de fermentation spontanée, c'est l'une des bières les plus anciennes de l'histoire de la bière. La fermentation du moût de lambic se fait sans addition de levure, mais par exposition à l'air libre pendant la période de refroidissement dans le bac de réfrigération. Au contact des levures naturelles contenues dans l'air, il y a fermentation spontanée. Comme aux siècles passés, le véritable lambic n'est brassé que durant l'hiver. C'est une bière astringente, relativement acide et presque sans mousse. Certaines brasseries réalisent un ajout de cerises au vieux lambic, cela devient alors de la Kriek. Cette méthode d'ajout existe pour d'autres fruits tels que la framboise, le cassis... La bière lambic sert également à fabriquer la gueuze. Cette dernière résulte du mélange de divers lambics (vieux lambics plus acides et plats avec de jeunes lambics plus fruités et pétillants). La bière Faro s'obtient en ajoutant du sucre candi au lambic, de façon à créer une bière aigre-douce mais à degré d'alcool bas.

STOUT

Ce sont des bières de fermentation haute. De couleur noire, les stouts sont relativement sèches, révèlent une saveur légèrement caramélisée et grillée et sont fortement houblonnées. Elles sont obtenues à partir de malt très torréfié auquel est ajouté de l'orge grillé. Elles sont très prisées en Irlande, la plus connue étant la Guinness.

DE SAISON

Elles sont produites à l'occasion d'un événement particulier de l'année (bière de Mars, bière de Noël...). Généralement agrémentées d'épices et d'herbes qui leur confèrent une particularité.

SPÉCIALES

Dans les bières dites spéciales, on retrouve les bières inclassables dans les autres catégories. En majorité, ce sont des bières régionales ou qui sont attachées à une ville. Les spécialités sont généralement des bières de fermentation haute, blondes, brunes ou ambrées, fortes ou légères.

IPA

India Pale Ale, style de bière de tradition anglaise au départ, où le houblonnage est important. Le style IPA a été créé au XVIII^e siècle lors de la colonisation indienne. Afin de pouvoir résister au long et tumultueux voyage de plusieurs mois en bateau et alimenter les troupes anglaises en bière, les brasseries réalisaient une bière plus forte en alcool et plus houblonnée pour favoriser la conservation.

TRAPPISTE

L'appellation "bières trappistes" est strictement réservée aux bières brassées sous la supervision de monastères ayant adopté la règle de l'ordre cistercien de la stricte observance. Il est à remarquer que les bières trappistes peuvent être brassées par des laïcs, à condition qu'elles le soient sous supervision trappiste. De fermentation haute, fortes à très fortes, complexes et épicées, les bières trappistes sont refermentées en bouteille.

TRIPLE

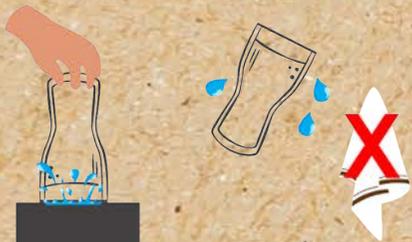
Terme désignant à l'origine une bière d'abbaye trois fois plus alcoolisée que la bière de base.



Astuces pour servir la bière

LE BON GESTE POUR SERVIR VOTRE BIÈRE

- 1** Verre rincé à l'eau claire non essuyé



- 2** Verre à 45° rempli aux deux tiers.



- 3** Verre redressé, bouteille élevée: on obtient une belle mousse.



SÉCHER AU TORCHON OU PAS ... LES VERRES À BIÈRE ?

En principe, le verre doit être lavé sans détergent, qui pourrait laisser des traces empêchant la bonne tenue de la mousse. De même, toute présence de corps gras, y compris provenant du torchon de nettoyage, empêche la bonne tenue de la mousse. Le mieux est de rincer le verre sous un jet d'eau froide juste avant le service, ce qui permet également de rafraîchir le verre.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Bière blonde



6 - 10° C

Bière ambrée



9 - 10° C

Bière brune



9 - 13° C

Bière aromatisée



5 - 6° C

Bière blanche



6 - 8° C

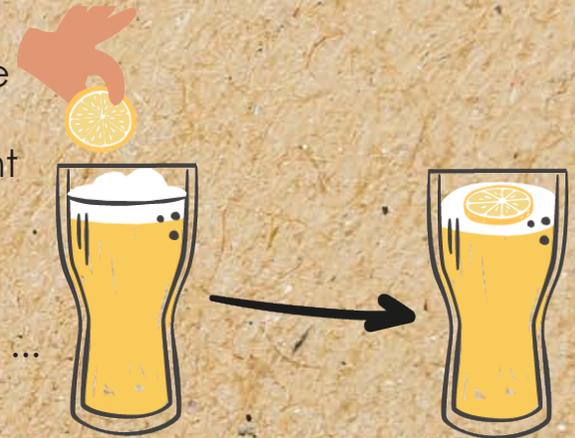
À QUOI SERT LA MOUSSE ?

Elle protège la bière de l'oxydation, car le pire ennemi de la bière, c'est l'air ...



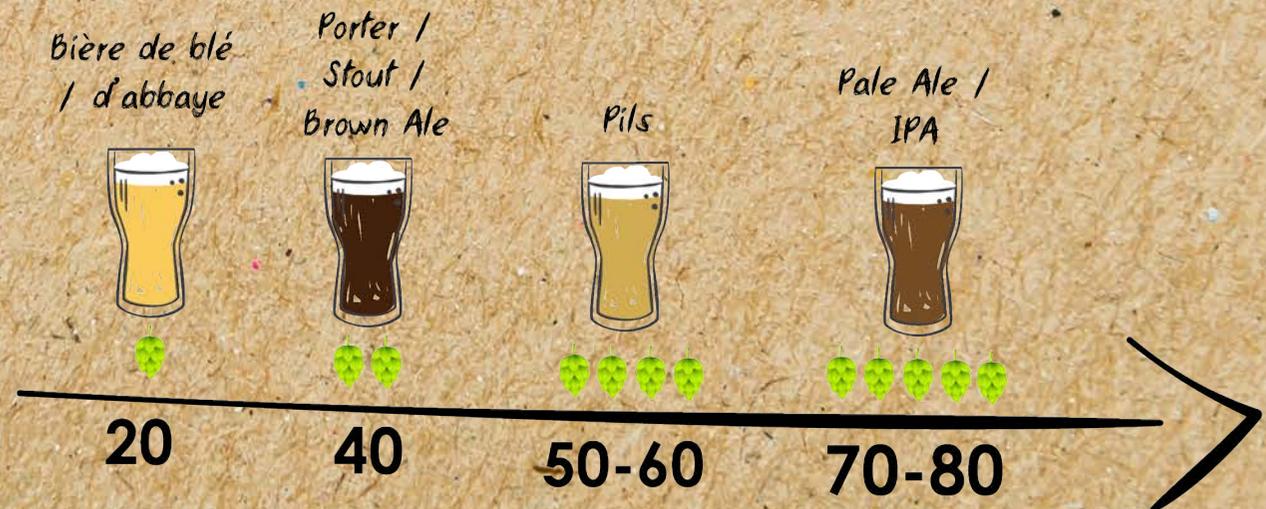
LA MOUSSE EST FRAGILE !

- Rincez vos verres à l'eau claire
- Évitez toute trace de détergent ou de gras qui ferait tomber la mousse en peu de temps.
- Attention à la tranche de citron ... Elle tue la mousse en quelques secondes.



ÉCHELLE IBU

L'échelle IBU (International bitterness unit) est une unité utilisée par les brasseurs pour mesurer l'amertume de leurs bières.





LES BELGES



Kwak

➔ Pale Ale



8.4°



Superbe choix pour les fromages crémeux et mûrs, ainsi que pour le poulet rôti, les jambons fumés et les ragoûts. Elles sont également étonnamment bonnes avec des légumes verts.



33 cl
X24



30 L
6 L

👁️ Robe ambrée aux reflets cuivrés



Caramélisé, épicé et fruité.



Ronde et douce, fine amertume



Triple Karmeliet

➔ Triple



8.4°

La bière Tripel Karmeliet est l'un des grands classiques des bières belges. Selon la brasserie, la recette utilisée serait la même depuis 1679. Elle présentait déjà à l'époque la particularité d'être produite à partir de trois céréales : l'orge, le froment et l'avoine. C'est d'ailleurs de ces ingrédients qu'elle tire son nom.



33 cl
X24



30 L

👁️ Robe dorée et mousse crémeuse



Arômes fruités d'agrumes et notes



Saveurs de céréales, de houblon, légères notes

Westmalle Triple

➔ Trappiste



9.5°



Brassée sous le contrôle des moines trappistes de l'Abbaye N.Dame de la Trappe du S.Cœur depuis 1934, cette bière parfois surnommée «Mère de toutes les triples» a en effet de sacrés atouts dans la bouteille.

Cette bière d'abbaye belge est en effet l'une des premières bières à avoir été brassées sous l'appellation de «bière triple» et elle est le fruit d'une sélection rigoureuse des ingrédients entrant dans sa composition. De plus, la levure utilisée est la même depuis 1956 et elle influe grandement dans la complexité aromatique et gustative de cette trappiste.



👁️ Robe brune à la fine mousse beige

👃 Arômes d'épices, de caramel et de fruits.

👄 Pointe d'amertume et des saveurs de fruits, de malt grillé, de caramel et de levure

Victoria

➔ Strong ale



8.5°



Disponible en fût et sur précommande pour les bouteilles *

* En fonction des disponibilités fournisseurs. Voir avec votre responsable commercial.

Victoria, c'est la nouvelle bière belge puissante de chez AbinBev qui titre à 8,5% d'alcool. Brassée avec trois houblons dont le Fuggle et le Saaz, elle utilise des ingrédients 100% naturels.

Une blonde belge à l'amertume prononcée et aux saveurs de houblon, de malt et d'herbes !



👁️ Robe jaune dorée coiffée d'une épaisse mousse blanche crémeuse.

👃 Arômes de fruits, d'épices, de malt et d'herbes.

👄 Saveurs de houblon, de malt et d'herbes.

Brasserie d'Elby

La Corne vient de la légende de Cornélius, un brasseur du XVII^e siècle à la grande renommée qui gardait le secret de sa recette bien en sécurité. Un triste jour de 1636, des pillards tuèrent tout le monde dans la région en y pendant la plupart aux arbres des bois. Depuis lors, le bois est hanté et il est possible d'y voir le spectre de Cornelius, la corde au cou qui murmure ces mots : «Gloire à la corne, à Cornélius et à tous les pendus du bois, santé sans pitié». Il est dit que celui qui boira la bière de la Corne du Bois des Pendus en citant ces mots aura la gloire éternelle.



La Corne du bois des pendus Blonde

➔ Pale Ale  5.9°

Bière blonde brassée avec un malt Pilsen et du froment. Pour le reste de sa composition, ce sont les deux variétés de houblon sélectionnées qui lui apportent son amertume relevée et puissante.

 33 cl
X24

-  Robe noire très puissante avec une fine mousse beige.
-  Arômes moelleux et intenses de malt grillé, de café et de chocolat.
-  Saveurs puissantes de chocolat, de café, de caramel, de malt torréfié, de vieux rhum et de chêne.



La Corne du bois des pendus Black

➔ Strong Ale  8°

La nouvelle bière de la brasserie d'Elby, une bière de tradition belge, crémeuse et savoureuse en bouche.

 33 cl
X24

-  Robe noire très puissante avec une fine mousse beige.
-  Arômes intenses de malt grillé, de café et de chocolat.
-  Saveurs puissantes de chocolat, de café, de caramel, de malt torréfié, de vieux rhum, de chêne et d'alcool.



La Corne du bois des pendus Triple

 10°

Une bière belge de caractère et très parfumée. Sa puissance se fait sentir mais ses nombreux parfums en font une bière très simple à boire.

 33 cl
X24

-  Robe blonde cuivrée avec une belle mousse blanche.
-  Nez houblonné et mielleux.
-  Notes fruitées et caramélisées.

Brasserie Huyghe

La Brasserie Familiale Huyghe est une brasserie située à Melle en Belgique. Léon Huyghe, arrive dans l'entreprise dans les années 1980 et lance la brasserie dans la production de bière de fermentation haute. Sont alors commercialisées des bières comme la Artevelde, la Minty (bière verte à la menthe), Poiluchette, Guillotine (sortie pour le bicentenaire de la Révolution française)... Le 26 décembre 1989, la Delirium Tremens est brassée pour la première fois. Cette bière fit la renommée de la brasserie.

Delirium Tremens

➔ Pale Ale



8.5°

Brassée depuis 1989, avec l'utilisation de trois levures belges différentes, la Delirium Tremens est devenue la bière phare de la brasserie Familiale Huyghe, en activité depuis plus de 350 ans !



33 cl
X24



30 L



Robe blonde dorée, mousse blanche



Arômes fruités et épicés



Saveurs épicées et herbacées

Delirium Red

➔ Parfumée
Aromatisée



8°

Aromatisée à la cerise, la Delirium Red vient ainsi compléter la gamme de bière de la brasserie en s'adressant aussi bien aux femmes qu'aux étudiants, sans oublier les amateurs de bières fortes !



33 cl
X24



Robe rouge foncée au col de mousse fin et compact



Odeur douce et fruitée, notes puissantes de cerise



Notes puissantes de fruits rouges et de cerise

Guillotine

➔ Pale Ale



8.5°

Une bière à vous couper...la soif ! Ce serait un jeu de mot trop simple pour décrire La Guillotine. Toutefois, cette bière belge décoiffe du haut de son fort volume alcoolisé.



33 cl
X24



Robe d'un blond orangé et une mousse blanche.



Bouquet aromatique très fruité et notes de levures



Saveurs douces, fruitées et épicées. Alcool discret

Brasserie Het Anker

Plusieurs sources différentes s'accordent sur le fait que la création de la Brasserie Het Anker ait eu lieu vers le 15^e siècle. En 1873, la famille Van Breedam rachète la brasserie et en fait une des plus modernes de l'époque. Vers les années 1950, la brasserie se redirige vers des bières spéciales car de plus en plus de petites et moyennes brasseries ferment.

Carolus Ambrio

➔ Strong Ale



8°

Brassée en suivant une recette datant du 15^e siècle, la Gouden Carolus Ambrio est plus forte en alcool et plus houblonnée que ses ancêtres, c'est une bière refermentée en bouteille et qui n'est aromatisée qu'avec des houblons en provenance de Belgique.



33 cl
X24

👁️ Blonde cuivrée avec une belle mousse blanche.

👃 Malts, fruit, caramel.

👄 Malt, houblon, levure, pain, fruit mûr.

Carolus Classic

➔ Strong Ale



8.5°

La bière Gouden Carolus Classic est une bière brune issue d'une fermentation haute. Cette bière bénéficie d'une refermentation en bouteille qui va lui permettre d'achever son évolution et d'affiner ses qualités gustatives.



33 cl
X24

👁️ Belle robe acajou tirant sur le rubis.

👃 Arômes maltés et très fruités, notes torréfiées et liquoreuses.

👄 Saveurs maltées très fruitées, notes de prunes et de raisins.

Carolus Triple

➔ Triple



9°

A l'origine, cette bière était brassée pour les Chevaliers de la Toison d'Or. La recette évolua et la Gouden Carolus Triple remplaça la Triple Toison d'Or. Cette bière mûrie en bouteille, est exclusivement obtenue à partir de malt pâle. 100% naturelle et désaltérante, il est conseillé de la déguster à une température de 7°C.



33 cl
X24

👁️ Robe blonde dorée et limpide.

👃 Arômes maltés et épicés et fruité.

👄 Saveurs épicées et fruitées.

Brasserie Lindemans

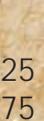
Lindemans est une brasserie familiale belge établie à Vlezenbeek, une commune du Brabant flamand. Elle produit des lambics. La famille Lindemans possède une ferme depuis la nuit de temps. C'est d'ailleurs pour occuper (et désaltérer) les paysans en hiver travaillant dans les champs que l'activité brassicole a débuté.

Lindeman's Kriek



3.5°

Cette Lindemans Kriek est une bière fruitée qui, lors de la production, va bénéficier d'un apport en fruits avant d'être placée en vieillissement dans des fûts de chêne.

 25 cl
 75 cl

 Robe rose foncé avec mousse légèrement rose.

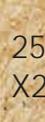
 Saveurs fruitées de framboise et de caramel.

Lindeman's Framboise



2.5°

La Lindemans Framboise est obtenue à la suite d'une fermentation spontanée et produite exclusivement dans la région de Bruxelles. Mûrie et enrichie avec du jus de framboise, elle devient une boisson fraîche et fruitée !

 25 cl
 X24

 Rouge clair avec une mousse rose.

 Arômes doux de cerise.

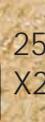
 Saveurs boisées et florales de cerise et de fruits.

Lindeman's Pêche



2.5°

Cette Lindemans est une bière de type-lambic, brassée à base de malts d'orge, de blé et avec ajout de jus de pêche avant une période de maturation en fût de chêne.

 25 cl
 X24

 Robe jaune orangée légèrement trouble.

 Arômes de pêche et de sucre candi.

 Notes de pêche.

Lindeman's Faro



4.5°

➔ Gueuze Lambic

La Lindemans Faro est une bière de blé (froment) de fermentation spontanée et au goût aigre-doux parfaitement équilibré par l'ajout d'une dose supplémentaire de sucre candi.

 25 cl
 X24

 20 L

Brasserie Van Honsebrouck

La Brasserie Van Honsebrouck est une brasserie située à Ingelmunster en Belgique. La famille Van Honsebrouck brasse depuis le XIXe siècle. C'est en 1986 que le château de la dite commune est acheté par la famille du brasseur. La bière Kasteel (en néerlandais : château) est créée à cette occasion. En 2001 un incendie ravagea le musée-brasserie. La famille en profite pour rénover son infrastructure et moderniser son brassage. Depuis 2009, la brasserie est dirigée par Xavier Van Honsebrouck qui est le septième brasseur de la famille et le quatrième à la diriger. Il décide de brasser la Cuvée du Château, une Kasteel brune de 10 ans d'âge.

Kasteel Blonde

➔ Pale Ale



7°

La Kasteel blonde a douze semaines d'affinage. Ce qui lui donne un puissant goût de malt, de vin, d'herbes et de fruits secs.



33 cl
X24

- 👁 Belle robe dorée.
- 👃 Arômes herbacés et de houblons frais.
- 👄 Complexe contraste entre douceur et amertume.

Kasteel Rouge

➔ Parfumée -
Aromatisée



8°

La Kasteel Rouge est une véritable bière de dégustation qui présente des atouts gastronomiques indéniables, notamment avec les desserts au chocolat.



33 cl
75 cl
20 L

- 👁 Robe acajou foncé, mousse beige qui retombe vite.
- 👃 Arômes puissants de cerise, réglisse, liqueur, légèrement épicé.
- 👄 Très sucrée, alcoolisée.

Kasteel Hoppy

➔ Pale Ale



6.5°

Kasteel Hoppy est la dernière bière proposée par la brasserie. Moyennement alcoolisée, celle-ci présente surtout la particularité d'être puissamment houblonnée !



33 cl
X24

- 👁 Robe blonde claire, mousse durable.
- 👃 Nez partagé entre malt et notes herbacées.
- 👄 Bouche légèrement douce, notes d'agrumes et herbacées.

Brasserie Van Honsebrouck

Kasteel Donker

➔ Strong Ale



11°

Une bière belge puissante avec des notes de torréfaction, de moka, de réglisse et de banane. Pour la servir, il est conseillé de verser la bière rapidement et d'un seul trait, en tenant le verre à la verticale.



33 cl
75 cl



Jolie robe d'un marron-brun opaque, mousse persistante.



Arômes doux et maltés de prune, de raisins secs, de caramels.



Saveurs douces, fruitées et complexes. Très bel équilibre.

Kasteel Cuvée du Château

➔ Quadruple



11°

Selon les dires de son créateur, la Cuvée du Château a été brassée de manière à imiter les saveurs des bières brunes ancestrales. Celui-ci, par modestie, réfute les rumeurs disant que ce n'est qu'une simple bière brune ayant 10 ans d'âge.



33 cl
X24



Robe sombre et profonde.



Arômes de malt et notes d'épices, de caramels et de fruits confits.



Subtile et délicate.

Bacchus Framboise

➔ Parfumée
Arômatisée



5°

La Bacchus est une bière fruitée aux arômes de framboise. C'est une bière rubis au goût de framboise et qui titre à 5°.



37.5 cl
X20



Robe rose foncée avec sa mousse beige.



Arômes sucrés de framboise, de malt et de levure.



Légère et acidulée, saveur de framboises.

Copères



5.2°



Depuis 1858, les artisans de Dinant ont leur propre bière, Copères, illustrée par le clocher caractéristique de la ville. Son nom vient de Koper, qui signifie cuivre en Flamand. Le cuivre est en effet la spécialité de Dinant depuis le Xe siècle. Copères est une bière de fermentation haute, fabriquée avec les meilleurs malts et houblons.



Fût de 20 L

 Bière à la couleur cuivrée.

 Goût légèrement caramélisé qui s'accompagne de douceur et d'amertume.

Hoegaarden Fruit Défendu



Pale Ale



8.5°



La Fruit Défendu est une bière de haute fermentation produite par la Brasserie De Kluis, qui produit aussi l'excellente Hoegaarden. C'est une bière qui présente la particularité d'être aromatisée avec de la coriandre et du curaçao en plus du houblon aromatique déjà utilisé.

Est visible sur l'étiquette, le tableau «Adam et Eve» de Rubens.

 33 cl X24

 Etonnante robe acajou tirant sur le bordeaux.

 Arômes maltés et épicés relativement doux.

 Saveurs maltées et épicées, notes de fruits et de levure.

Abbaye de Chimay

Très célèbre dans le monde de la bière pour son histoire qui remonte à plusieurs siècles et ses saveurs extraordinaires, la Chimay est l'une des rares bières à avoir le privilège de porter le logo hexagonal Authentic Trappist Product démontrant un savoir-faire unique. La Chimay est par ailleurs la bière trappiste belge la plus connue.



Chimay Bleue

➔ Trappiste



9°

La Chimay Bleue est la plus forte et la plus complexe des bières trappistes de l'abbaye de Notre Dame de Scourmont. A l'origine, uniquement conçue pour Noël, elle est désormais brassée régulièrement depuis 1958.



Bouquet d'épices et fruité



Longue amertume et traduit une torréfaction prononcée.



Pour la servir, il est conseillé de verser lentement la bière dans un verre légèrement incliné et de manière à ce que la bouteille ne touche pas le verre Chimay.

Chimay Rouge

➔ Trappiste



7°

Brassée par les moines cisterciens de l'Abbaye de Scourmont, c'est une bière trappiste. Pour l'anecdote, c'est la plus ancienne des Chimay produites puisque la recette a été mise au point par le père Théodore après la Seconde Guerre Mondiale. Le résultat est éblouissant.



Reflets rouges cuivrés surplombée d'une mousse ferme et onctueuse



Arômes maltés de caramel et abricot



Bouche sèche suivie d'une légère amertume

Queue de Charrue Blonde

➔ Pale Ale

➔ Brasserie Vanuxeem



6.6°

Une bière belge de fermentation haute aux arômes fruités, moelleuse en bouche !

Le nom «Queue de Charrue» correspond à la traduction du nom flamand du village de Ploegsteert, situé à la frontière franco-belge, où est localisée la brasserie Vanuxeem !



33 cl
X24

👁 Blonde brumeuse avec une fine mousse



Levure, fruit, malt.



Malt, levure, épices, agru-

Queue de Charrue Brune

➔ Spéciale

➔ Brasserie Vanuxeem



5.4°

Né mettez pas la Charrue avant les bœufs !
Prenez le temps de vous poser pour apprécier toutes les subtilités de cette bière brune.

En bouche, cette bière brune dégage des notes aigre-douces, une peu de la même manière qu'une Rodenbach ou une Duchesse de Bourgogne, mais en étant moins sucrée et moins acide, ce qui la rend donc plus accessible.



33 cl
X24



Robe ambrée et cuivrée avec une fine mousse beige



Arômes fruités, maltés et caramélisés.



Notes de cerise et de caramel.

Brasserie Dubuisson

Créée en 1769 par Joseph Leroy, la Brasserie Dubuisson une des plus vieilles brasseries de Belgique et toujours complètement indépendante.

Bush Caractère

➔ Pale Ale



12°

La Bush Ambrée figure parmi les bières très fortes de Belgique. C'est une bière ambrée filtrée de haute fermentation. Elle est composée exclusivement de malt, de houblon, de sucre naturel, d'eau puisée dans le sous-sol de la brasserie et de levures exclusives préservées jalousement depuis 65 ans.



33 cl
75 cl



20 L

👁 Couleur ambrée foncée, mousse compacte.

👃 Arômes très fruités de malt et de caramel, effluves d'alcool.

👄 Saveurs maltées et fruitées, notes de caramel et de poire.

Bush Triple

➔ Pale Ale



10.5°

Créée à l'occasion des 10 ans de la Bush Blonde en 2008, la Bush Blonde Triple de la brasserie Dubuisson est une bière belge forte et qui bénéficie d'un savoir faire vieux de 240 années.



33 cl
X24

👁 Robe de couleur blonde relativement trouble et opaque

👃 Arômes fruités et épicés, notes d'agrumes et de levure

👄 Saveurs très fruitées, notes épicées et touche d'alcool

Pêche Mel Bush

➔ Lambic



8.5°

Cette bière de fruits aromatisée à la pêche présente la particularité d'avoir un taux d'alcool beaucoup plus élevé que la plupart des bières aux fruits classiques !



33 cl
X24

👁 Jaune brumeuse avec une fine mousse blanche.

👃 Arômes de malt, de fruit et de pêche.

👄 Saveurs de pêche, de malt et de miel.

Cuvée des Trolls

➔ Pale Ale

➔ Brasserie Debuissou



7°

La Cuvée des Trolls est aromatisée avec des écorces d'oranges séchées. Elles donnent à cette bière des notes de fraîcheur et des arômes particulièrement agréables et fruités.



25 cl
75 cl



30 L



Robe jaune orangée et belle tête de mousse.



Arômes fruités d'orange et d'agrumes, pointes épicées.



Saveurs rondes fruitées, pointes épicées et belle amertume.

Rocheport 10

➔ Pale Ale

➔ Brasserie Debuissou



11.3°

La Rocheport 10° est une bière Trappiste créée peu avant les années 1950. C'est la bière la plus alcoolisée des bières de l'abbaye de Rocheport et c'est aussi la plus riche.



33 cl
X24



Robe brune foncée et mousse beige.



Notes de prune et de cacao.



Malt caramélisé, prune, chocolat.

Rodenbach Grand Cru

➔ Brasserie Rodenbach



6°

Rodenbach Grand Cru est un assemblage d'un tiers de bière jeune et de deux tiers d'une bière vieillie en fût de chêne durant deux ans brassé par Rodenbach.



33 cl
X24



Robe ambrée, avec une fine mousse beige.



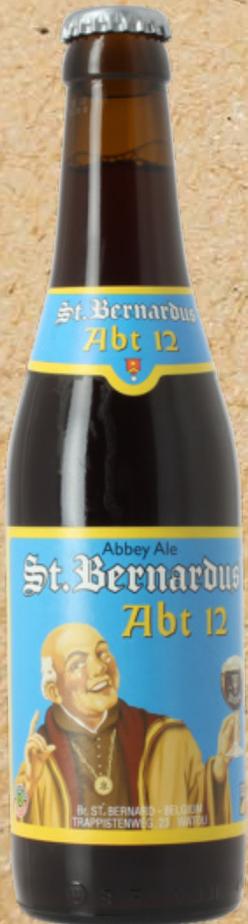
Arômes de fruits et de bois.



Saveurs acides, fruitées et boisées.

Saint Bernardus ABT 12

- ➔ Abbaye
- ➔ Brasserie St Bernardus



10°

La St Bernardus Abt 12 possède la particularité d'être brassée selon la même recette que la mondialement célèbre bière trappiste, j'ai nommé la Westvleteren 12° Abt.



33 cl
X24

- 👁️ Brune avec une fine mousse beige.
- 👃 Arômes de réglisse, de caramel et de fruits.
- 👄 Saveurs torréfiées et fruitées.

Saint Feuillien Grand Cru

- ➔ Pale Ale
- ➔ Brasserie St Feuillien



9.5°

La Saint Feuillien Grand Cru est une bière extra-blonde de dégustation refermentée en bouteille avec une belle mousse blanche, fine et aérienne, sans épices brassée avec des houblons nobles.



33 cl
X24

- 👁️ Robe blonde et dorée à la belle mousse fine.
- 👃 Arômes de houblon, de fruits, de malt, de levure, d'épices et de miel.
- 👄 Saveurs douces et florales de malt, de caramel, de fruits, de pêche et d'herbes.

Quintine Blonde

- ➔ Pale Ale
- ➔ Brasserie des Légendes



8°

Cette bière blonde refermentée en bouteille n'est ni filtrée, ni pasteurisée, ni centrifugée et présente donc un trouble naturel une fois servie dans le verre. Le nom de la bière « QUINTINE » fait référence au folklore du village d'Ellezelles, où est brassée cette bière. « Quintine » est en effet le nom donné à une sorcière du village.



33 cl
X12

- 👁️ Robe d'un jaune or trouble avec chapeau de mousse crémeux.
- 👃 Arômes fruités et fleuris de houblon, de malt et de levure.
- 👄 Saveurs de houblon, de malt et de levure.

Brasserie Lefebvre

La Brasserie Lefebvre, située dans la vallée de la Senne, a été créée en 1876. Située à un endroit stratégique, la brasserie a été créée dans le but d'approvisionner les cafés aux sorties des carrières de porphyre du village pour que les nombreux ouvriers, assoiffés par le travail de la pierre, puissent venir s'y désaltérer. Jeune de six générations, la brasserie Lefebvre reste avant tout familiale.

Barbär au miel

➔ Pale Ale



8°

Avec la Barbär, remontez aux sources de l'art brassicole ! En effet, pendant des siècles, le seul sucre connu en Europe fut le miel. Il fut donc longtemps utilisé par les brasseurs pour élaborer la bière. Fidèle à cette ancienne tradition de brassage, la Brasserie Belge Lefebvre vous propose ici une bière brassée avec une large dose de miel en remplacement du sucre.



33 cl
X 20

-  Robe orangée aux reflets cuivrés.
-  Arômes doux de malt de levure et de miel.
-  Saveurs maltées et mielleuses.

Hopus

➔ Pale Ale



8.3°

C'est une bière de caractère fortement houblonné. Le nom HOPUS marie ainsi le houblon (anglais : hop) et l'oeuvre (latin : opus).



33 cl
X 20

-  Blonde dorée et mousse abondante.
-  Senteurs houblonnées et pointes florales et fruitées.
-  Amertume prononcée et saveurs douces et mielleuses.

Duchesse de Bourgogne

➔ Brasserie Verhaeghe



6.3°

La bière Duchesse de Bourgogne est certainement la plus réputée de la brasserie. Elle bénéficie d'une refermentation en fûts de chêne pendant 18 mois, avant d'être complétée par une bière de 8 mois.



Compagnie idéale pour un dessert aux fruits et/ou chocolat.



25 cl
X 24

-  Robe brune aux reflets acajou
-  Arômes aigre-doux
-  Saveurs maltées, épicées et fruitées

Production confidentielle sur ces deux références ! Ruptures possibles

Orval

- ➔ Trappiste
- ➔ Abbaye d'Orval



6.2°



Orval est une bière trappiste de dégustation brassée à l'Abbaye d'Orval. Une bière belge de référence à déguster entre amis et à consommer à différentes températures pour en révéler tous les arômes. Il est conseillé de verser le dépôt séparément lors de la dégustation.



👁️ Robe très légèrement ambrée, mousse blanche généreuse.

👃 Nez partagé entre notes sur la Brett et le houblon frais.

👄 Belle pétillance, levure sauvage, final amer.

Paix Dieu

- ➔ Triple
- ➔ Brasserie Caulier



10°



La Paix-Dieu est la seule bière d'abbaye brassée en pleine lune par la Brasserie Caulier. La production restreinte de cette bière est régulée par le calendrier lunaire afin de conserver l'âme de l'abbaye en ne la brassant qu'une seule fois par mois lors de la pleine lune.



👁️ Trouble et dorée avec une belle mousse crémeuse, généreuse et consistante.

👃 Arômes complexes, fruités et épicés de houblon, de malt, de levure et de vanille.

👄 Saveurs douces et houblonnées, avec des notes de fruits, de levure, de coriandre et d'épices.

Mort Subite

- ➔ Gueuze Lambic
- ➔ Brasserie De Keersmaecker



4.5°



La Mort subite est vieillie avec soin en fût de chêne. Son dégagement gazeux important qui apporte peu de mousse. Avec son goût acidulé, et quelques notes de pommes vertes et de fruits, cette bière saura attirer les adeptes de finesse et de légèreté.



👃 Arômes d'agrumes, mais aussi des notes florales, acides ainsi qu'une pointe de miel.

👄 Goût est acidulé, marqué par quelques notes de pommes vertes et de fruits acides.

* visuel non contractuel



Brasserie Van Steenberge

La Brasserie Van Steenberge est synonyme d'indépendance, de progrès et de croissance. Elle se focalise sur le brassage traditionnel adapté aux évolutions technologiques tout en garantissant une qualité et un service fiables. Le respect des collaborateurs et le souci de l'environnement sont au cœur de notre politique.

Gulden Draak

➔ Strong Ale



10.5°



Le nom de «Gulden Draak» est la traduction flamande de «Dragon Dorée». Ce nom a été donné en hommage au dragon doré présent au sommet du beffroi de la ville belge de Gand, où est située la Brasserie.



33 cl
X 24



20 L



Robe d'un noir opaque.



Arômes prononcés de malts torréfiés et de cacao.



Saveurs puissantes de malts torréfiés, amertume persistante.

Piraat

➔ Pale Ale



10.5°



Une bière digestive magnifique qui évolue somptueusement au cours d'une bonne maturation en cave, mais qui peut tout aussi bien combler vos papilles gustatives en accompagnant un délicieux plat de gibier ou un foie gras...



33 cl
X 24



Robe ambrée et mousse consistante et crémeuse.



Arômes maltés et épicés, pointe sèche d'ester de fruits.



Saveurs épicées et maltées, notes fruitées, belle amertume.

LES ÉCOSSAISES

LA GAMME FÛT BREWDOG

PUNK IPA

5.2°



30 L

Tout en légèreté, cette blonde classique se démarque par son houblon américain qui lui donne toute sa saveur. Une entrée en matière aux arômes de caramel et de fruits tropicaux, avec toute l'intensité du pamplemousse, de l'ananas et du litchi, puis la note finale, délicieusement piquante et amère.

ELVIS JUICE

6.5°



20 L

Fraîche, fruitée et très houblonnée, cette American IPA est ornée d'une robe jaune voilée aux reflets cuivrés coiffée d'une mousse blanche. Elle exhume des arômes de malt caramélisé, d'agrumes et de houblon.

DEAD PONY PALE ALE

3.8°



20 L

Dead Pony Club est une bière riche en houblon et en intensité, mais légère en alcool. Riche en saveur, elle est allée chercher son houblon sur les côtes du Pacifique. Laissez-vous surprendre par ses arômes d'agrumes, de citronnelle et de zeste de citron vert.

LOST LAGER

4.7°



30 L

La lost lager, nouveauté de la brasserie, est une bière brassée avec des excédents de pain frais en utilisant 1/3 d'eau en moins et entièrement alimentée par des énergies renouvelables.





LES ANGLAISES

Camden Pale Ale

➔ Pale Ale

➔ Camden Town Brewery



4°

Derrière son étiquette d'un turquoise aguicheur, la Pale Ale de chez Camden saura vous séduire par son côté craft rafraîchissant. Style pale ale anglais avec une touche américaine grâce au houblon utilisé.



33 cl
X 12



30 L



Robe jaune pâle et nuageuse surmontée d'une fine mousse blanche.



Arômes d'agrumes, d'herbes, de pampleousse et de houblon.



Saveurs de houblon, d'herbes, de malt, de fleurs, de pampleousse, d'agrumes et de citron.



Proper Job

➔ India Pale Ale

➔ St Austell Brewery



5.5°

Disponible en précommande *

* En fonction des disponibilités fournisseurs. Voir avec votre responsable commercial.

La Proper Job est une IPA de caractère, authentique et moderne à la fois. Son mélange de houblons (Cascade, Chinook et Willamette) lui confère des arômes d'agrumes, d'épices et de résine de pin qui en font une bière tout à fait remarquable.



33 cl
X 12



Robe jaune et dorée pour une fine mousse blanc cassé.



Arômes de malt, de houblon, d'agrumes et de fruits.



Saveurs d'agrumes, de fruits, de houblon, de pin, de bois et de miel.



Big Job

London Pride



➔ Double IPA

➔ St Austell Brewery

7.2°



Disponible en précommande *

* En fonction des disponibilités fournisseurs. Voir avec votre responsable commercial.

Grande sœur de la Proper Job, cette bière puissamment chargée en houblons (Nugget, Cascade, Citra et Centennial) se caractérise par d'agréables notes d'agrumes et une amertume finale encore plus marquée.



33 cl
X 12



Élue meilleure bière bouteille du Royaume-Uni en 2017.



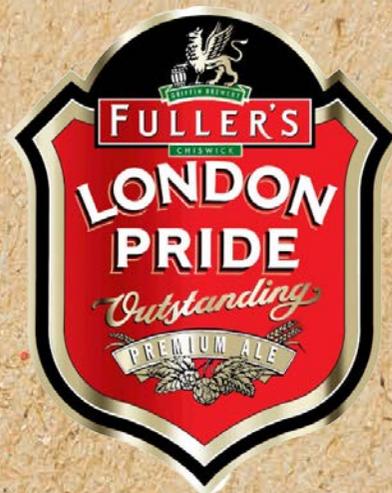
Robe orange et dorée avec une fine mousse blanche.



Arômes de malt, de caramel, de fruits secs, de fruits d'agrumes et de houblon.



Saveurs de fruits tropicaux, de pamplemousse, de pêche, de malt et de caramel.



➔ Pale Ale

➔ Fuller's Brewery

Disponible en fût

4.1°



Bières emblématiques de la brasserie, son histoire est intimement liée à celle de la capitale britannique. Le griffon est l'emblème de la brasserie Fuller's, une brasserie traditionnelle et familiale située à Londres.

La London Pride s'est imposée comme la bière londonienne par excellence. Cette incontournable des pubs Londoniens fait la fierté de tous les locaux. En effet, elle est produite à partir d'ingrédients exclusivement cultivés sur le territoire anglais. Houblons, levures, malts et eau, tout provient du pays. Forcément, avec de tels ingrédients, elle a un goût typiquement anglais.



Robe ambrée avec une mousse beige.



Arômes de malt biscuit et caramel



Saveurs, fruitées, herbacées et épicées.



LES AMÉRICAINES



Brooklyn Brewery

Fondé en 1987, Brooklyn Brewery est aujourd'hui une véritable référence parmi les microbrasseries américaines. Garrett Oliver, le maître brasseur de Brooklyn Brewery, est mondialement reconnu, il est notamment lauréat du prix James Bear 2014 pour son expertise dans le domaine de la bière.



Brooklyn Lager



5.2°



30 L



33 cl X 24

Recette historique de la brasserie, cette American lager relativement ambrée affiche un corps bien malté, soutenu par une amertume florale et rafraîchissante due à un dry-hopping (houblonnage à cru) lors de la fabrication.



Blonde et limpide avec une mousse blanche.



Notes florales et houblonnées.



Bouche légère se terminant par une belle amertume.

Brooklyn East IPA



6.9°



30 L



33 cl X 24

Brassée à partir de malts britanniques, associés à un mélange de 7 houblons mettant en avant toute la complexité du East Kent Golding.



Robe orangée, avec une fine et agréable mousse blanche



Arômes houblonnés et malts caramélisés.



Sèche, d'abord dominée par le houblon sous son aspect aromatique.

Brooklyn Defender IPA



5.5°



33 cl X 24

La célèbre Brooklyn Defender IPA, brassée dans le cadre du Comic Con de New-York depuis 2013 revient avec une nouvelle recette : des notes de fruits tropicaux, une belle amertume et une finale sèche sont au rendez-vous !



Robe jaune dorée, fine mousse blanche.



Fruité, belles notes florales.



Notes de fruits tropicaux, amertume et finale sèche.

Brooklyn Special Effects



0.4°



33 cl X 24

La Brooklyn Special Effects a été pensée comme une véritable bière, incluant même un dry-hopping. C'est là que résulte l'effet spécial: une bière sans alcool qui goûte exactement comme une bière normale.



Robe blonde dorée.



Notes de pin et houblonnées.



Notes briochées, belle amertume en fin liée au dry-hopping (houblonnage à cru).

LES ESPAGNOLES

Goose Island IPA

➔ IPA



5.9°

La Goose IPA est une India Pale Ale originaire de Chicago dans l'Illinois et brassée par Goose Island Beer Company. Une bière au caractère houblonné réalisée par cette brasserie créée en 1988 sous forme de Brewpub qui évoluera en 1995 vers la structure actuelle.



35.5 cl
X 12



20 L



Robe orange cuivrée légèrement nuageuse



Arômes de houblon, pamplemousse et pêche



Notes de houblon floral, fruits, pin et caramel

San Miguel

➔ Lager



5.4°



Soleil et farniente sont deux termes qui s'associent parfaitement avec la San Miguel.



33 cl
X 24



Robe dorée surmontée d'une mousse blanche.



Arômes de malt, de levure, de céréales et de houblon.



Saveurs de malt, de houblon, de levure, de caramel et de céréales.

Alhambra

➔ Lager



CERVEZAS

Disponible en précommande *

* En fonction des disponibilités fournisseurs. Voir avec votre responsable commercial.



4.6°



30 L

Bière artisanale espagnole au goût fin et profond, élaborée selon la même recette depuis près d'un siècle. Elle se caractérise par de délicats arômes grillés, et des notes allants de l'orange à un léger goût caramélisé.

LES IRLANDAISES



Finnbarra Cider 5.5°

Disponible en fût et sur précommande pour les bouteilles *

* En fonction des disponibilités fournisseurs. Voir avec votre responsable commercial.

Produit de manière artisanale dans la région de Cork, en Irlande, le craft cider Finnbarra est 100% pur pomme. Frais, vif, avec une subtile astringence assouplie par le jus de pommes à couteau pour adoucir la touche finale. Si le cider Finnbarra est extrêmement clair, c'est parce qu'il est fait à partir de jus de pomme frais.



Hop House 13

- ➔ Lager
- ➔ Guinness



5°

Bière ambrée et dorée brassée par Guinness avec des houblons Galaxy, Topaz et Mosaic, ainsi que de l'orge d'Irlande, la Hop House 13 Lager révolutionne la Lager pour le plus grand bonheur des amateurs du style.



👁️ Ambrée et dorée à la tête dense et mousseuse.

👃 Arômes de houblon, de fleurs et d'agrumes.

👄 Saveurs houblonnées et fruitées.

Smithwick's



➔ Red Ale



3.8°



30 L

A la fois goûteuse et crémeuse, Smithwick's propose des arômes délicats, des notes fruitées et maltées, avant un final à l'amertume finement prononcée.



LES HOLLANDAISES

L'Abbaye N. Dame de Koningshoeven située à Tilburg en Hollande, est la seule Abbaye Trappiste hors de Belgique. C'est l'une des rares brasseries Trappistes au monde à pouvoir utiliser le label "Authentic Trappist Product". La meilleure garantie d'authenticité, de recette, de tradition et de qualité.

Trappe Double

➔ Trappiste



7°

La Trappe Dubbel est une bière moyennement corsée qui est filtrée puis mise en bouteille avec de la levure et du sucre.



33 cl
X 24



Robe brune sombre aux reflets rubis.



Arômes de malt et de fruits secs.



Saveurs d'épices, figue et caramel.

Trappe Triple

➔ Trappiste



8°

Cette bière à la triple fermentation est un produit complexe, relativement puissant et aux nombreux arômes, elle s'adresse aux palais avertis !



33 cl
X 24



Robe blonde légèrement orange avec une mousse blanche.



Arômes d'épices, de caramel et de vanille.



Notes de pêche, de banane et de caramel.

Trappe Quadruple

➔ Trappiste



10°

Une bière trappiste hollandaise aux saveurs complexes inégalées ! La Trappe Quadrupel est l'une des plus chargées en alcool de la gamme Trappe (10%).



33 cl
X 24



Robe ambrée aux reflets pourpres.



Figue, prune, banane, épices, caramel et vanille.



Levure, malt, fruits mûrs, caramel et alcool.





LES ALLEMANDES



Hefe-Weissbier



5.5°



20 L

La bière Paulaner Hefe-Weissbier est une bière de type « Weissbier », soit une bière brassée avec un malt composé à au moins 50% de blé (Hefe Weiss signifie blé tendre en allemand).

 Robe d'un jaune paille relativement trouble accompagnée d'une couche de mousse abondante, crémeuse et stable dans le verre.

 Dégage des arômes agréablement fruités et fumés de céréales

 Ronde et légèrement acidulée et développe des saveurs fruitées typiques des bières de blé. Le houblon affirme sa présence sur la fin de bouche avec une légère amertume fumée des plus agréables !

Zwickl



5.5°



30 L

La Paulaner Zwickl est une bière brassée selon une méthode traditionnelle qui lui confère une robe dorée naturellement trouble surmontée d'un col de mousse blanc. Grâce à l'ajout de houblons traditionnels de Hersbruck, elle propose des arômes agréablement fruités accompagnés de notes houblonnées et maltées.

 Robe dorée, trouble, mousse blanche.

 Arômes de fruits, malt, houblons, pain grillé.

 Douce et maltée, citron, pain grillé, caramel, houblon, herbes.



LA JAPONAISE

Asahi Super Dry

➔ Lager

Disponible en précommande *

* En fonction des disponibilités fournisseurs. Voir avec votre responsable commercial.



5°



33 cl



Blonde pâle avec une mousse blanche.



Malté et houblonné.



Rafraichissante, maltée et croustillante.

Bière numéro un au Japon, Asahi Super Dry est une bière sèche en bouche qui lui procure une qualité désaltérante non égalée. Très présente dans les restaurants asiatiques en France, elle s'accorde parfaitement avec les sushis et mets asiatiques. Elle se consomme aussi très fraîche par temps chaud.

LES ITALIENNES

Poretti 4 Luppoli

➔ Lager

Disponible en précommande *

* En fonction des disponibilités fournisseurs. Voir avec votre responsable commercial.



5°



33 cl X 24.



Jaune pâle avec une épaisse mousse blanche.



Arômes de houblon, de malt, de fruits, de fleurs et de céréales.



Saveurs de malt, de fruits, de céréales et de houblon.

Une italienne légère et rafraîchissante brassée avec 4 houblons différents.

PERONI NASTRO AZZURRO®

5.1°



30 L

Peroni Nastro Azzurro est une bière italienne supérieure, légère et rafraîchissante. Elle est conçue à partir d'eau, de malt, de houblon et de maïs italien dont 40% de Nostrano Dell'Isola.



Belle robe blonde dorée.



Arômes de houblon et de malt.



Légère avec des notes de malt et une fine amertume.



LES FRANÇAISES

Brasserie Eguzki (Pays Basque)

L'histoire de la Brasserie du Pays Basque a commencé il y a bientôt 20 ans à travers la bière Eki qui était à l'époque brassée à façon. Forte de son succès, une unité de brassage a été créée à Bardos et une gamme craft spécifique au Pays Basque a été développée sous la marque Eguzki (soleil en basque)



Eguzki Blonde

5.5°

➔ Lager premium

Disponible en précommande *

* En fonction des disponibilités fournisseurs. Voir avec votre responsable commercial.

La blonde Premium d'Eguzki possède une belle amertume grâce à l'alliance de ses 3 houblons, ainsi qu'une touche finale d'agrumes légèrement poivrée. Cette lager basque est parfaitement adaptée à ceux qui recherchent une bière craft de qualité et régionale.

33 cl
X 12



Paëlla, fruits de mer, risotto, chipiron, merlu à l'espagnole, tortilla



Blonde aux reflets dorés avec une mousse blanche.



Notes florales et agrumes



Belle amertume, touche fruitée, légèrement poivrée



Eguzki Blanche

4.5°



Disponible en précommande *

* En fonction des disponibilités fournisseurs. Voir avec votre responsable commercial.

Bière blanche de fermentation haute titrant à 4.5°. De belles notes d'orange et de citron se dégagent de cette bière douce et rafraichissante, puis une finale épicée se découvre en fin de bouche.



Poisson à chair blanche, blanquette de veau, salade, omelette, fromage à pâte molle.



Blanche au trouble naturel avec une mousse blanche.



Notes d'agrumes et de clou de girofle.



Bière douce aux notes d'orange et de citron avec une finale épicée.



la Bête

BIÈRE DE CARACTÈRE



8°



33 cl
X 12



20 L

Brassée dans le Nord de la France, cette bière de spécialité puissante et équilibrée se caractérise par une **surprenante douceur**, malgré ses 8° affichés. Derrière sa robe ambrée se cachent d'agréables notes de caramel et de pain d'épices.

LA LEGENDE RACONTE

Qu'une bête surgissant de derrière les fourrés effrayait les villageois trop enfoncés dans la forêt. Insaisissable, elle se mettait ensuite à tourbillonner à toute vitesse autour des malheureux sans jamais les attaquer, avant de s'enfuir et de se transformer en silhouette humaine à l'entrée du village.

L'histoire raconte aussi qu'un mystérieux brasseur d'un village alentour mit au point une recette étrange dont la force et la subtilité seraient inspirées du mystère qui entoure cette bête légendaire...

La Brasserie du Castellet

Installée au cœur de la Provence, dans le Var, la Brasserie du Castellet est une brasserie artisanale. Privilégiant une agriculture raisonnée, les matières premières utilisées sont sélectionnées avec soin. Les céréales (orge et blé) sont françaises et l'épeautre qui pousse sur les terres vaclusiennes, est broyé par un moulin des Bouches-du-Rhône, alors que la coriandre & l'écorce d'orange sont fournies par un herboriste aubagnais. Enfin, la Brasserie du Castellet se positionne autant que possible dans une démarche éco-responsable.

BIÈRE ARTISANALE
100 % PROVENCE

UNE BIÈRE
DE DINGUE !



FADA Blonde

5.5°



33 cl
X 12



20 L
30 L

Brassée avec un mélange d'épeautre provençal et de malt d'orge, la FADA blonde est une belle lager où s'exprime pleinement le cœur aromatique frais et floral du houblon Mistral. Les notes maltées s'équilibrent autour d'une amertume fine et légère.

FADA IPA

5°



33 cl
X 12



20 L

La FADA Sunny India Pale Ale, une bière fraîche et savoureuse avec son léger goût de fruits tropicaux et son amertume fine et agréable.

FADA Blanche

5°

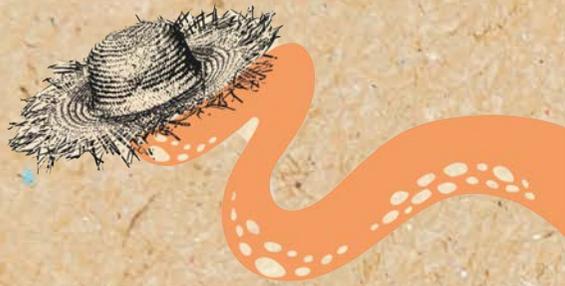


33 cl
X 12



20 L

Toutes les saveurs de la méditerranée dès la première gorgée de FADA Blanche, une bière artisanale aux notes légères et fraîches d'orange, coriandre et romarin.



FADA Triple 8°



33 cl
X 12



20 L

GOURMANDE ET PUISSANTE À LA FOIS

Brassée avec des levures de fermentation haute, FADA Triple est une bière à la complexité aromatique élevée, rassemblant trois malts. Flattenée d'une pointe de miel, cette bière de caractère est à la fois gourmande et puissante.

FADA d'été 4.8°



33 cl
X 12



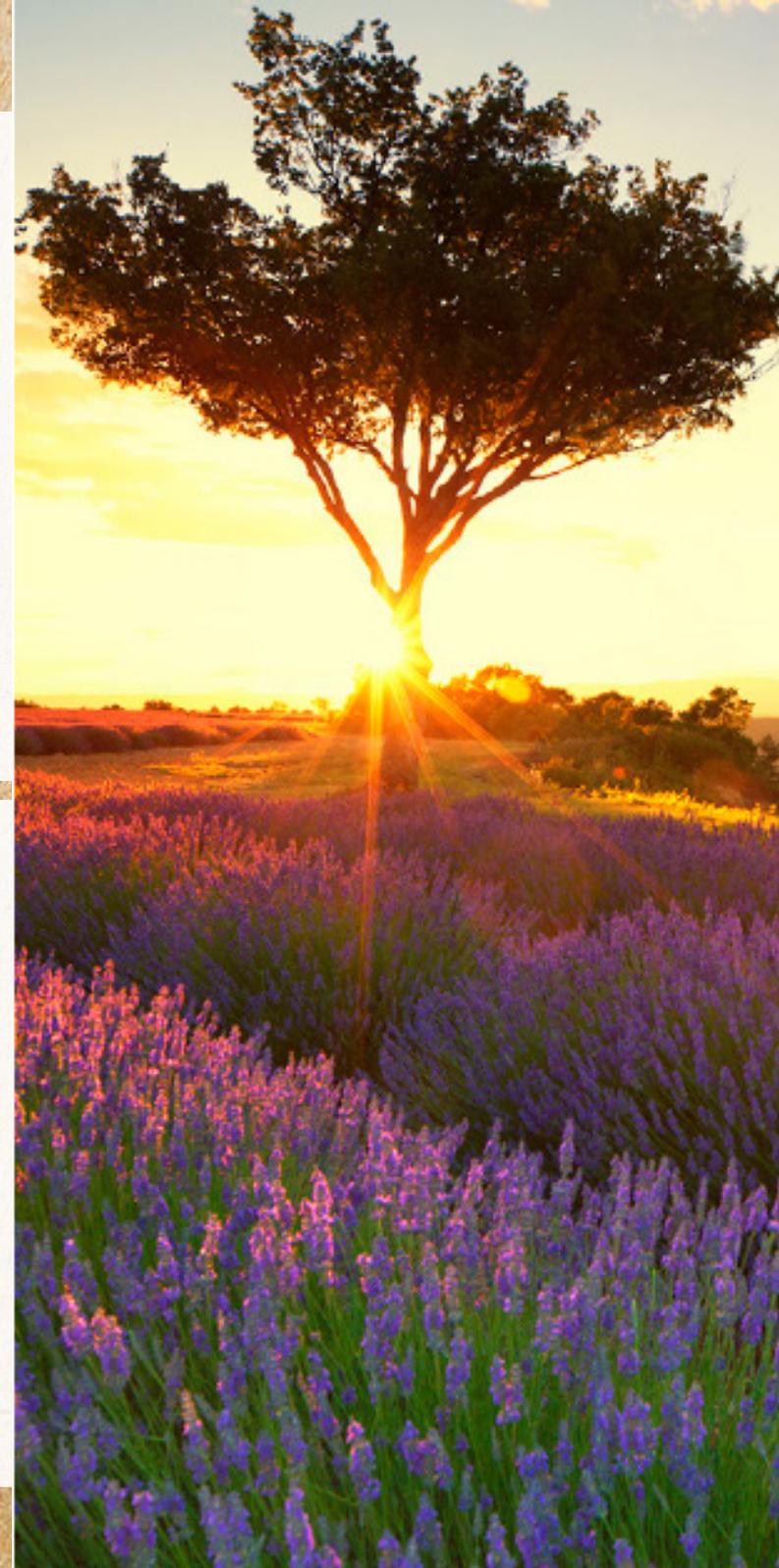
20 L

Fût sur précommande

* En fonction des disponibilités fournisseurs. Voir avec votre responsable commercial.

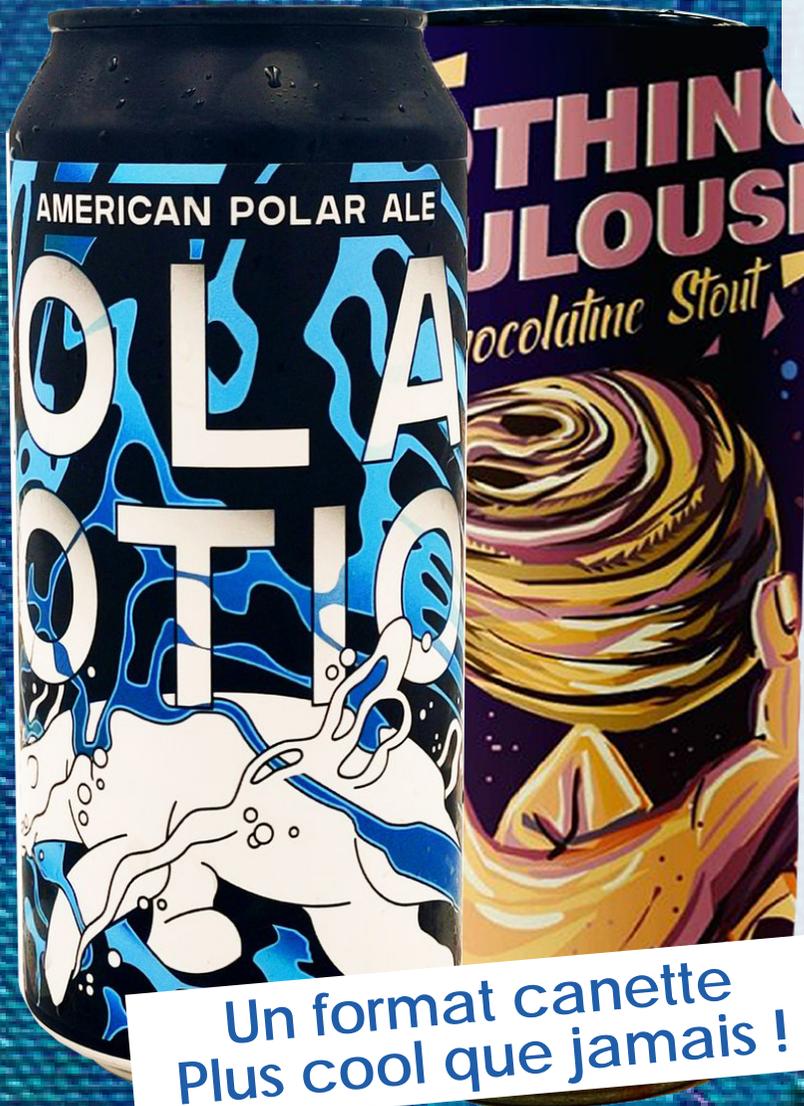
DOUCE ET FRUITÉE

LA FADA d'été est une bière blonde non filtrée, légère et rafraîchissante. Brassée avec des malts d'Orge, de blé et du houblon, elle est délicatement aromatisée à l'ABRICOT. De cette alliance émanent des saveurs douces et fruitées.





BIÈRES ARTISANALES INTRÉPIDES ET ENGAGÉES. MADE IN TOULOUSE



Un format canette
Plus cool que jamais !

POLAR POTION

Format
Canette 33 cl

5°

Une haute drinkabilité et un équilibre entre les arômes maltés, les fruits tropicaux et une légère amertume apportés par les houblons Citra et Ekuanot. Dry-hop 100% Citra.

L'ours polaire est aujourd'hui une espèce vulnérable qui pourrait s'éteindre d'ici la fin du siècle... En cause ? Le réchauffement climatique d'une part, la pollution des océans mais également la chasse, qui a tué plus de 50 000 individus au cours des 60 dernières années. Il est plus que temps d'agir. Entre autres actions, Ice Breaker Brewing reversera une partie de ses profits à diverses associations luttant pour la préservation des espèces animales menacées.

NOTHING TOULOUSE

Format
Canette 33 cl

7°

En vacances à Toulouse ? Ne vous avisez pas de commander « un petit pain au chocolat » dans l'une des boulangeries de la ville... On vous aura prévenu, ici on parle de chocolatine, point barre. Mais déguster oklm notre chocolatine dans notre café/chocolat chaud le matin ne nous suffisait pas... On a décidé de tenter une expérience : utiliser de véritables chocolatines (issues d'inventus de diverses boulangeries toulousaines : rien ne se perd tout se transforme chez Ice Breaker) afin de brasser une bière brune rappelant la gourmandise de cette viennoiserie emblématique. Pour se faire, on a décidé de réaliser un concentré de chocolatines qu'on a directement incorporé à notre brassin.

Bref, une bière brune légère (malgré ses 7°), douce, gourmande, chocolatée et engagée !

Brasserie Ratz

Du nom de son brasseur, Christophe RATZ - ingénieur à l'INSA de Toulouse et ancien rugbyman a installé la Brasserie Artisanale Ratz en 2001 dans le département du Lot aux portes de Cahors, après avoir acquis une grande partie de son expérience professionnelle dans des brasseries artisanales en Belgique et en Angleterre. Sa créativité et sa passion lui ont permis de relancer la bière artisanale dans le Quercy.



Ratz Blonde 5° 33 cl X 12

Brassée par l'infusion de pur malt légèrement touraillé et de houblon rigoureusement sélectionné pour ses arômes, cette blonde artisanale vous étonnera par sa large gamme d'arômes en harmonie avec cette douce amertume. À travers son élégante robe dorée, se dévoile un pétillant naturel issu de sa fermentation haute.

Légère et rafraîchissante

Ratz Blanche 5° 33 cl X 12

Fraîche et désaltérante, cette bière artisanale vous fera découvrir une vaste gamme d'arômes épicés aux accents fruités et d'agrumes. Brassée par l'infusion d'un savant mélange de malt blond et de malt de blé (froment), agrémentée d'épices et de houblon, cette blanche artisanale vous fera découvrir une autre perception de la bière.

Ratz Ambrée 5° 33 cl X 12

Savoureuse et goûteuse, cette bière artisanale vous amènera vers des arômes complexes aux saveurs de caramel qui font de cette ambrée l'une des préférées des amateurs. Brassée par l'infusion d'un mélange justement dosé de malt blond et de malt caramel, additionnée de houblon aromatique, cette ambrée artisanale vous fera découvrir une autre définition de la bière.





LA BIÈRE ARTISANALE DU TARN

*Bières artisanales
fabriquées et embouteillées pour
HellsWear par la brasserie Korma à Soual.*

IPA

6.5°



33 cl
X 12



**Belma (USA)
Azacca (USA)
Ekuanot (USA)**

*Bière de Fermentation Haute, robe blonde orangée
Les saveurs de mangue, ananas et fruits tropicaux, apportées par des
houblons charismatiques, vous surprendront dès la première gorgée.
Le seigle et l'avoine donnent à la bière son côté riche et onctueux!
Pas surprenant qu'on la surnomme «le nectar des IPA»!*



LES CORSES

Brasserie Pietra

La Brasserie Pietra a été fondée en 1992 par Armelle et Dominique Sialelli, portés par l'envie de créer un projet innovant et porteur d'avenir autour de l'identité corse. C'est juste après un concert d'I Muvrini à Corte que l'idée de créer une brasserie corse fit son apparition. De longues années d'études suivirent afin de définir plus précisément le projet. Aujourd'hui, les bières de la brasserie représentent totalement l'esprit corse puisque ce sont des bières au caractère puissant.

Colomba



Wheat Beer

5°



La Colomba est une bière blanche produite en Corse par la Brasserie Pietra ! Brassée sur une base de malt d'orge et de froment, cette bière est de plus aromatisée avec du houblon et un mélange d'herbes du maquis corse composé de genévrier de myrte et d'arbousier !

 33 cl
X 12



Robe blonde à la mousse abondante.



Effluves fruitées et légèrement acidulée, senteurs épicées.



Saveurs fruitées, acidulé, fortes notes herbacées et épicées.

Pietra



Pale Lager

6°



Bière au caractère digne d'un corse, cette Pietra Ambrée représente dignement les traditions de l'île de beauté puisqu'elle est brassée sur place et avec un ingrédient typique de l'île, la Farine de Châtaigne.

 33 cl
X 12



Robe ambrée qui se couvre d'une fine couche de mousse.



Arômes maltés, boisés, notes discrètes de châtaigne.



Saveurs maltées et boisées, profonde amertume.



RAYMOND

- BOISSONS -