

# N°1 BIÈRE BLANCHE

DOUCEUR



ONCTUOSITÉ



AMERTUME



FORCE



Avec sa mousse et son goût légèrement fruité désaltérante, cette bière blanche, obtenue par un subtil mélange de malt de blé et de malt d'orge, ravit les amateurs de douceur.



AUDACIEUSE,  
LÉGÈRE,  
RAFRAÎCHISSANTE

TYPE DE BIÈRE	Witbier
ALCOOL	4,1°
CÉRÉALES	Blé non malté + orge
FERMENTATION	Basse
COULEUR	Blonde pâle (EBC 8)
TEMPÉRATURE	4-6°C
DISTRIBUTION	Consommation hors-domicile



33cl



75cl

# N°2 BIÈRE BLONDE

DOUCEUR



ONCTUOSITÉ



AMERTUME



FORCE



L'alliance d'une pure malt onctueuse et d'un mariage d'épices et de houblons, refermentée en bouteille pour un caractère inimitable.



ONCTUEUSE,  
HARMONIEUSE,  
ENVOÛTANTE.

TYPE DE BIÈRE	Blonde Ale
ALCOOL	6,5°
CÉRÉALES	Orge maltée
FERMENTATION	Haute
COULEUR	Blonde dorée
TEMPÉRATURE	8-9 °C
DISTRIBUTION	Consommation hors-domicile

# N°3 TURONE AMBRÉE

DOUCEUR



ONCTUOSITÉ



AMERTUME



FORCE



L'alliance d'un pur malt caramélisé et d'un subtil mélange d'épices et de houblons.

Refermentée en bouteille, cette ambrée dévoile une texture soyeuse et un équilibre rond pour un caractère chaud et inimitable.



CHAUDE,  
GÉNÉREUSE,  
CARAMÉLISÉE

TYPE DE BIÈRE

Amber Ale

ALCOOL

6,5°

CÉRÉALES

Blé non malté + orge

FERMENTATION

Haute

COULEUR

Ambrée cuivrée

TEMPÉRATURE

9-10 °C

DISTRIBUTION

Consommation  
hors-domicile



33cl



75cl

# N°4 BIÈRE BRUNE

DOUCEUR



ONCTUOSITÉ



AMERTUME



FORCE



Élaborée à partir de malts foncés et finement torréfiés, cette brune à la robe profonde et noble dévoile une force maîtrisée.

Sa richesse aromatique invite à une dégustation lente, presque méditative, réservée aux amateurs de caractère.



VELOURS,  
FINESSE,  
NOBLESSE.

TYPE DE BIÈRE

Brown Ale

ALCOOL

6,5°

CÉRÉALES

Orge maltée,  
malt torréfié

FERMENTATION

Haute

COULEUR

Brune profonde

TEMPÉRATURE

8-9 °C

DISTRIBUTION

Consommation  
hors-domicile



33cl



75cl

# N°5 BIÈRE IPA

DOUCEUR



ONCTUOSITÉ



AMERTUME



FORCE



Douce et fruitée,  
cette IPA révèle des  
notes d'agrumes et une  
amertume maîtrisée.  
L'équilibre parfait entre  
fraîcheur et caractère.

AUDACIEUSE,  
AROMATIQUE,  
CRÉATIVE.



TYPE DE BIÈRE

India Pale Ale

ALCOOL

5,8°

CÉRÉALES

Orge maltée,  
houblons aromatiques

FERMENTATION

Haute

COULEUR

Blonde dorée

TEMPÉRATURE

7-9 °C

DISTRIBUTION

Consommation  
hors-domicile



33cl



75cl



20L

# N°6 BIÈRE TRIPLE

DOUCEUR



ONCTUOSITÉ



AMERTUME



FORCE



Complexe et généreuse,  
cette triple aux accents épicés  
et trappistes mêle chaleur,  
esters fruités et caractère  
affirmé.

Une bière de tradition et  
de passion.



ÉLEVÉE,  
SPIRITUELLE  
ET INTENSE.

TYPE DE BIÈRE	Triple
ALCOOL	8,0°
CÉRÉALES	Orge maltée, blé, sucres fermentescibles
FERMENTATION	Haute
COULEUR	Blonde profonde
TEMPÉRATURE	10-12 °C
DISTRIBUTION	Consommation hors-domicile



33cl



75cl



20L



# BIÈRE DE PRINTEMPS

DOUCEUR



ONCTUOSITÉ



AMERTUME



FORCE



Fraîche et fruitée,  
la Bière de Printemps  
dévoile des arômes d'agrumes  
et de fleurs.

Sa douceur équilibrée  
en fait la complice idéale  
des journées ensoleillées.



FRAÎCHE,  
FRUITÉE  
ET ÉQUILIBRÉE.

TYPE DE BIÈRE Bière de Printemps

ALCOOL 5,2°

CÉRÉALES Orge maltée, blé,  
sucres fermentescibles

FERMENTATION Haute

COULEUR Blonde dorée

TEMPÉRATURE 8-10 °C

DISTRIBUTION Consommation  
hors-domicile



33cl



75cl



20L

# BIÈRE D'HIVER

DOUCEUR



ONCTUOSITÉ



AMERTUME



FORCE



Chaleureuse et épicée,  
la Bière d'Hiver mêle douceur  
ambrée et notes de Noël.  
Une invitation à partager  
des instants gourmands  
et conviviaux.

CHALEUREUSE,  
ÉPICÉE  
ET FESTIVE.



TYPE DE BIÈRE

Bière d'Hiver

ALCOOL

6,5°

CÉRÉALES

Orge maltée, blé,  
sucres fermentescibles

FERMENTATION

Haute

COULEUR

Ambrée

TEMPÉRATURE

8-10 °C

DISTRIBUTION

Consommation  
hors-domicile



33cl



75cl



20L