

BOOK

MAGAZINE

LA SÉLECTION DE BIÈRES

PAR SOREDIS

Oh my **GOD** it tastes like **BEER!***

RECO

SURPRISE SURPRISE

page 08

MIAM

LES MEILLEURS ACCORDS

METS/BIÈRES

pages 33 · 57 · 63 · 67 · 71 · 77

NEWS

LA CANETTE EN PLEIN BOOM

page 80

* OH MON DIEU MAIS C'EST DE LA BIÈRE

WWW.SOREDIS.FR

#1 SEPT 2021

EDITO

BOCK

NOUVELLE DONNE

Chers clients, chers prospects et futurs clients, nous avons sélectionné et regroupé au travers de cette première édition de BOCK l'ensemble de la sélection Brassicole Soredis en mettant en avant à la fois les bières incontournables du marché CHR mais en proposant également une sélection originale de produits venant de brasseries Françaises, étrangères, locales et artisanales ; sans oublier nos dernières pépites.

Ce catalogue, nous l'avons fait pour vous afin que vous puissiez enrichir votre offre et proposer une gamme qui répondra au plus grand nombre de consommateurs ; occasionnels ou Beer Geek, à la recherche des dernières nouveautés. Notre but ultime est de faire plaisir à vos clients et qu'ils trouvent dans votre établissement non seulement la bière qui leur convient mais aussi celle qui est à votre image. Notre seul objectif est de vous accompagner afin de réussir au mieux votre assortiment bières.

L'équipe d'experts de Soredis s'est réunie afin de présenter dans BOCK des producteurs incontournables comme les dernières nouveautés sourcées au plus près de chez vous. Comme nous le savons, tous les goûts sont dans la nature. Pour ça, nous vous proposons un large panel de bières ; qu'elles soient légères en alcool, BIO, fruitées, épicées, houblonnées. BOCK permet également de vous présenter les nouvelles tendances de consommation, les dernières techniques de brassage permettant d'accéder à de multiples saveurs encore peu explorées.

Car le plaisir commence aussi par la vue, nous avons voulu que ce catalogue soit un maximum imagé. Il va vous permettre de découvrir la totalité des étiquettes et canettes au visuel plus qu'attrayant.

Vous retrouverez aussi des exemples très simples d'accords mets et bières, la bière s'invite sur les plus grandes tables. Pourquoi pas chez vous ?

Dans BOCK, vous retrouverez une des grandes forces du Groupe Soredis ; à savoir la diversité de notre offre dans toutes les catégories de produits et encore plus spécifiquement dans la bière. Nous souhaitons que vous puissiez proposer toute l'année à vos clients l'ensemble des facettes et des sensations du monde brassicole.

Nous espérons que ce catalogue vous fera voyager et qu'il sera le déclencheur de vos idées. Nous avons pris énormément de plaisir à le composer, en espérant qu'il sera le support incontournable de votre sélection.

Nous vous remercions pour votre confiance et espérons vous retrouver très bientôt derrière votre comptoir pour savourer ces délicieux breuvages.

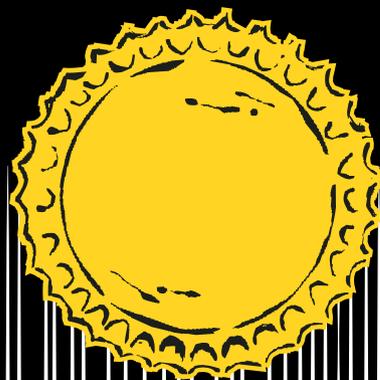
FRANÇOIS GUY
Président SOREDIS



f @BRASSECOUR

BRASSECOUR

HOP GUN



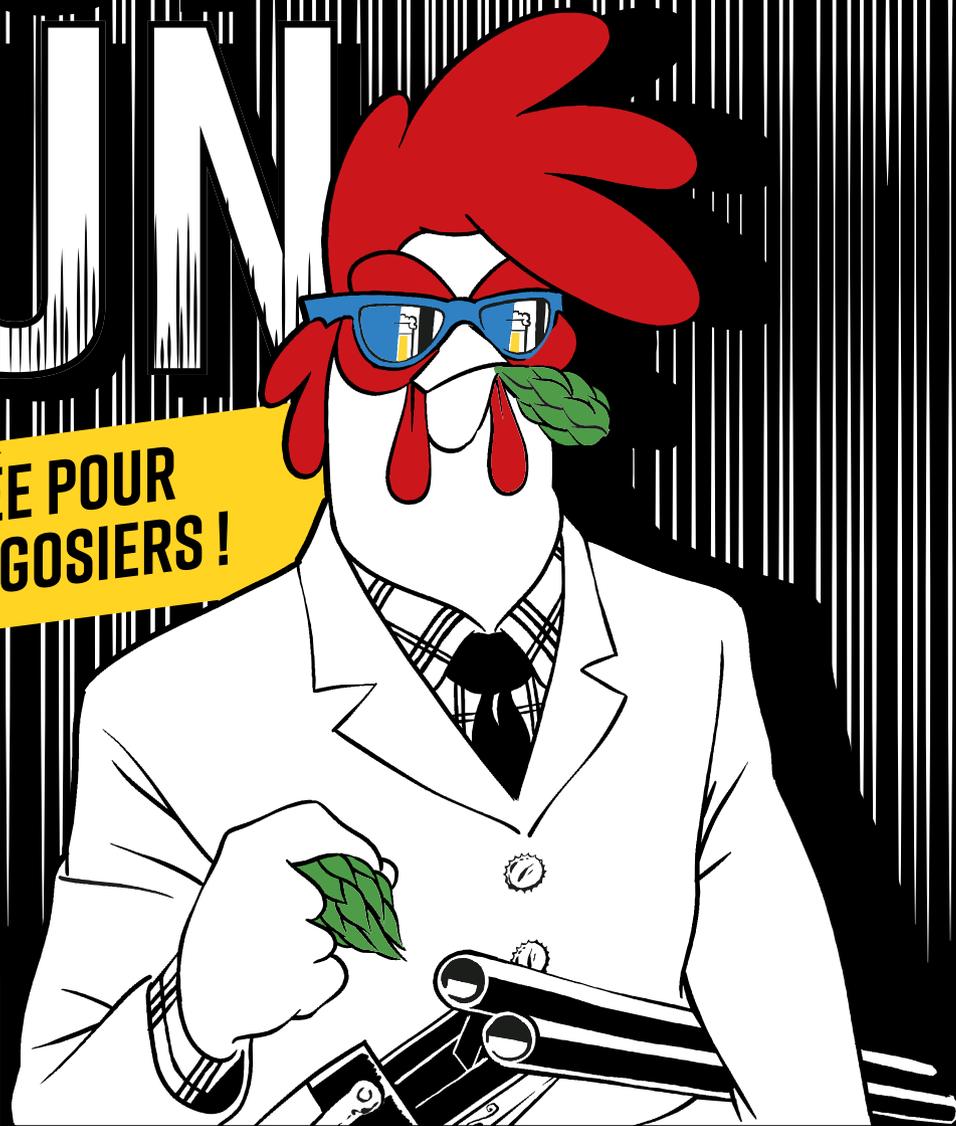
**BRASSÉE POUR
TOUS LES GOSIERS !**



BRASSÉE ET EMBOUTEILLÉE PAR :

BRASSE COUR

265 RUE AIMÉ CÉSAIRE,
59121 PROUVY, FRANCE



MARCEL LE BRASSEUR, VOUS INVITE À DÉGUSTER SA BIÈRE BLONDE LÉGÈRE À L'AMERTUME FRUITÉE, GRÂCE À SES HOUBLONS ET SON MALT D'ORGE 100% FRANÇAIS, COCORICO !!! LA HOPGUN TIRE SON GOUT DÉSOIFFANT DE L'INFUSION À FROID DES HOUBLONS QUI ONT ÉTÉ CHOISIS ET SÉLECTIONNÉS PAR MARCEL POUR VOUS METTRE UNE CARTOUCHE DE FRAICHEUR ET DE PLAISIR DANS L'BEC !

WWW.BRASSECOUR.FR

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

BOCK

MAGAZINE

#1



AU SOMMAIRE

GÉNIAL TOUS CES TYPES DE BIÈRES,
MAIS ÇA VEUT DIRE QUOI AU JUSTE ?

PAGE 06 LEXIQUE

PAGE

08

notre **RECO**
MMANDATION





SELECTION
de Brasseries

BEST OF

BEER



LA CANETTE

PAGE

80

LE MARCHÉ EN PLEIN

BOOOOOOM

LISTING EXHAUSTIF DES BIÈRES SOREDIS > p. 82

LEXIQUE



👑 ABBAYE

La plupart du temps le style abbaye vient de Belgique. Il décrit une bière forte et fruitée. Elle est élaborée et/ou produite par des moines brasseurs non trappiste.

👑 AROMATISÉE

Une bière conçue avec un ou plusieurs ingrédients inhabituels servant à modifier son goût. Arômes, boissons alcoolisées, épices et plantes servent à donner de l'originalité à la bière.

👑 BARREL AGED

Concerne différents styles de bières (Imperial Stout, IPA, etc) et font cette fois-ci référence à une méthode de vieillissement. En effet, ces bières sont amenées à être placées plusieurs mois dans des fûts de vin, de whisky, de cognac, de rhum ou autre, afin de développer et renforcer leurs arômes.

👑 BIO

Les bières BIO sont certifiées par le label « AB ». Une bière est garantie bio quand la méthode et les ingrédients de fabrication sont 100% d'origine biologique.

👑 DDH / DRY HOPPED / DOUBLE DRY HOPPED

Cela signifie que c'est une bière très houblonnée mais pas forcément amère. En effet, le «dry hop» est l'étape pendant laquelle on ajoute du houblon après le processus de brassage que l'on appelle aussi houblonnage à cru ou à froid. L'ajout du houblon à faible température permet d'extraire en priorité les composants aromatiques contenus dans le houblon et non ceux qui apportent l'amertume.

👑 DOUBLE IPA

Style plus fort que les IPA classique, en alcool comme en amertume.

👑 FARO

Style de bière brassé par les anciens, qui ajoutaient du sucre à la bière de type Gueuze. Aujourd'hui, on ajoute du sucre candi à ces bières dites Gueuze. Cette technique permet d'adoucir le goût acide, aigre-doux de ces bières.

👑 FRUITÉE

Bière agrémentée de fruit pouvant être de différentes formes : Arôme, jus, purée ou même des morceaux de fruits entiers. La grande variété de bières fruitées proposées par les différentes marques, permet de toucher un public plus large.

👑 GUEUZE

Mélange Des vieux et jeunes lambics afin de parvenir à une bière acide rafraichissante et effervescente.

👑 HOPPY LAGER

Lager houblonnée.

👑 IBU

Unité de mesure de l'amertume de la bière. L'indice va de 0 à 150. 150 étant le maximum pour une bière très houblonnée.

👑 IPA (INDIA PALE ALE)

Autrefois, elle servait à alimenter les troupes des colonies Anglaises. Ces bières très en vogue ont comme caractéristique d'être plus fortement houblonnée. Le houblon permet de donner l'amertume à la bière mais aussi et surtout ses parfums aromatiques.



👑 LAGER

Famille regroupant des styles de fermentation basse, caractérisée par son faible degré d'alcool. On distingue les lagers selon leurs robes : Pale, ambrée ou brune.

👑 LAMBIC

Désigne une bière fermentée spontanément avec des levures sauvages. C'est un style de bière présent dans une région précise de Belgique, situé au sud de Bruxelles.

👑 NEIPA

C'est à dire New England IPA, style Anglo-Saxon. Style d'IPA à la robe trouble et opaque. IPA très fruitée et souvent peu amère.

👑 NOËL

Les bières de Noël ont un taux d'alcool plus élevé. Elles sont pour la plupart du temps ambrées ou brunes car elles sont plus chargées en malt et houblon que les brassins habituels. Epicées au grès des brasseurs, laissant libre court à leur imagination.

👑 OATMEAL PALE ALE

Pale Ale avec ajout de flocon d'avoine. Afin d'obtenir un côté « crémeux ».

👑 PALE ALE

Une bière d'inspiration anglaise, à fermentation haute. Brassée au malt pale, la pale ale est un type de bière qui propose généralement un goût caramélisé typique, un corps sucré et un taux d'alcool faible.

👑 PALE WHEAT ALE

Pale Ale avec ajout de blé.

👑 PILS

Style populaire de bière blonde légère, créée en République Tchèque, dans la ville de Pilsen.

👑 SAISON

Style Belge à l'origine des fermes brassicoles. Ces bières étaient traditionnellement brassées en hiver et consommées en été par les travailleurs saisonniers. Le rafraîchissement est le maître mot de ce style. Caractérisée par une couleur souvent orangée, une bouche sèche, florale, teintée d'agrumes selon le houblon utilisé.

👑 SANS ALCOOL

Bière sans ou presque sans Alcool. Chaque pays a sa réglementation : En France, le titre alcoolique doit être en dessous de 1,2°.

👑 SESSION IPA

IPA faible en alcool.

👑 STOUT / PORTER

Cette bière est brassée spécifiquement avec des malts torréfiés donnant sa couleur sombre et ses arômes de café.

👑 SOUR ALE

C'est une bière acide / acidulée qui peut donner l'impression de croquer dans un agrume à la première gorgée. Les bières Sour sont généralement faibles en alcool et souvent parfumées aux fruits : fruits de la passion, agrumes ou fruits rouges. Le type Sour se décline en plusieurs styles : Lambic, Gueuze, Faro et Vieille Brune en Belgique. Berliner Weisse, Gose et Lichtenhainer en Allemagne.

👑 TAPROOM

Bar accueillant du public au seins d'une brasserie.

👑 TRAPPISTE

Aujourd'hui il existe uniquement 12 brasseries avec l'appellation Trappiste. Pour obtenir l'appellation, il faut que la bière soit brassée par des moines trappistes au sein d'un monastère. Les gains sont essentiellement distribués aux œuvres caritatives et sociales.

👑 TRIPLE

Une bière dorée, complexe et fortement alcoolisée. Attention, triple ne veut pas forcément dire triple fermentation.



COULEURS DE LA BIÈRE

COULEUR														
EBC	4	6	8	12	16	20	26	33	39	47	57	69	79	138
STYLES POTENTIELS	Pale Lager	Golden Ale	Weiss	APA, IPA	Weiss, Saison	ESB	Garde, DIPA	Amber Ale	Dunkel, Brown Ale	Porter	Stout	Baltic Porter	Export Stout	Imp. Stout

À NOTER, C'EST LA TORRÉFACTION DES CÉRÉALES QUI DONNE LA COULEUR À LA BIÈRE. ON UTILISE L'INDICE DE MESURE EBC POUR EN MESURER LA COULEUR.

notre RECO MMANDATION



**CORONA
EXTRA**
4,6% | 35.5 CL
MEXIQUE
REF. 2795



**BLANCHE
NAMUR**
4,5% | 25 CL
BELGIQUE
REF. 221



DESPERADOS
5,9% | 33 CL
FRANCE
REF. 1889



**ANOSTEKE
BLONDE**
8% | 33 CL
BELGIQUE
REF. 4681



**DIÔLE
BLONDE**
6,5% | 33 CL
BELGIQUE
REF. 19097



MALT & FURIOUS
8,2% | 33 CL
FRANCE
REF. 7148



**CUVÉE
DES TROLLS**
7% | 25 CL
FRANCE
REF. 13890



**IPA CITRA
GALACTIQUE**
6,5% | 33 CL
FRANCE
REF. 7295



**PAIX
DIEU**
10% | 33 CL
BELGIQUE
REF. 16841



TRIPLE PAN
8% | 33 CL
FR CHAMP-ARDENNE
REF. 3100



KASTEEL ROUGE
8% | 33 CL
BELGIQUE
REF. 8803



KWAK
8,4% | 33 CL
BELGIQUE
REF. 682



TRIPEL KARMELIET
8,4% | 33 CL
BELGIQUE
REF. 2274



WHITE RABBIT
5% | 33 CL
FRANCE
REF. 410862



NEVERMORE
9,5% | 33 CL
ANGLETERRE
REF. 3740



ROCHEFORT 8
9,2% | 33 CL
BELGIQUE
REF. 1451



DELIRIUM RED
8,5% | 33 CL
BELGIQUE
REF. 4290



CHIMAY BLEUE
9% | 33 CL
BELGIQUE
REF. 1148



LIEFMANS FRUITESSE
3,8% | 25 CL
BELGIQUE
REF. 14483



LINDEMANS KRIEK
3,5% | 25 CL
BELGIQUE
REF. 8883



HOP GUN
5,2% | 33 CL
BELGIQUE
REF. 6656

SELECTION de Brasseries

HOUSE OF BEER // 12

- 12 • BROOKLYN BREWERY
- 14 • LA BÊTE
- 15 • DUCASSE
- 16 • ST AUSTELL
- 17 • DEMORY PARIS

BEER FACTORY // 18

- 18 • CINEY & HAPKIN
- 19 • MORT SUBITE
- 20 • GALLIA
- 21 • LAGUNISTAS

BRASSERIE HUYGUES // 22

- 23 • AVERBORDE + BLANCHE DES NEIGES
- 24 • GIN DÉLIRIUM + ARTONIC
- 25 • DÉLIRIUM

BRASSERIE DUBUISSON // 26

- 27 • CUVÉE DES TROLLS + SURFINE
- 28 • BUSH
- 29 • GAMME PRESTIGE

BRASSERIE DU PAYS FLAMAND // 30

- 30 • GAMME FREESTYLE
- 31 • WILDE LEEUW
- 32 • ANOSTEKE + BRACINE

BRASSERIE VAL-DIEU // 34

BITTBURGER // 36

BENEDIKTINER // 37

LINDEMANS // 38

BRASSERIE DUBOCQ // 40

BRASSERIE DUPONT // 42

HAACHT // 43

OMER VANDER GHINSTE // VAN STEENBERGE // 44

DE GOUDEN BOOM // RODENBACH // 45

DE HOORN // VAN HONSEBROUCK // 46

BRASSERIE DES CARRIÈRES // 48

BRASSERIE IBB // 50

- 50 • BRASSERIE DES SOURCES + HINANO
- 51 • BLUE MOON + SIERRA NEVADA
- 52 • BREWDOG
- 54 • BRLO + KONA
- 55 • STONE BREWING + WICKLOW WOLF

BRASSE-COUR // 56

LA BOUQUINE // 58

LA DÉBAUCHE // 60

SAINTE CRU // 64

BRASSERIE DU GRAND PARIS // 68

TÊTE DE CHOU // 72

THIBORD // 74

CIDRERIE SORRE // 78

ACCORD METS / BIÈRES

PAGES 33 • 57 • 63 • 67 • 71 • 77

Remerciements :

Sacré Burger (Reims) & Sacré Bistrot (Epernay)

BIEN LIRE LES **INFOS**



**TOUT
COMPRENDRE
EN UN
CLIN D'ŒIL**

MORT SUBITE LAMBIC KRIEK

KRIEK

La Mort Subite Lambic Kriek est un subtil assemblage de lambics jeunes et de lambics vieillis en fût de chêne, auxquels sont ajoutées des cerises fraîches de Belgique !

Style : Lambic Kriek

Aspect : Profond rouge cerise avec belle mousse rosée.

Arôme : Cerise fraîche et bien mûre.

Saveur : L'attaque en bouche est douce avec une petite note complexe, le sucré de la cerise griotte contrebalançant l'acidité du lambic.

Bout. 33cl _réf. 3661
Fût 20l _réf. 1007

IBU 7 % 4

• DÉNOMINATION
DE LA BIÈRE

• TYPE DE BIÈRE

• DESCRIPTIF ET ACCORDS

IBU INTERNATIONAL BITTERNESS UNIT
• MESURE PERMETTANT
D'ÉVALUER L'AMERTUME

• DEGRÉS D'ALCOOL

• CONDITIONNEMENTS
& CODES SOREDIS



House Of Beer

HOB est une société indépendante rattachée au groupe Kronenbourg et spécialisée dans la distribution de bières Crafts. Le Portefeuille complet de marques permet de répondre aux différentes demandes : Bières Régionales, bières crafts et bières étrangères. House Of Beer c'est aujourd'hui :

8 années d'expertise
22 marques distribuées
45 bières

BROOKLYN



BREWERY

HISTOIRE

• WORLD OF 1980'S

Steve Hindy est envoyé au Moyen Orient en tant que journaliste de guerre.

• 1984

Il quitte le Caire pour retourner à Brooklyn, c'est lors de sa mission de 5 ans qu'il découvre le brassage artisanal maison.

• 1986

Après avoir convaincu son voisin Tom Potter de se lancer dans l'ouverture d'une brasserie, ils montent une campagne de crowdfunding et sollicitent pour la création de leur logo le célèbre graphiste New Yorkais Milton Glaser, designer de l'iconique I love NY.

• 1988

L'aventure commence ! La brasserie s'est installée à Williamsburg et les premières livraisons de Brooklyn Lager éveillent les foules dans tout Brooklyn !

• 1994

Garrett Oliver devient le maître brasseur de Brooklyn Brewery.

• 2014

Garrett Oliver remporte de James Beard Award, l'équivalent des Oscars du monde culinaire, dans la catégorie « Meilleur professionnel des spiritueux, des vins et de la bière » ; c'est le premier professionnel issu du monde brassicole à être honoré de ce prix.



BROOKLYN LAGER

AMBER LAGER

Particularité : L'apparence et la saveur d'une Américain Amber Lager. Le style s'éloigne des classiques de Pils ou Lager légère par un corps beaucoup plus rond et malté. Apportant une couleur d'avantage foncée. De plus cette Lager à subit un Houblonnage à froid (Dry hopping) avec le houblon Cascade, ce qui lui donne de délicieux arômes floraux et d'agrumes.



IBU 33 5,2°

CONDITIONNEMENT

Bout. 35,5cl_réf. 410283

Fût 30l_réf. 16555

DEFENDER IPA

WEST-COAST IPA

Particularité : Bière spéciale qui est sensé veiller sur tous les gourmets amateurs de bière et les protège des bières insipides et ennuyeuses. Brooklyn Defender est la bière officielle de la New-York ComiCon et a été forgée en étroite collaboration entre les amateurs de BD et la Brooklyn Brewery. Chaque année, une nouvelle étiquette est créée si bien que « la » Defender est parfois masculine, parfois féminine.



IBU 50 5,5°

CONDITIONNEMENT

Bout. 35,5cl_réf. 6288

Fût 30l_réf. 4314

LE GOÛT SANS LES EFFETS !

BROOKLYN SPECIAL EFFECT

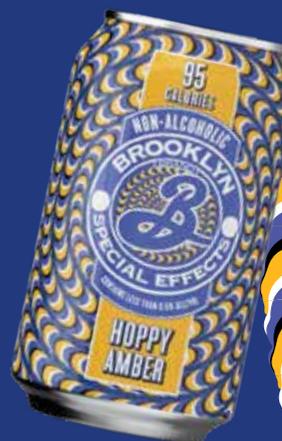
BIÈRE SANS ALCOOL

Particularité : La Hoppy Lager de la Brooklyn Brewery est une bière blonde américaine délicieuse sans alcool. C'est une bière à l'arôme inattendu de houblon et de pin et au final agréablement amère grâce à un houblonnage à sec avec des houblons de Citra, Mosaic et Amarillo. Bière avec du corps malgré le faible tût d'alcool. Cette bière à la capacité de tromper le client lors d'une dégustation à l'aveugle.

IBU 12 0,4°

CONDITIONNEMENT

Bout. 35,5cl_réf. 4933



EST IPA

EST COAST IPA

Une belle robe orange et fine mousse blanche. Des arômes houblonnés et maltés. Une bouche sèche avec saveurs houblonnées et belle amertume.



IBU 47 6,9°

CONDITIONNEMENT

Bout. 35,5cl_réf. 3912

Fût 30l_réf. 1594

STONE WALL IN

SESSION IPA

Bière chargée d'histoire, en commémoration (50 ans) de la révolution du mouvement LGBT au Etats Unis. Arômes sur les agrumes. Principalement le citron et le pamplemousse amenés par l'houblonnage à froid du houblon Citra.



4,8°

CONDITIONNEMENT

Bout. 35,5cl_réf. 7024

BEL AIR SOUR

SOUR ALE

Cette bière possède une robe dorée avec une très légère mousse blanche. Au nez on découvre des arômes de fruits tropicaux (litchi, fruit de la passion) et levure Goût de fruits tropicaux avec un final acidulé.



IBU 20 4,5°

CONDITIONNEMENT

Bout. 35,5cl_réf. 4932



la Bête

BIÈRE DE CARACTÈRE

La Bête a vu le jour en 2008, à l'époque où le terme « bière craft » n'était pas autant rependu. Son créateur a souhaité créer une bière à son goût, originale et de caractère.

Une bière complexe mais accessible.

Une bière de type belge, brassée par une brasserie artisanale dans le nord de la France, à quelques kilomètres de la Belgique.



LA BÊTE AMBRÉE

AMBRÉE

Une robe ambrée avec une fine mousse blanche.

Des notes de pain d'épice et de caramel

En bouche on retrouve une rondeur, des saveurs de céréales maltés et des touches de réglisse.

8

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 4865 // Fût 20l_réf. 2192



LA BÊTE BLANCHE

WITBIER (BLANCHE)

La Bête blanche est brassée avec du blé

cru, des zestes d'oranges et des herbes

aromatiques. Ses différents ingrédients lui délivrent une large palette de saveurs et d'arômes.

5,2

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 2781 // Fût 20l_réf. 2679

La Bête existe également en version Noël

Seulement disponible en fût de 20l_réf. 5686.



Ducasse Triple

La Fête au village

Dans le Nord de la France, "la Ducasse" signifie la fête foraine, la fête du village. Cette expression est fréquemment utilisée pour décrire les fiestas du Nord. L'univers de la marque tourne donc naturellement autour de la fête foraine avec la grande roue comme blason ! En lien avec les fêtes du village, Ducasse est une marque conviviale et authentique.

Sa provenance du Nord de la France, sa spécificité en tant que Triple et son univers graphique original lui permettent de se démarquer des bières triples traditionnelles.



LA DUCASSE TRIPLE

TRIPLE

Une belle robe blonde dorée aux reflets cuivrés, ainsi qu'une fine mousse blanche persistante.

Au nez on retrouve des notes de malts torrifiés, citronnés et légèrement épicés.

En bouche la Ducasse triple dévoile des notes maltées et d'agrumes, ainsi que de jolies notes herbacées apportées par la coriandre. Le final est rond en bouche grâce au blé.

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 3997 // Fût 20l_réf. 3717



Nouveauté 2021

La Ducasse Blonde

arrive en fin
d'année !



ST AUSTELL

EST. BREWERY 1851

BRASSERIE INDEPENDANTE ET FAMILIALE DES CORNOUAILLES

Fondée en 1851 dans les Cornouailles (extrémité sud-ouest de l'Angleterre) par Walter Hicks, la brasserie St Austell demeure aujourd'hui une entreprise 100% indépendante et familiale.



CLOUDY JOB

MILKSHAKE IPA

Cloudy Job est la première Milkshake IPA brassée par la brasserie St Austell. Brassée avec 4 houblons (Citra, Mosaic, El Dorado, Amarillo), pour une explosion de fruits en bouche, et avec du lactose, pour des saveurs douces et fruitées.

CONDITIONNEMENT
Fût 20L_réf. 7437

6°

BIG JOB

DOUBLE IPA

Big Job est une double IPA titrant à 7,2°, aux notes fruitées et résineuses et à l'amertume franche.

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl_réf. 4129
Fût 20L_réf. 2844

7,2°

PROPER JOB

INDIA PALE ALE

Proper Job Big Job est une Double IPA, titrant à 7,2°, puissante mais délicate. Brassée avec 4 houblons différents (Nugget, Centennial, Citra, Cascade), elle dégage des arômes de citron et d'agrumes.

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl_réf. 3652
Fût 20L_réf. 17393

5,5°



Fondée en 1827, la Brasserie Demory Paris se situait au 10 rue Broca dans le 5^{ème} arrondissement de Paris et était la plus vieille brasserie de la capitale. La marque disparaît dans les années 1950, vendue à la Brasserie de la Comète. Ressuscitée en 2009, la Brasserie Demory Paris a jeté l'ancre le long du canal de l'Ourcq à Bobigny en 2016. Le Maître Brasseur Julien Perrod, formé à Munich et en Autriche, est un vrai passionné et ne laisse pas de place au hasard en ce qui concerne la qualité et le goût.

Son objectif :
proposer une gamme de bières complète, allant des Lagers de fermentation basse, plus classiques en goût, aux bières spéciales pour les consommateurs les plus initiés.



PARIS ALE

BLONDE LÉGÈRE

Houblons 100% Français (Strisselspalt, Aramis)
Une jolie robe blonde dorée et des arômes fruités.
En bouche la Paris Ale se révèle légère avec une belle complexité maltée.
Elle se marie parfaitement avec des fruits de mer, des grillades, pizzas, pâtes et salades.

4,7°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 6791
Fût 30L_réf. 6792



PARIS IPA

FRENCH IPA

Houblons 100% Français (Nugget, Aramis, Triskel)
La Paris IPA possède une belle robe dorée. Au nez on découvre des notes fruitées et houblonnées. En bouche elle dévoile une amertume rafraîchissante. Cette bière est parfaite pour une dégustation avec des burgers, pizza, plats épicés et des fromages doux.

5,5°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 6787
Fût 20L_réf. 6804

BRASSERIE BEER FACTORY

Beer Factory est un portefeuille de bières de spécialités qui permet de répondre aux nouvelles demandes du consommateur en quêtes d'explorations. Les bières sont choisies avec attention par des experts à la recherche de style unique et de qualité exceptionnelle.

Certaines bières de Beer Factory sont déjà des références incontournables dans leurs pays. Le portefeuille de marque est composé de bières Belges de dégustations, de bières alternatives et de bières locales. Il y en a pour tous les goûts.



CINEY BLONDE

BLONDE

La seconde née de la famille Ciney, brassée en 1980 en Belgique. Elle possède une robe dorée et une belle mousse blanche et dense. Au nez on découvre des arômes maltés et fruités. En bouche une attaque tout en douceur, ronde en bouche et fruitée (fruits jaunes). Servir entre 6 et 8°.



IBU 19,5 % 7°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 7102
Fûts 20L_réf. 1791

HAPKIN

BELGIAN STRONG ALE

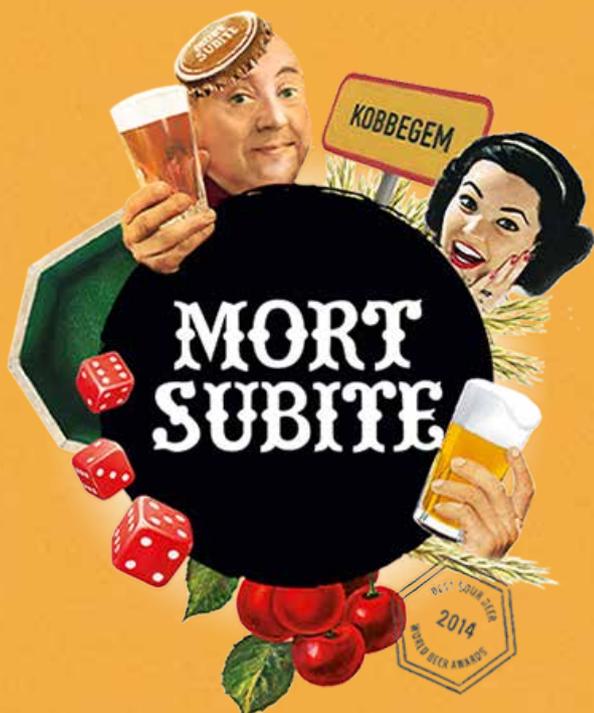
Bière Belge de fermentation haute. Brassée selon une recette de 1117. Une belle robe dorée avec des reflets orangés. Au nez on découvre différents arômes fruités, floraux et légèrement épicés. Le tout est soutenu par une odeur de malts touraillés. Une bouche la puissance de l'alcool est contrebalancé par la rondeur en bouche. Goût fruité pour un final finement amer apporté par les houblons. Servir entre 6 et 8°.



IBU 29 EN BOUTEILLE % 8,5° EN PRESSION % 8,5°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 9145
Fûts 8L_réf.5267 // 20L_réf.2509



Les bières Mort Subite sont des lambics, dont certains sont affinés en fût de chêne pendant plusieurs années. Les lambics sont des bières de fermentation spontanée. Des bières dont la fermentation se fait directement au contact des levures sauvages présentes dans l'air de la vallée de la Senne : un véritable miracle de la nature !



MORT SUBITE LAMBIC KRIEK

KRIEK

La Mort Subite Lambic Kriek est un subtil assemblage de lambics jeunes et de lambics vieillis en fût de chêne, auxquels sont ajoutées des cerises fraîches de Belgique !

Style : Lambic Kriek

Aspect : Profond rouge cerise avec belle mousse rosée.

Arôme : Cerise fraîche et bien mûre.

Saveur : L'attaque en bouche est douce avec une petite note complexe, le sucré de la cerise griotte contrebalançant l'acidité du lambic.

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 3661

Fût 20l_réf. 1007



MORT SUBITE LAMBIC WITTE

BLANCHE

Une bière composée de jeunes lambics, délicatement acidulée et rafraîchissante aux arômes d'abricot.

Style : Lambic Blanc

Aspect : Jaune pâle avec une belle mousse crémeuse.

Arôme : Parfum subtilement épicé avec des notes de fruits jaunes et d'agrumes.

Saveur : Très belle fraîcheur révélant une belle acidité. Au nez comme en bouche les fruits jaunes sont très présents.

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 3666

Fût 20l_réf. 1376



PARIS



1890

GALLIA

La brasserie Gallia née en 1890 en plein cœur de Paris. Elle a été servie dans les bistrotts et les estaminets de la capitale jusque dans les années 60 qui ont marqué la fin de cette mythique brasserie parisienne.

Gallia renaît en 2020 à Pantin, s'agrandit et évolue avec pour objectif : tout pour le produit ! Gallia propose une gamme de bières crafts créatives et sans compromis grâce au travail du maître brasseur Rémy Maurin.

GALLIA

PARIS

1890



3,8% vol

33cl



GALLIA WEISS & VERSA

SESSION WEISSBIER

Un vent frais souffle sur notre Weisse ! On a ajouté du houblon Bramling Cross à la recette originale, ce qui lui apporte des notes de fruits frais et une belle buvabilité. Une bière légère aux saveurs de blé malté.

CONDITIONNEMENT

Fût 20L _réf. 6387

Fût 30L _réf. 6387

GALLIA EAST IPA

NEW ENGLAND IPA

Du Citra pour ce petit goût exotique et de l'avoine pour la texture soyeuse et veloutée propre à cette bière. Un vrai juicy trip sur la côte Est.

IBU
25%
6°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl _réf. 7103



GALLIA WEST IPA

WEST COAST IPA

Une bière qui parle d'agrumes, d'herbes fraîches et d'aiguilles de pins. Le secret c'est beaucoup de houblons pour une belle longueur en bouche.

IBU
35%
6°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl _réf. 6374

Fût 30L _réf. 6387



LAGUNITAS

BREWING COMPANY

Lagunitas Brewing Company est née en 1993 sur une petite cuisinière, appartenant à Tony Magee, à Petaluma en Californie du Nord.



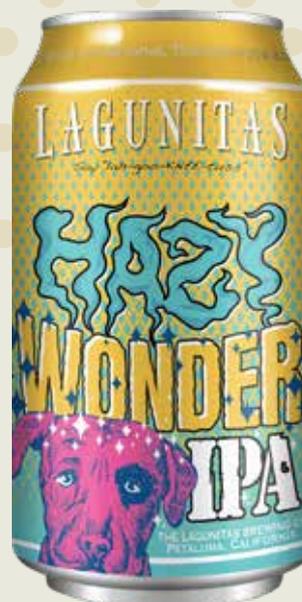
LAGUNITAS HAZY WONDER

HAZY IPA

Blond pâle, le mousseux fin et régulier assure une mousse fine et stable.

Légèrement malté, bonne touche d'alcool, épicé.

Alcool qui réchauffe vraiment la langue et le palais. Le goût se caractérise également par sa rondeur. La finale est forte, longue et sèche amère.



LAGUNITAS IPA

IPA

Cette bière américaine nous présente une robe blonde dorée claire, surmontée d'une mousse blanche des plus classiques. Au nez, on retrouve l'omniprésence du houblon cascade avec de belles notes agrumes et pamplemousse ainsi qu'une fine touche maltée. La bouche est sèche et herbacée, s'achevant dans un final amer et long.



IBU 51 EBC 7,5 % 6,2°

CONDITIONNEMENT

Bout. 35,5cl_réf. 2510

Fût 20l_réf. 4545

Fût 8l_réf. 7276

LAGUNITAS DAY TIME

SESSION IPA

Robe blonde et mousse blanche généreuse, cette bière américaine sait mettre l'eau à la bouche du dégustateur ! Au nez, il est possible de retrouver une belle intensité sur le citron, le zeste d'orange ainsi qu'une belle note florale. La bouche est légère, sèche, avec de très belles saveurs orange et pamplemousse. Le final présente une amertume bien ciselée.



IBU 54 EBC 7,5 % 4,6°

CONDITIONNEMENT

Bout. 35,5cl_réf. 7105

Fût 20l_réf. 5029

BRASSERIE HUYGUES

La quatrième génération de la brasserie familiale investit dans la qualité, la durabilité et l'artisanat avec une attention à l'histoire et à la tradition brassicole.

1654 Trace d'activité brassicole.

1902 Leon HUYGUE débute dans l'art du brassage.

1936 Naissance de la « Brouwerij HUYGUE »

1985 La brasserie HUYGUE prend un tournant : Restructuration, investissement. C'est à ce moment que la brasserie commence à produire des bières de garde en laissant un peu de côté les Pils et bière de table.

1988 Naissance de la « Delirium Tremens »

1994 Mise sur le marché de la marque ST ISDEBALD, composée de bières d'Abbaye.

1995 Arrivée des fruitées avec la marque FLORIS.

2005 La brasserie fête ses 350 ans existence. Les 100 ANS de la brasserie familiale et les 15 ans de la célèbre marque « Delirium Tremens ».

2008 La barre des 100.000 HL est atteinte.

2012 Nouvelle salle de brassage en place permettant une capacité de brassage de 350.000 HL.

2014 La brasserie veut devenir la brasserie la plus durable de Belgique et se donne les moyens (nouvelle chaudière à vapeur, installation de panneaux solaires sur la brasserie etc...)

2018 Coup de jeune pour le marketing de la marque « Delirium Tremens ».

2019 Arrivée de nouveaux produits : Délirium Barrel Aged / Spiritueux.

AVERBODE

BIÈRE D'ABBAYE

Une bière multi-grains jaune d'or.
La bière subit un houblonnage à sec, une technique dans laquelle des houblons supplémentaires sont ajoutés à froid, afin de souligner le côté aromatique de la bière.
Un arrière-goût frais, plein et amer fait de cette bière unique une véritable expérience.

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 16903

Fût 20L_réf. 16898

IBU 34 EBC 6 % 7,5



BLANCHE DES NEIGES

WIT BIER

Une bière jaune pâle, trouble avec beau col de mousse.
Epicée et florale (coriandre...). Avec une touche de citron.
Un goût d'agrumes et aussi de froment. Un très bon équilibre entre fraîcheur, goût acide et fruité.

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 2394

Fût 20L_réf. 6460 // Fût 30L_réf. 977

% 4,8

DELIRIUM



Gin

GIN BY DELIRIUM
42° 70 cl
réf. 892

Le Gin Delirium a été élaboré en collaboration avec la distillerie Rubbens à Wichelen. La base de ce gin provient d'une distillation de la bière Delirium Tremens. La forme unique de la bouteille réfère à une cuve de brassage.



Notre Gin se déguste parfaitement avec
les tonics de la gamme ARTONIC



LEMONGRASS
réf. 8513



LEMON
LAVENDER TONIC
réf. 8512



CUCUMBER TONIC
réf. 28511



INDIAN TONIC
réf. 8510



GINGER ALE
réf. 8514



GINGER BEER
réf. 8515

DELIRIUM TREMENS

STRONG BLOND BEER

Blond pâle, le mousseux fin et régulier assure une mousse fine et stable.

Légèrement malté, bonne touche d'alcool, épicé.

Alcool qui réchauffe vraiment la langue et le palais. Le goût se caractérise également par sa rondeur. La finale est forte, longue et sèche amère.



IBU 24,5 EBC 7,5 % 8,5°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 280
Fût 30l_réf. 487

DELIRIUM RED

RED

Couleur rouge foncé profond, avec une tête rose pâle et compacte.

Arôme doux et fruité, avec des notes d'amandes et de cerises légèrement acidulées.

Doux et fruité, avec un bel équilibre entre le sucré et l'acide. Une excellente bière de dessert.



IBU 20 EBC 40 % 8°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 4290
Fût 30l_réf. 3105

DELIRIUM ARGENTUM

HOPPED AMBER BERR

Rouge ambre, très dense, fine mousse blanche.

Épicé, agrumes, pamplemousse, aussi une pointe de caramel au nez.

Caramel corsé, intense et tactile. Amertume épicée et citronnée. Finale complexe et très agréable, fraîche, ample et amère.

IBU 48 EBC 27 % 7°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 17182
Fût 30l_réf. 3528

DELIRIUM NOCTORNUM

STRONG DARK BEER

Dark Chocolate Brown Une mousse compacte, blanc-jaune, stable et crémeuse. Touches de caramel, de moka et de chocolat. Des épices telles que la racine de réglisse et la coriandre sont également incluses. Au début, une sensation en bouche très agréable d'alcool et de douceur. Elle est suivie d'une amertume croissante, provenant en partie du houblon, mais aussi du malt torréfié et du malt chocolaté. Vers la fin, agréable équilibre de notes amères, aigres et sucrées.

IBU 24 EBC 80 % 8°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 14079
Fût 30l_réf. 8726



EXCLUSIVEMENT EN 75cl

DELIRIUM BARREL AGED

Tout comme l'an dernier la brasserie a laissé murir la Delirium Nocturnum, Tremens et Noël durant une période de 9 mois en fûts de chêne. Découvrez la Delirium Barrel Aged black et Delirium Barrel Aged blonde muris dans des fûts de Bourbon provenant de la distillerie Buffalo Trace.

CONDITIONNEMENT

Bout. 75cl_réf. 7236

DELIRIUM BLACK BARREL

STYLE : AMBRE, VIEILLI EN FÛT DE CHÊNE BOURBON

Couleur : ambre profond
Arôme: vanille, alcool, épicé
Goût : caramel, bourbon, vanille, une touche d'amande
Arrière-goût : notes alcoolisées, boisées, légèrement amères

CONDITIONNEMENT

Bout. 75cl_réf. 7237



BRASSERIE DUBUISSON

LA PLUS ANCIENNE
BRASSERIE DE WALLONIE



La brasserie DUBUISSON est née en 1769. Créée par Joseph LEROY le grand père de l'actuel gérant, Hugues DUBUISSON. La brasserie se trouve toujours au même endroit, 8 générations s'y sont succédées en ligne directe pour en faire une brasserie qui demeure aujourd'hui toujours 100% indépendante.

En 1933, Alfred Dubuisson, le grand père de Hugues, crée une véritable bière belge de dégustation dans le style anglais, très à la mode à l'époque. Il nomme sa bière BUSH BEER, traduction anglaise de BIERE DUBUISSON. Cette bière, dont la recette est restée inchangée depuis 80 ans, est donc une des plus anciennes marques de bières de Belgique, toujours commercialisée.

Depuis l'origine, et encore maintenant, la Brasserie Dubuisson est toujours restée fidèle à ses principes et ses valeurs immuables :

- + Brasserie 100% indépendante
- + Production de bières entièrement naturelles, sans aucun additif non naturel.
- + Refus de produire des bières à étiquette (une même recette commercialisée sous différents noms)
- + Maîtrise totale du processus de brassage sans recours à la sous-traitance

EN 1990, HUGUES DUBUISSON AMORCE UNE NOUVELLE ÈRE DE DÉVELOPPEMENT POUR LA BRASSERIE AVEC L'ÉLARGISSEMENT PROGRESSIF DE LA GAMME.

1991 **Bush de Noël**

1998 **Bush Triple**

2000 **Cuvée des Trolls**

2003 **Bush Prestige**

2008 **Bush de Nuits**

2009 **Pêche Mel Bush**

2014 **Surfine**

2015 **Bush de Charmes**

2018 **Rasta Trolls**



CUVÉE DES TROLLS

BLONDE

La cuvée des trolls est une bière blonde de couleur paille. Ses arômes frais de fruits blanc et jaunes, suivis de notes de mandarine et de fleurs à miel lui offre une belle complexité aromatique.

C'est une bière blonde non filtrée et donc naturellement trouble.

La bouche est ample, fruitée, très peu amère, ronde mais équilibrée.

Malt, houblon, sucre et eau.



CONDITIONNEMENT

Bout. 25cl_réf. 13890

Fût 30l_réf. 4005



RASTA TROLLS

BLONDE

Créée en 2018, la Rasta Trolls est une Cuvée des Trolls enrichie aux extraits naturels de rhum brun.

Des arômes de pomme verte et de rhum brun viennent s'ajouter aux arômes de base de la Cuvée des Trolls (fruits jaunes et blancs, agrumes).

Une bouche bien équilibrée entre le coté moelleux et une légère acidité.

Ultra rafraichissante, elle est à déguster dans sa bouteille verte givrée. A boire en apéro, en after-work ou en soirée, il s'agit d'une bière de détente par excellence. Don't worry, beer happy ;)



CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 3878

SURFINE

SAISON

La Surfine est une bière brassée avec 3 malts différents, 3 houblons belges estampillés et fermentée avec 3 types de levures. Il s'agit d'une Saison traditionnelle typique du terroir hennuyer. Les Saisons trouvent leurs origines dans les fermes du Hainaut où elles étaient jadis brassées durant la saison froide en vue de rafraichir les travailleurs saisonniers durant l'été.

La Surfine est une bière dorée titrant à 6,5°. Bière à l'amertume bien marquée tout en restant bien équilibrée en bouche et particulièrement rafraichissante.

Un nez complexe composé de différents aromes : fruités, citronnés, floraux pour finir sur un côté épicé plutôt poivré.

Cette bière est également un plaisir pour les yeux. Une fois servie elle brille à la lumière, elle pétille comme un champagne tant la prise de CO² est importante.



CONDITIONNEMENT

Bout. 25cl_réf. 410777

Fût 20l_réf. 3032



BUSH CARACTERE

BIÈRE BELGE FORTE

Créée en 1933 sous le nom de « Bush Beer », elle est une des plus anciennes bières spéciales belges et le fleuron de la Brasserie Dubuisson.

La Bush Caractère est une bière 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 levure exclusive préservée jalousement depuis 80 ans.

L'utilisation de malt caramel, le savoir-faire et la patience du maître-brasseur (4 à 6 semaines de garde) lui donnent, outre sa robe ambrée caractéristique, un goût amer-sucré particulièrement typé et une consistance moelleuse.

La densité élevée du moût associée au travail courageux des levures maison lui procure un taux d'alcool de 12%, ce qui en fait la plus forte des bières belges.

Son taux de saturation élevé fait de la Bush Caractère une bière très digestive, excellente tant en apéritif qu'après le repas.



CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 4640
Fût 20L_réf. 498

BUSH TRIPLE

TRIPLE

En 1998, à l'occasion du 65e anniversaire de la Bush Caractère lancée par son grand-père, Hugues Dubuisson a créé une nouvelle Bush pour satisfaire les amateurs de bière blonde... La Bush Triple était née.

Bière de haute fermentation, filtrée, elle s'inscrit parfaitement dans la lignée de ses aînées, la Bush Caractère et la Bush de Noël. Elle bénéficie notamment du même savoir-faire et des mêmes levures maison. Néanmoins, elle affiche une personnalité propre. L'utilisation de malts traditionnels associée à l'emploi exclusif du fameux houblon de Saaz lui procure une robe claire chatoyante ainsi qu'une palette harmonieuse de saveurs subtiles et d'arômes typés mais néanmoins équilibrés.

Une fermentation prolongée lui confère non seulement un taux d'alcool de 10,5% mais également une digestibilité exceptionnelle.



CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 5584
Fût 20L_réf. 14043

PECHE MEL BUSH

BIÈRE FRUITÉE

Quand la saveur de la Pêche se marie avec la plus forte bière belge... Créée il y a de nombreuses années par des étudiants sous la forme d'un cocktail, la Pêche Mel Bush est à l'origine un mélange de BUSH Caractère et de gueuze pêche à parts égales.

Brassée depuis 2009 par la Brasserie Dubuisson avec la même rigueur que les autres Bush et selon une recette originale à base d'extraits naturels de Pêche, la Pêche Mel Bush ravira les amateurs de bières fruitées de caractère.

Les arômes et extraits naturels du fruit s'harmonisent avec l'amertume originale de la Bush Caractère pour donner une bière pleine en bouche parfaitement équilibrée.

La Pêche Mel Bush est une bière filtrée de haute fermentation titrant 8.5% alc.vol, ce qui en fera très certainement la plus forte des bières fruitées.



CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 5881
Fût 20L_réf. 2015

Gamme Prestige

La gamme PRESTIGE de la maison DUBUISSON désigne les bières premium avec une finition en fût. Le mûrissement à l'ancienne, en fûts de chêne ayant contenu du vin, permet à la bière de s'imprégner des caractéristiques du vin.

75cl UNIQUEMENT



BUSH PRESTIGE

BIÈRE BELGE FORTE

La Bush Prestige est, au départ, une Bush Caractère dont la garde traditionnelle en cuves inox a été remplacée par un mûrissement en fûts de chêne pendant une période de 6 mois.

Lors de la mise en bouteilles, une faible quantité de sucre et de levure sont ajoutés à la bière, qui, placée en chambre chaude, développe une refermentation en bouteille qui lui confère un trouble naturel ainsi qu'un taux d'alcool particulièrement élevé de 13%.

Le mûrissement à l'ancienne, en fûts de chêne, permet au dégustateur de retrouver des arômes et des tannins peu communs dans la bière. On y retrouve des arômes proches des whiskies, des eaux de vie mûries en fûts de chêne mais dans un ensemble d'une rondeur exceptionnelle.

Le goût puissant, les arômes riches, la bouteille exclusive ainsi qu'une distribution limitée font de la Bush Prestige une bière d'exception.

CONDITIONNEMENT
Bout. 75cl_réf. 16761



BUSH DE CHARMES

BIÈRE BELGE FORTE

Toujours à la recherche de produits d'exception, Hugues Dubuisson eut l'idée de faire mûrir de la Bush Triple dans un foudre de chêne ayant contenu du vin de Bourgogne blanc plus précisément le fameux Charmes Meursault !

La Brasserie décide alors d'acheter 13 foudres de 228 litres chacun pour produire la Bush de Charmes. Grâce à ce procédé étonnant, la Bush de Charmes offre une palette gustative très riche.

Véritable explosion d'arômes de fruits blancs et jaunes avec des touches florales et d'agrumes. Un coté vineux issue du cépage Chardonnay.

Conseil gastronomique : La Bush de Charmes accompagne parfaitement les fruits de mer et les crustacés, les poissons en sauces blondes, le foie gras ainsi que des salades estivales.

CONDITIONNEMENT
Bout. 75cl_réf. 3549



BUSH DE NUITS

BIÈRE BELGE FORTE

La Bush de Nuits a été lancée en 2008. Il s'agit dans ce cas de faire mûrir la Bush de Noël pendant 6 à 9 mois dans des foudres de bois ayant contenu du Bourgogne de Nuits-St-Georges.

La bière est ensuite soutirée en bouteille 75cl et placée en chambre chaude pour une troisième refermentation.

Le résultat final est tout à fait étonnant, une véritable bière de caractère, à la robe légèrement éclaircie, qui dégage des arômes particuliers subtilement vineux et qui offre une bouche qui rapproche du vin...

La Bush de Nuits est une bière ambrée foncée, au nez puissant de fruits mûrs (fruits rouges et noirs).

Des arômes pouvant rappeler un Porto, un Maury ou un Grenache très mur.

Véritable bière de dégustation, cette bière ravira les palais les plus raffinés ainsi que les amateurs de vin.

CONDITIONNEMENT
Bout. 75cl_réf. 16760





BRASSERIE DU PAYS FLAMAND

La Brasserie du Pays Flamand a été fondée en novembre 2006. Au démarrage, une passion commune de 2 amis d'enfance : Olivier Duthoit et Mathieu Lesenne, s'est transformée en véritable projet d'envergure. La brasserie s'est d'abord installée à Blaringhem, à la frontière de la Flandre Française et de l'Artois.

C'est là que sont nées les Bracine, Anosteké et Wilde Leeuw. Aujourd'hui, un second site de production beaucoup plus important a été implanté à Merville, afin de répondre à la demande croissante.

Chaque brassin est une revendication à leurs origines, au terroir du Nord, et chaque bière, une invitation à la convivialité. Les différentes gammes proposées témoignent d'un savoir-faire traditionnel respectés, d'une recherche d'originalité gustative, et d'une volonté de faire découvrir de nouvelles saveurs. La Brasserie du Pays Flamand collabore régulièrement avec des brasseurs du monde entier, mettant ainsi des cultures et des idées en commun, pour vous proposer des bières d'exception.

*Editions limitées
sur précommande*

ANOSTEKE FREESTYLE

TOUS LES STYLES SONT PERMIS

Freestyle est la dernière née de la gamme Anosteké : des recettes originales et éphémères selon l'inspiration de nos équipes.

Sous les mêmes nom, couleur de bière (blonde), degré d'alcool (5%) et référencement (code barre et tarif identique), nous déclinons une palette de saveurs et des surprises incroyables. A chacune des cuvées, 3 membres de la brasserie s'associeront afin de créer leur propre bière et graphisme d'étiquette. NEIPA, Lager, houblonnée, brut IPA... tous les styles sont permis !

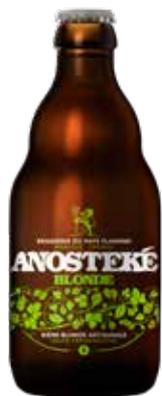
CONDITIONNEMENT

Bout. 12x75cl_réf. 7099

Fût 30L_réf. 7101

5%





ANOSTEKE BLONDE

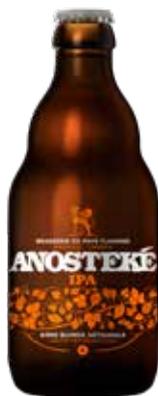
BLONDE

Une robe dorée et légèrement trouble avec une mousse fine et dense. Le nez est très fin avec des notes fleuries de houblon évoquant le citron et les agrumes. Bonne longueur en bouche, bière équilibrée avec une amertume fine mais bien présente.

8°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 4681
Fût 20L_réf. 17840



ANOSTEKE IPA

IPA

Une robe dorée aux reflets orangés surmontée d'une fine mousse blanche. Au nez cette IPA dégage un parfum d'agrumes (pamplemousse et citron) mêlé à des arômes de fruits exotiques (mangue et ananas). La bouche est fraîche et légère et possède une complexité gustative agréable.

6°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 5034
Fût 30L_réf. 1593



ANOSTEKE SAISON

SAISON

Une couleur blond pale avec une mousse fine, ainsi qu'une agréable odeur florale et de paille fraîche, rehaussée d'une touche épicée de poivre. Une bonne longueur en bouche, c'est une bière équilibrée avec une acidité fine désaltérante et une pointe mielleuse.

6°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 5213



ANOSTEKE PRESTIGE

Une belle robe blonde cuivrée avec une mousse épaisse blanche. Une odeur maltée de céréales, avec un parfum de résine et d'écorce ainsi qu'une légère note de pelures d'oranges. En bouche le corps est rond et puissant, avec des saveurs de malts grillés. Houblon franc aux notes fruitées et à l'amertume marquée.

8°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 411080



ANOSTEKE IMPERIAL STOUT

STOUT

Une robe noire totalement opaque avec une mousse beige. De puissants arômes de malts fortement torréfiés et une pointe de chocolat noir et de fruits secs. Des saveurs très torréfiées de cacao et une amertume montante. Une fin de bouche sur un goût prononcé de café.

8,5°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 7100



BRACINE TRIPEL

TRIPEL

Une robe orangée, avec une mousse blanc cassé. Des notes fruitées de banane, pomme verte et fruits des bois. Des saveurs fruitées et gourmandes de banane accompagnées d'une touche citronnée et d'une fine amertume.

9°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 6313
Fût 20L_réf. 6315



WILDE LEEUW TRIPLE

TRIPLE BRETT FÛT DE BOURGOGNE BLANC

Cette bière est obtenue après un vieillissement d'une Blonde Triple Grand Cru pendant 24 mois dans des fûts de Bourgogne Blanc.

À l'œil : Dorée / Au nez : Fruits à chair blanche, citronnée / En bouche : Céréales, banane, boisée

10°

CONDITIONNEMENT

Bout. 6x75cl_réf. 7094



WILDE LEEUW TRIPLE

TRIPLE BRETT FÛT DE BOURGOGNE ROUGE

Cette bière est obtenue après un vieillissement d'une Blonde Triple avec des Brettanomyces (trouvées traditionnellement dans les lambics belges) pendant 24 mois dans des tonneaux de Grand Cru de Bourgogne Rouge.

À l'œil : bière blonde aux reflets orangés / Au nez : notes boisées et fruitées (banane) / En bouche : arômes acidulés de fruits rouges sauvages, céréales

10°

CONDITIONNEMENT

Bout. 6x75cl_réf. 7094



WILDE LEEUW SOUR

SOUR ABRICOT

Cette bière est obtenue après un vieillissement d'une Sour pendant 24 mois dans des fûts de Cognac et de Bourgogne Blanc. Une purée d'abricot a été ajoutée pendant la fermentation mixte et a macéré pendant le vieillissement.

À l'œil : bière blonde avec des reflets argentés / Au nez : notes boisées et fruits à chair blanche / En bouche : acidité bien présente liée aux tanins du bois et à la peau des fruits, carbonisation type champenoise.

9°

CONDITIONNEMENT

Bout. 6x75cl_réf. 7098

WILDE LEEUW

L'EXPÉRIENCE
GUSTATIVE,

Les bières Wilde Leeuw sont vieilles en fûts de chêne ayant contenu des nobles breuvages tels de Cognac, Armagnac, Whisky, Rhum ou encore Grands Crus de vin. Chaque brassin est unique !

BIÈRES VIEILLIES
EN FÛT DE CHÊNE

Triple
Brune Quadruple
Barley Wine
Double IPA
Sour
...



WILDE LEEUW STOUT

STOUT

12°

CONDITIONNEMENT

Bout. 6x75cl_réf. 7093

Huitres

Fine de claire

Accords « d'opposition » Inspiré d'un des plus célèbres accords mets et bières Irlandais « Oyster Stout »



Mais qui a eu l'idée de tremper une huitre dans de la Guinness ?!



BRASSERIE VAL-DIEU

L'Abbaye cistercienne «Notre-Dame du Val-Dieu» a été fondée en 1216 par des moines venus de Hocht, près de Maastricht. Selon la légende, la vallée inhabitée était si hostile que la population locale la surnommait «Vallée du diable». Les moines s'y implantèrent et la rebaptisèrent «Vallée de Dieu», ce qui donnera plus tard le nom de l'Abbaye Du Val-Dieu.

L'Abbaye du Val-Dieu est la seule Abbaye belge ayant survécu à la Révolution Française. La communauté chrétienne du Val-Dieu occupe toujours les lieux et elle est unie à l'Ordre Cistercien.

Les moines ont étudié pendant des siècles les levures et l'histoire des différentes fermentations. Ils ont sophistiqué la production de bière, créant des recettes spéciales toujours plus élaborées. Aujourd'hui, leurs bières sont inspirées des recettes originales des moines, fidèles à la tradition de la refermentation en bouteille. Comme toute bière d'Abbaye, celles du Val-Dieu sont élaborées sans ajout d'arômes, d'épices, suivant l'ancienne méthode à infusion.

VAL-DIEU BLONDE

BLONDE

Bière légère et rafraichissante, modérément alcoolisée. La Val Dieu peut se boire à l'apéritif, pendant le repas ou en fin d'un copieux repas. La fraîcheur de départ sera suivie d'un caractère agréable pour un final légèrement amer. Elle garde un léger manteau blanc tout au long de la dégustation. Servir entre 8° et 10°.



CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 9821
Fût 20L_réf. 17548

IBU 18

EBC 8

% 6°

VAL-DIEU BRUNE

BRUNE

Une bière colorée aux arômes plus accentués, composée d'une grande palette aromatique. Maltée, épicée et torréfiée il s'agit d'une bière dégustation avant tout. Servir entre 8° et 12°.



CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 5642

IBU 19

EBC 50

% 8°

VAL-DIEU TRIPLE

TRIPLE

Elle est le résultat d'une longue fermentation, scrupuleusement suivie par le maître brasseur, avec amertume profonde et souple aux papilles. On y reconnaîtra un houblon naturellement aromatisé avec une arrière saveur alcoolisée. Souvent associée à une gastronomie appropriée, elle se classe parmi les grandes bières de table. Servir entre 8° et 12°.



CONDITIONNEMENT

Bout. 33c_réf. 8539
Fût 20L_réf. 17547

IBU 20

EBC 10

% 9°



VAL-DIEU CUVÉE 800

Cette bière lancée en 2016 à l'occasion des 800 ans de l'Abbaye est fraîche, légère et de couleur claire. Avec son goût houblonné dû au processus de dry hopping, on retrouve également quelques notes d'agrumes. Bière refermentée en bouteille. Dry Hopping avec du houblon en fleurs. Servir entre 8° et 12°.

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 9001
Fût 20L_réf.5316



VAL-DIEU GRAND CRU

Bière de couleur sombre, avec une mousse brunâtre et onctueuse. La Grand Cru est une bière riche, entière et puissante avec une délicieuse longueur en bouche. Accompagné d'arômes complexes et étonnamment ronds vu le haut taux d'alcool, subtilement caché. Servir entre 8 et 12°.

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 4660
Fût 20L_réf.2623



PROCHAINEMENT DISPONIBLE

la Val-Dieu fruitée 9°

UN GOÛT INTENSE ET DOUX
DE CERISE GRIOTTE. DES ARÔMES
GÉNÉREUX DE FRUITS ROUGES
ET UNE POINTE D'ACIDITÉ
D'ORANGES SANGUINES



BRASSERIE BITBURGER

L'ALLEMAGNE À L'HONNEUR

Depuis plus de 200 ans, Bitburger brasse minutieusement de la bière de très grande qualité avec les meilleurs ingrédients conformément à la règle de pureté allemande.

Fondée en 1817 dans le sud de l'Eifel, la brasserie est tenue par la même famille depuis sept générations et, au fil de ses 200 années d'existence, elle s'est imposée comme l'une des brasseries privées les plus modernes et les plus importantes d'Allemagne.

La Bitburger Premium Pils, à l'agréable saveur maltée et indissociable du célèbre slogan « Bitte ein Bit », est commandée aux quatre coins du monde. Outre cette savoureuse bière de type pils, les consommateurs peuvent désormais déguster d'autres bières et produits à base de bière. Si la gamme se diversifie et leurs processus de brassage évoluent sans cesse, ce sont des valeurs telles que la rigueur, l'amour et la passion qui mettent en exergue notre engagement immuable pour une qualité irréprochable.

BITBURGER DRIVE SANS ALCOOL

PILS

Une délicieuse pils au goût légèrement âpre.

Sans une goutte d'alcool, mais une saveur présente à 100 % : brassée naturellement selon la Reinheitsgebot allemande, Bitburger Drive sans alcool (0,0%) a un goût unique.



CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl_réf. 2784

BITBURGER PREMIUM PILS

PILS

Pils légère et élégante à l'agréable saveur de houblon, à la robe jaune cristalline et éclatante et à la mousse fine et persistante. Brassée depuis deux siècles exclusivement avec des ingrédients de la meilleure qualité et prescrits par la Reinheitsgebot allemande, notre Bitburger Premium Pils est la bière à la pression la plus populaire d'Allemagne, non sans raison. Si la bière Premium est si populaire, c'est grâce à sa saveur de bière fraîchement tirée.



CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl_réf. 17030
Fût 15L_réf. 19545
Fût 30L_réf. 19127



BENEDIKTINER WEISSBIER NATURTRUB

Une bière blanche rafraîchissante au caractère, à l'élégance et à la douceur incomparables.

Pleine en bouche, à la mousse fine et à l'éclatante couleur ambrée, la Benediktiner Weissbier est uniformément trouble en raison de la levure qu'elle contient.

L'équilibre harmonieux entre ses fines bulles et ses notes toniques de citron rendent la dégustation de cette bière particulièrement mémorable.

5,4°

CONDITIONNEMENT
Bout. 50cl_réf. 1659
Fût 30L_réf. 4126



BENEDIKTINER WEISSBIER DUNKEL

Une élégante bière brune à la forte intensité et à l'arrière-goût prononcé

La bière brune Benediktiner Weissbier Dunkel se caractérise à la fois par ses nuances amères et sa fraîcheur. Un brassage traditionnel donne à cette bière sa saveur unique, qui persiste longuement sur le palais. Une expérience gustative avec couleur intense, doux parfum et arômes légèrement amers.

5,4°

CONDITIONNEMENT
Fût 30L_réf. 5169

BENEDIKTINER HELL

Une bière blonde pleine en bouche à la saveur légèrement corsée et intense.

Une bière blonde brassée selon les coutumes bavaroises et dont la couleur jaune dorée, l'agréable douceur maltée et l'amertume à peine perceptible concourent à procurer une expérience gustative hors du commun. L'équilibre réussi entre goût légèrement corsé, douceur marquée et légères nuances de houblon complète harmonieusement les nuances fruitées et les arômes épicés d'herbes de la Benediktiner Hell pour procurer une expérience gustative intense.

5°

CONDITIONNEMENT
Bout. 50cl_réf. 6658
Fût 30L_réf. 5157



BRASSERIE LINDEMANS

LES LAMBICS À L'HONNEUR

LA BRASSERIE

Il y a plus de 200 ans, la brasserie Lindemans voit le jour dans la ferme familiale aux portes de Bruxelles dans la région rurale du Pajottenland à Vlezenbeek. L'objectif du départ était de maintenir le travail dans la ferme en période hivernale.

C'était sans compter sur la microflore exceptionnelle de ce petit village. L'air de la vallée est chargé de centaines de levures sauvages dont les plus connues sont «*Bettanomyces Bruxellensis*» et «*Brettanomyces Lambicus*».

Ces levures et micro-organismes sont la richesse de la brasserie Lindemans qui brasse sa bière avec la méthode de la fermentation spontanée, aussi appelée fermentation naturelle.



LA FERMENTATION SPONTANÉE



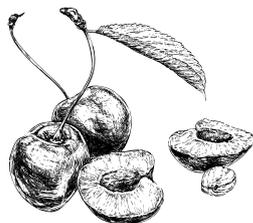
La fermentation naturelle se fait sans ajout de contrôlé de levures dans le moût lors de la fabrication de la bière. Celle-ci démarre naturellement grâce aux micro-organismes présents dans l'air. C'est la façon la plus ancienne et la plus naturelle pour faire de la bière, contrairement aux fermentations très contrôlées des industriels de la bière. Cette méthode demande de la patience pour laisser la nature faire mais donne des bières uniques grâce au savoir-faire des brasseurs de Lindemans.



LE LAMBIC LINDEMANS



Le lambic est l'une des rares bières à fermentation spontanée encore produite dans le monde et sans aucun doute la plus ancienne des bières encore brassée de nos jours puisque des écrits la mentionnent dès le 13^{ème} siècle. Les levures naturelles convertissent les sucres en alcool et en composants aromatiques. 80 levures naturelles présentes dans l'air donnent toute sa personnalité au Lambic, avec une complexité de goûts et de saveurs unique. Le Lambic mûrit pendant au moins 1 an pour développer ses arômes. Il est brassé en hiver, du 29 septembre au 23 avril.



LINDEMANS KRIEK

La Kriek Lindemans est brassée à partir d'un lambic d'un an mûri en fût de chêne et de concentré de griottes.

CONDITIONNEMENT
Bout. 25cl_réf. 8883
Fût 20L_réf. 14065

3,5°



LINDEMANS GUEUZE

Brassée à partir d'un lambic mûri un an en fût de chêne, la Lindemans Gueuze est une gueuze filtrée à l'attaque agréablement sucrée enrichie d'une fin de bouche légèrement aigre aux accents de sherry.

CONDITIONNEMENT
Bout. 25cl_réf. 13866
Fût 25L_réf. 4125

5°

LINDEMANS FARO

Ce nectar des dieux, qui fait partie du folklore local, est un lambic mûri en fût de chêne pendant un an enrichi de sucre candi, sur base d'une ancienne recette brassicole.

CONDITIONNEMENT
Bout. 25cl_réf. 6215
Fût 20L_réf. 5061

4,5°



LINDEMANS APPLE

L'Apple Lindemans est brassée à partir d'un lambic d'un an mûri en fût de chêne et de concentré de pommes.

CONDITIONNEMENT
Bout. 25cl_réf. 4252
Fût 20L_réf. 851

3,5°

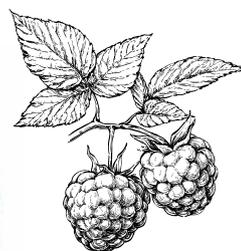


LINDEMANS PECHERESSE

Fabriquée à partir de lambic mûri un an en fût de chêne et de pêches.

CONDITIONNEMENT
Bout. 25cl_réf. 6088
Fût 25L_réf. 6113

3,5°



LINDEMANS FRAMBOISE

Ce grand classique est brassé à partir d'un lambic d'un an et de framboises.

CONDITIONNEMENT
Bout. 25cl_réf. 90
Fût 25L_réf. 4779

2,5°



LINDEMANS CASSIS

Riche en goût et d'une complexité exceptionnelle, le Lindemans Cassis est brassée à partir de lambic d'un an mûri en fût de chêne et de concentré de cassis.

CONDITIONNEMENT
Bout. 25cl_réf. 102
Fût 25L_réf. 2501

3,5°

BRASSERIES BELGES



BRASSERIE DU
BOCQ
www.bocq.be

PLUS DE 160 ANS DE TRADITION, DE QUALITE ET DE SAVOIR-FAIRE

Tout commence en 1858 lorsque Martin Belot, agriculteur à Purnode, brasse pour la première fois une bière dans les dépendances de sa ferme. Au tout début, la bière n'était produite qu'en hiver, le personnel n'était pas occupé aux travaux des champs en-dehors de la haute saison. De plus, à Purnode, la découverte d'une nappe d'eau exceptionnelle en qualité comme en quantité constituait un atout supplémentaire.

Aujourd'hui, à Purnode, même si la famille BELOT a cédé son patrimoine à la famille KEERSMAEKERS qui produit la CORSENDONK à la Brasserie du Bocq depuis plus de 30 ans, et même si la Brasserie a largement dépassé son cadre régional, rien n'a changé et les valeurs de l'entreprise restent intactes.

TÊTE DE MORT

TETE DE MORT ROUGE

La tête de Mort Red est un savant mélange de fruits rouges et de sa grande sœur, la Tête de Mort Triple. Au Nez, on ressent essentiellement les différents fruits qui la composent : cerise, fraise, prune et cassis.

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl_réf. 6262
Fût 20L_réf. 6195

8,2°



Blanche de Namur

BLANCHE DE NAMUR

Trouble, douce et moelleuse, la Blanche de Namur est une bière de froment de très haute qualité.

Ses qualités et le « savoir-faire » de la brasserie lui ont valu la distinction de la meilleure bière blanche au monde en 2009, en 2013 et en 2014.

Florale et fruitée, entre le coriandre et l'écorce d'orange. Le nez est frais, plutôt délicat. A servir fraîche.

Dégustation entre 2° et 4°C.



BLANCHE DE NAMUR ROSE

Un mélange subtil du goût unique de la Blanche de Namur, à laquelle nos brasseurs ont ajouté des arômes naturels et du jus de framboise. Un goût estival, pas trop sucré et légèrement acidulé pour augmenter son pouvoir rafraîchissant.



CONDITIONNEMENT

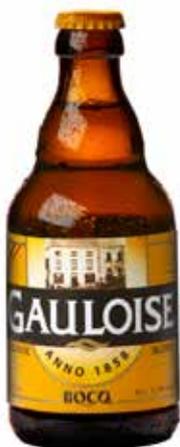
Bout. 25cl_réf. 221
Bout. 33cl_réf. 16880
Fût 20L_réf. 1963

4,5°

CONDITIONNEMENT

Bout. 25cl_réf. 17538
Fût 20L_réf. 17486

3,4°



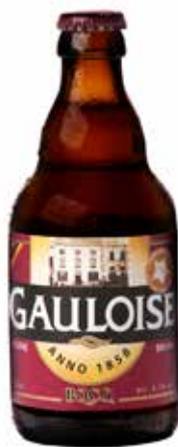
GAULOISE BLONDE

Sa légère amertume lui donne un parfum légèrement fruité et houblonné. Pas trop forte mais ronde au caractère affirmé.

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 3628
Fût 20L_réf. 3662

6,3°



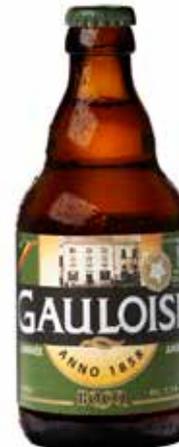
GAULOISE BRUNE

Son malt torréfié lui donne une saveur caramélisée avec des notes de caramel, de chocolat et d'épices. Elle se caractérise par un équilibre savoureux.

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 4834

8,6°



GAULOISE AMBREE

La GaULOISE Ambree se caractérise par son arôme houblonné. Elle vous procurera un éventail de saveurs variées. Elle est très digeste et rafraîchissante.

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 4835

5,5°



LE STYLE SAISON DANS TOUTE SA SPLENDEUR

La Brasserie Dupont est une ancienne ferme dont l'origine remonte à 1759. En 1844, elle devient la ferme-brasserie Rimaux-Derrider, spécialisée dans la production de bière de miel et de bière de type Saison. Ce nom vient du fait que les fermes-brasseries produisaient ce type de bière en hiver pour la consommer sur les champs en été.

Depuis 2003, la production évolue de manière significative et elle a dépassé les 30.000hl en 2019.

Pour faire face à cette croissance, nous investissons régulièrement dans du matériel de production supplémentaire et dans l'extension des locaux de production, notre philosophie étant d'exploiter l'outil de manière optimale tout en conservant des procédés de fabrication traditionnels liés à l'histoire de notre brasserie.



SAISON DUPONT 6,5°

La Saison Dupont est une bière blonde de fermentation haute, refermentée en bouteille.

En 1844 déjà, cette bière était brassée l'hiver dans notre ferme-brasserie. Elle refermentait ensuite plusieurs mois en tonneaux de bois et servait à désaltérer les ouvriers agricoles.

Bière d'un blond cuivré, aux arômes de houblons fins, à l'amertume bien prononcée, sèche et très désaltérante comme elle l'était à l'origine. Notre sélection de levures lui confère des arômes et un goût bien typé.

CONDITIONNEMENT :
Bout. 33cl _réf. 5637
Fût 20L _réf. 11706



SAISON DUPONT DRY HOPPING 6,5°

Le premier brassage de la Saison Dupont Dry Hopping remonte à 2010. Il s'agit d'une bière blonde de fermentation haute, refermentée en bouteille comme la Saison Dupont traditionnelle. La particularité de cette cuvée spéciale est le houblonnage à cru (« dry hopping »).

CONDITIONNEMENT :
Bout. 33cl _réf. 17472
Fût 20L _réf. 14070



LA MOINETTE BLONDE 8,5°

La Moinette Blonde est une bière de fermentation haute, refermentée en bouteille. Créée en 1955, cette bière est le fleuron de notre brasserie sur le marché belge. Son nom provient d'une déformation du vieux français « moëne » signifiant « marécage, lieu humide », caractéristique propre à notre région il y a plusieurs siècles.

Bière d'un blond cuivré, aux arômes de houblons fins, la Moinette Blonde est très désaltérante grâce à son équilibre entre moelleux, amertume et fruité.

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl _réf. 4713
Fût 20L _réf. 8173



LA MOINETTE AMBREE 8,5°

Sa couleur, son goût et ses arômes sont le résultat du brassage d'un mélange de 5 malts.

A la dégustation, ce sont surtout les arômes de malts spéciaux et de houblons fins qui dominent ; la combinaison du fruité et de l'amertume donne un bel équilibre à la Moinette Ambrée.

De la vraie refermentation en bouteille, qui peut se prolonger de nombreux mois dans votre cave, résulte une bière harmonieuse et désaltérante.

CONDITIONNEMENT
Fût 20L _réf. 2383



LA MOINETTE BRUNE 8,5°

Sa couleur insolite, brun légèrement foncé tendant même vers le roux ou le rouge feu, est le résultat du brassage d'un mélange de 5 malts. A la dégustation, ce sont surtout les arômes de malts spéciaux et de houblons fins qui dominent. La Moinette Brune est amère et moelleuse à la fois, dotée d'un fruité léger.

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl _réf. 8969



BONS VOEUX 9,5°

La Bons Voeux est une bière blonde de fermentation haute, refermentée en bouteille.

Créée en 1970, cette bière était offerte en début d'année aux plus fidèles clients de notre brasserie (d'où son nom « Avec les bons vœux de la Brasserie Dupont »).

Bière d'un blond cuivré, aux arômes de houblons fins, la Bons Voeux est une bière de dégustation alliant moelleux, amertume et fruité. Leur sélection de levures et une longue phase de maturation avec houblonnage à cru lui confèrent des arômes et un goût typés et complexes.

CONDITIONNEMENT
Bout. 37,5cl _réf. 16783
Bout. 75cl _réf. 6117
Fût 20L _réf. 11705



MONK'S STOUT DUPONT 5,2°

Le Monk's Stout Dupont fait partie de l'histoire de la Brasserie Dupont. En effet, dans les années 1950, il y était produit. Le but est de faire revivre ce stout en conservant le nom et le visuel de l'époque. Créée en 2011, cette bière noire se caractérise par un goût sec et amer. L'utilisation de malts torréfiés lui donne un goût assez prononcé de café et de chocolat. Les arômes de houblon restent cependant très perceptibles. Bière à fermentation haute, refermentée en bouteille.

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl _réf. 6128



LE 14 JUIN 1898, EUGÈNE DE RO BRASSE SA PREMIÈRE BIÈRE À HAUTE FERMENTATION. QUATRE ANS PLUS TARD, IL S'ESSAIE AU BRASSAGE À BASSE FERMENTATION. SA TENTATIVE FUT COURONNÉE D'UN TEL SUCCÈS QU'EN 1913, LA « BRASSERIE ET LAITERIE DE HAECHT » INTÈGRE LE GRATIN DE L'UNIVERS BRASSICOLE BELGE. EN 1990, LA BRASSERIE HAACHT ENTAME LE RENOUVELLEMENT DE L'ENSEMBLE DE LA PRODUCTION. LA DERNIÈRE PHASE DU PROJET SE TERMINERA 25 ANS PLUS TARD, PAR LA CONSTRUCTION D'UNE TOUTE NOUVELLE SIROPERIE. AUJOURD'HUI, LA BRASSERIE HAACHT FAIT FIGURE D'ENTREPRISE BRASSICOLE ULTRAMODERNE, INSPIRÉE PAR LE PASSÉ MAIS PLUS QUE JAMAIS TOURNÉE VERS L'AVENIR.



PRIMUS

8,5°

PILS

Robe Couleur blonde et claire et col de mousse aux bulles fines et délicates.

Nez Arômes raffinés de houblon

Bouche Attaque légèrement sucrée, avec un soupçon d'amertume, qui évolue ensuite vers une arrière-bouche sèche et désaltérante.

CONDITIONNEMENT

Bout. 25cl _réf. 46

Fût 20L _réf. 14033



TONGERLO BLONDE

6°

Blonde refermentée en bouteille.

Robe Couleur cuivrée et col de mousse blanc crémeux.

Bouche L'attaque est douce, l'arrière-bouche moelleuse et légèrement sèche.

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl _réf. 410089

Fût 20L _réf. 20031



TONGERLO BRUNE

6,5°

Brune refermentée en bouteille.

Robe Couleur brune et col de mousse blanc crémeux.

Bouche L'attaque est sucrée avec des touches vanillées et de bananes cuites. La finale se caractérise par une amertume grillée, aux notes de chocolat fondant.

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl _réf. 1980



TONGERLO PRIOR

9°

Triple refermentée en bouteille.

Robe Couleur jaune doré et col de mousse blanc crémeux.

Bouche Son arôme houblonné présente des notes épicées et fruitées. Sa saveur pleine se caractérise par une attaque douce, qui évolue vers une agréable amertume.

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl _réf. 1977



TONGERLO NOEL

8,5°

Robe : Couleur ambrée et col de mousse blanc crémeux.

Bouche : Bel équilibre entre arômes fruités et épicés et arrière-bouche légèrement amère.

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl _réf. 14673

Fût 20L _réf. 715



MYSTIC KRIEK

3,5°

Si rafraîchissante et délicieusement parfumée, la saveur fruitée associée à la bière blanche de la Mystic vous permet de profiter toute l'année de la douceur des cerises estivales.

Au concentré de jus de cerises (3,7% équivalent à 25% de jus). Sans conservateurs.

Robe Rouge vif et col de mousse rose saumon.

Bouche Puissante saveur de cerises. Attaque acide fruitée qui évolue délicatement vers une arrière-bouche légèrement sucrée dénuée de viscosité.

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl _réf. 13995

Fût 20L _réf. 14172

BROUWERIJ - BRASSERIE

OMER VANDER GHINSTE

1892

LA BRASSERIE OMER VANDER GHINSTE A ÉTÉ FONDÉE EN 1892,
IL Y A PLUS DE 125 ANS

LA BRASSERIE OMER VANDER GHINSTE EST UNE BRASSERIE
FAMILIALE QUI BRASSE DES BIÈRES DE QUALITÉ SELON DES
RECETTES AUTHENTIQUES, DE MANIÈRE TRADITIONNELLE MAIS
AVEC L'APPLICATION DES TECHNIQUES LES PLUS MODERNES.



OMER TRADITION BLONDE

8°

Bière de haute fermentation avec
refermentation en bouteille.
Température de service : 5°C
Goût : fruité, arrière-bouche amère
Arôme : citrus, fruitée doux
Apparence : couleur dorée

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl_réf. 14123



LEFORT TRIPLE

8,8°

Meilleure triple au monde
(world beer cup + world beer awards
2018)
Température de service : 6-8°
Goût : agrumes, fruité, fin de bouche
doux
Arôme : fruité, complexe
Apparence : dorée, mousse blanche

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl_réf. 6955
Fût 20L_réf. 13564



ROUGE MAX

8°

Bière rouge de fermentation mixte
Température de service : 4°
Goût : cerise, vanille
Arôme : fruité, cerise
Apparence : rouge foncé, fine mousse
rosée

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl_réf. 936
Fût 20L_réf. 7012

BRASSERIE VAN STEENBERGE

Depuis 1986 la Gulden Draak est brassée de
manière traditionnelle, en utilisant des variétés de houblon nobles
et des levures uniques. Nos brasseurs maîtrisent parfaitement le
processus de fermentation haute, de garde naturelle et de fermentation
secondaire. La puissance de la Gulden Draak est pleinement mise
en valeur dans son verre unique, un mystérieux œuf de dragon posé
sur un solide rocher. Un petit dragon est gravé au laser au fond
de chaque verre, ce qui permet de conserver longtemps le fin col de
mousse de la bière.



GULDEN DRAAK CLASSIC

10,5°

Bière de fermentation haute de très
grande qualité au goût unique
Couleur : Rouge rubis, foncé
Arôme : Malt torréfié et café
Goût : Très ample avec des notes
de chocolat, de caramel et d'alcool
Finale : Aigre-douce et très longue

CONDITIONNEMENT :
Bout. 33cl_réf. 5530
Fût 20L_réf. 17484



GULDEN DRAAK 9000 QUADRUPLE

10,5°

Un quadruple ambre exceptionnel.
Couleur : Ambrée
Arôme : Fruité, avec un goût légèrement
sucré
Goût : Doux et légèrement sucré
Finale : Légère amertume avec
des notes de fruits secs

CONDITIONNEMENT :
Bout. 33cl_réf. 410118
Fût 20L_réf. 3096

BRASSERIE DE GOUDEN BOOM

La brasserie DE GOUDEN BOOM est située dans le centre historique de la ville de Bruges, où elle brasse la bière depuis 1455. Au fil des générations, elle s'est transformée tantôt en brasserie, tantôt en distillerie. En 2003, le prieur de l'abbaye Saint-Pierre de Steenbrugge accorda à la brasserie PALM la licence pour le brassage des bières d'abbaye de STEEN BRUGGE.



STEENBRUGGE BLOND 6,5°

La bière d'abbaye STEENBRUGGE Blond est une bière blonde dorée au goût plein et chaud et à l'arôme de fermentation fruité, légèrement fumé, combinés au « gruit », mélange d'herbes subtil de Bruges. Bière de fermentation haute avec fermentation secondaire en bouteille.

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl _réf. 4262
Fût 20L _réf. 4269



STEENBRUGGE WIT BLANCHE 5°

La bière d'abbaye STEEN BRUGGE Wit-Blanche est une bière de froment brassée avec 40 % de froment cru et 60 % de malt. Elle offre une saveur rafraîchissante et un arôme de fermentation fruité, légèrement fumé, combinés au « gruit », subtil mélange d'herbes et d'épices de Bruges, l'accent étant placé sur la coriandre et le curacao. Bière de fermentation haute avec fermentation secondaire en bouteille.

CONDITIONNEMENT
Bout. 25cl _réf. 16844



STEENBRUGGE TRIPEL 8,7°

La bière d'abbaye STEENBRUGGE Tripel est une bière blonde dorée au malt rond, à la touche parfumée de houblon, au goût plein et chaud et à l'arôme de fermentation fruité, légèrement fumé, combinés au « gruit », mélange d'herbes et d'épices subtil de Bruges. Bière de fermentation haute avec fermentation secondaire en bouteille.

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl _réf. 4271



BRUGGE TRIPLE 8,7°

La bière à l'ancienne de la ville de Bruges, puissante et douce-amère. La BRUGGE Tripel présente une magnifique couleur or clair et un chapeau ferme et fragile, qui laisse une traînée de dentelle de Bruges sur le verre. L'arôme offre une touche fumée phénolique typique et la saveur est amère, riche et crémeuse.

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl _réf. 13848

BRASSERIE RODENBACH

Les Rodenbach étaient issus d'Andernach sur le Rhin et se sont établis à Roulers, en Flandre occidentale. La lignée Rodenbach compte de nombreux militaires, poètes, écrivains, brasseurs, entrepreneurs, ainsi que des révolutionnaires pragmatiques et des personnalités politiques.

C'est Pedro Rodenbach qui, associé à son épouse Regina Wauters, qui fonda la brasserie en 1821. Toutefois, c'est à Eugène Rodenbach que RODENBACH doit sa qualité et sa maîtrise unique. Non seulement il étudia la vinification de la bière, mais il optimisa aussi le processus de maturation dans des « foudres » de chêne (fûts de maturation). Les salles à foudres de renommée mondiale, avec leurs 294 foudres en bois de chêne, dont certains vieux de 150 ans, sont protégés en tant que patrimoine industriel de la Communauté flamande.



RODENBACH 5,2°

La RODENBACH est la seule bière rouge-brun de Flandre, reconnue au titre de produit régional traditionnel. La fermentation principale mixte et la maturation en fûts de chêne (« foudres ») lui donnent une saveur aigre-douce et un bouquet fruité complexe, comme celui du vin.

La RODENBACH se compose de 3/4 de bière jeune et d'1/4 de bière ayant mûri deux ans en fûts de chêne. La RODENBACH est très rafraîchissante et ouvre l'appétit, le parfait apéritif !

CONDITIONNEMENT
Bout. 25cl _réf. 5967



RODENBACH GRAND CRU 6°

La Rodenbach Grand Cru est restée en moyenne nettement plus longtemps dans les foudres de chêne (fûts) de la cathédrale de la bière de Roulers, avec pour résultat une version plus prononcée de la « bière rouge brun de Flandre ». La Rodenbach Grand Cru se compose d'1/3 de bière jeune et de 2/3 de bière ayant mûri deux ans en fûts de chêne. Le résultat est une bière complexe caractérisée par une bonne part de bois et d'esters, vineuse, à la fin de bouche très longue, à l'instar d'un grand cru viticole. Michael Jackson qualifie à raison cette bière de « Classique mondial » et de « Bourgogne de Belgique »

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl _réf. 1158



La Brasserie De Hoorn a été ouverte en 2014. Cette installation brassicole permet aux brasseurs d'innover plus rapidement et de célébrer leur créativité. Leur esprit d'entreprise et leur liberté de créer ont déjà conduit au lancement réussi de Cornet et de plusieurs éditions limitées Arthur's Legacy. Seuls des ingrédients naturels sont sélectionnés dans la brasserie. Pour commencer avec de l'eau pure de nos propres sources, 100% malt de haute qualité sans ajout de céréales brutes et quatre variétés nobles de houblon européen. Enfin, une levure distinctive - spécifiquement sélectionnée par la brasserie - est ajoutée au moût de brassage. Les brasseurs sont habitués au fait que le processus de production des bières de fermentation haute demande du temps et du soin.

CORNET

8,5°

L'origine de CORNET nous ramène au 18ème siècle. Puis un Theodoor Cornet, intendant du château de Diepensteyn, fit brasser une bière exclusive à la brasserie De Hoorn à la demande du comte de Steenhuffel. Le comte, fier descendant de l'illustre chevalier Salomon de Maldeghem, gardait la bière en fûts de chêne dans les caves du château et la réservait à tous ses invités.

CORNET est une bière belge blonde puissante qui est aromatisée en ajoutant des copeaux de chêne pendant le brassage. Cela lui donne sa douceur unique qui enlève toute conversation et améliore le dialogue. C'est une bière de spécialité avec une mission tout aussi particulière : CORNET veut connecter les gens.

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl _réf. 19095
Fût 20L _réf. 19094



BRASSERIE VAN HONSEBROUCK

La gamme Kasteel est depuis toujours le cœur de la brasserie. L'assortiment reflète dans les grandes lignes la riche tradition belge, avec une blonde (Kasteel Blonde), une foncée (type double) (Kasteel Donker) et une triple (Kasteel Tripel). La Kasteel Hopyy a été la réponse à la tendance de plus en plus forte aux IPA (India Pale Ale). La Kasteel Rouge, un assemblage de Kasteel Donker et de liqueur de cerises, est un produit un peu à part.



KASTEEL BLONDE

7°

CONDITIONNEMENT :
Bout. 33cl _réf. 8979
Fût 20L _réf. 11959



KASTEEL DONKER

11°

CONDITIONNEMENT :
Bout. 33cl _réf. 1653
Fût 20L _réf. 4306



Bacchus



BACCHUS FRAMBOISE

5°

BIÈRE À LA FRAMBOISE

La Bacchus Raspberry Beer est brassée à base de Bacchus Vlaams Oud Bruin et surprend par un bel équilibre entre le sucré et l'acide. Le brasseur utilise des malts torréfiés qui donnent une légère touche caramel à la bière aux fruits. Les arômes de framboises douces en combinaison avec le aigre-doux de la bière de base donnent une bière de spécialité épicée.

CONDITIONNEMENT :
Bout. 37,5cl _réf. 16779
Fût 20L _réf. 1476



BACCHUS KRIEK

5,8°

CONDITIONNEMENT :
Bout. 37,5cl _réf. 16778
Fût 20L _réf. 6659



FILOU

8°

Filou fait partie du groupe des bières blondes fortes refermentées en bouteille. En raison de l'utilisation de houblons aromatiques belges et tchèques, Filou offre un fruité doux et une subtile amertume de houblon. Le résultat est une bière blonde forte qui peut être assez méchante, mais toujours sans intention malveillante. Un vrai ami pour tout le monde !

CONDITIONNEMENT :
Bout. 33cl _réf. 17689
Fût 20L _réf. 19004



KASTEEL TRIPEL

11°

CONDITIONNEMENT :
Bout. 33cl _réf. 3678
Fût 20L _réf. 4225



KASTEEL HOPPY

6,5°

CONDITIONNEMENT :
Bout. 33cl _réf. 410760



KASTEEL ROUGE

8°

CONDITIONNEMENT :
Bout. 33cl _réf. 8803
Fût 20L _réf. 8808



BRASSERIE DES CARRIÈRES

Le projet de la Brasserie des Carrières est né de la passion de 2 amis pour les produits du terroir, en particulier la bière, spécialité nationale reconnue sur le plan international.

En Juin 2000, à la sortie de l'école secondaire, désireux de mieux connaître les spécialités brassicoles belges, Julien Slabbinck et François Amorison décident d'entreprendre ensemble un périple en

mobylette, avec pour objectif la visite des principales brasseries wallonnes.

Dix ans plus tard, à la suite d'un parcours orienté dans le secteur brassicole... Pour Julien, et dans le secteur de l'industrie du bois pour François, les 2 compères entreprennent le projet de monter leur propre brasserie à Basècles.

LA TAVERNE

Depuis le 1^{er} mai 2019, une taverne a été construite juste à côté de l'espace production de la brasserie.

En plus de pouvoir apprécier la gamme actuelle des six bières brassées sur place, les visiteurs peuvent se restaurer avec des plats privilégiant, au rythme des saisons, les produits locaux.



La taverne Diôle vous propose ainsi une carte réduite (qui change tous les 15 jours) élaborée exclusivement à base de produits frais reprenant deux entrées, cinq plats et desserts ainsi que des suggestions du jour.

La taverne Diôle vous offre également la possibilité d'organiser des événements sur mesure ou des événements pour entreprise.

DIOLE BLONDE

BLONDE

Une bière blonde dorée, pale et voilée. Au nez elle est fruitée (poire, citron et coing), gorgée de céréales, notes herbeuses et levurées.

En bouche se dévoile une texture onctueuse et douce, sensation un peu sucrée et fruitée. C'est une bière sans sucre résiduel. Un équilibre parfait entre le malt et houblon.



6,5°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 19097

Fût 20L_réf. 19101

DIOLE BLONDE BIO

BLONDE

Une robe blonde mise en avant par une belle mousse blanche assez tenace.

Le nez dévoile un bouquet de céréales imposants.

En bouche c'est une bière de caractère, douce et rafraîchissante. Une amertume bien présente mais plutôt subtile. C'est une bière sans sucre résiduel.



5°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 4501

Fût 20L_réf. 11336

DIOLE AMBRE

AMBRÉE

Une belle robe cuivrée, limpide et éclatante. Au nez cette bière dévoile des arômes de caramel et fruits confits. En bouche elle est légère avec une acidité et une note caramélisée et fruitée (abricot et prune)

Un ensemble doux, élégant, subtil sans excès de sucre. C'est une bière sans sucre résiduel.



7,5°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 19098

Fût 20L_réf. 19102

DIOLE BRUNE

BRUNE

Une robe foncée avec reflet rougeâtre. Au nez on découvre le côté caramélisé et torréfié du malt. La bouche est caramélisée avec une douce amertume qui disparaît au fur et à mesure de la dégustation laissant place au côté caramélisé du malt. Bière sans sucre résiduel.



8,5°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 19099

Fût 20L_réf. 18859

DIOLE TRIPLE

TRIPLE

Une couleur jaune paille, avec une mousse blanche et dense, une effervescence abondante. Un nez houblonné offrant des arômes de fruits exotiques. Une bouche marquée par les céréales et le fruit exotique. Une triple blonde de caractère, ronde, ample, fraîche, avec un soupçon de sucre résiduel.



9°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 4270

Fût 20L_réf. 1438

DIOLE NOEL

BIÈRE DE NOËL

Une robe foncée avec une belle mousse de couleur caramel. Note typique de malts spéciaux type caramel et torréfiés. Petite acidité suivie de la complexité des malts spéciaux.

Ingrédients 100% naturels et locaux avec 4 houblons différents sans épices et sans adjuvants. Amertume peu présente.



8,5°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 4273

Fût 20L_réf. 5558

DIOLE ROSE

ROSÉE

Bière brassée avec des jus de fruits naturels et sans sucre résiduel.

Robe : Robe rouge ruby avec belle mousse blanche.

Le Nez : Fruité (raisin, cerise...) et céréalière

La bouche : Fruitée et non sucrée



4,8°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 7199

Fût 20L_réf. 1436



BRASSERIE

IBB

INTERNATIONAL BEERS & BEVERAGES

Depuis plus de 25 ans, IBB importe des bières de spécialité du monde entier, des boissons innovantes ainsi que des eaux premium soigneusement sélectionnées pour les distribuer partout en France.

UNE SÉLECTION EXIGEANTE :

Qu'elles soient de spécialité, traditionnelles, exotiques ou crafts, les bières sont le fruit d'une sélection intransigeante, ayant la qualité pour fil rouge.

BRASSERIE DES SOURCES FRANCE BRASSEURS MÉDAILLÉS

La brasserie est née en 1997 pendant le tournage du film *Germinal*. Rachetée en 2005, elle devient la « Brasserie des Sources » afin de produire une large gamme de bières de spécialité. On y perpétue un savoir-faire tout en y apportant une touche de modernité.

BELLEROSE BLONDE

BLONDE

Bellerose est une bière blonde originale tirant sa personnalité d'un houblonnage audacieux : un cocktail unique de 3 houblons. Bière sensuelle et délicate aux arômes fins de litchis et d'agrumes.

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl_réf. 7286

6,5°



PREMIÈRE BRASSERIE DE TAHITI,
LA HINANO EST LANCÉE
LA TOUTE PREMIÈRE FOIS EN 1955.
LA VAHINÉ ORNE MÊME DÉJÀ
LES BOUTEILLES DE LA MARQUE.

HINANO

LAGER

Médaillée plusieurs fois Internationalement. La brasserie la plus moderne du Pacifique Sud. Sous sa fine couche de mousse blanche, elle dévoile une belle couleur or pâle. Dans le nez, elle offre des arômes de malt et de houblon bien équilibrés.

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl_réf. 1563

18

5°



LA BRASSERIE BLUE MOON® A VU LE JOUR PRÈS DU TERRAIN DE BASEBALL DE DENVER, LE COORS FIELD EN 1995, AUX USA, À LA SANDLOT BREWERY. LE FONDATEUR KEITH VILLA A DÉVELOPPÉ CETTE BIÈRE APRÈS AVOIR OBTENU SON DIPLÔME DE BRASSEUR À L'UNIVERSITÉ DE BRUXELLES. LA MARQUE BLUE MOON FAIT AUJOURD'HUI PARTIE DU GROUPE MOLSON COORS.



BLUE MOON

WITBIER

La première et la référence Witbier Américaine, brassée selon une recette Belge « à la sauce craft » qui séduit depuis 1995.

Dégustation : Bière blanche et trouble. Nez sur les céréales, avoine, subtiles notes d'agrumes. Bouche rafraîchissante et onctueuse, aux notes de coriandre et de zeste d'orange.

IBU 9 % 5,4°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 7311

Fût 20L_réf. 7310

SIERRA NEVADA

3^E BRASSERIE CRAFT AUX USA (100/100 RATEBEER, >250K FANS FB, >269K ABONNÉS INSTAGRAM). SE SITUE PRÈS DES MONTAGNES DE LA SIERRA NEVADA, À CHICO. FONDÉE EN 1978 PAR KEN GROSSMAN, LA BRASSERIE OUVRE EN 2014 UNE 2^{ÈME} BRASSERIE EN CAROLINE DU NORD POUR APPROVISIONNER PLUS FACILEMENT LE MARCHÉ EST-AMÉRICAIN ET EUROPÉEN.

C'EST UNE BRASSERIE FAMILIALE ET INDÉPENDANTE QUI A UNE DÉMARCHE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE TRÈS MARQUÉE (RECYCLAGE, PANNEAUX SOLAIRES, COMPOST, ETC.). LA BRASSERIE UTILISE DES CÔNES ENTIERS PLUTÔT QUE DES PELETTES (PASTILLES) DE HOUBLONS.

SIERRA NEVADA HAZY SESSION

SESSION IPA

Cette bière est une IPA non filtrée et houblonnée à cru pour faire ressortir toutes les saveurs du houblon fruité. Vous y retrouverez les houblons aromatiques tels que Citra, Comet, El Dorado mais aussi le houblon amérisant Magnum. C'est une bière blonde, trouble, à la mousse blanche et crémeuse, et aux arômes de pamplemousse. Tout comme la version d'origine, elle présente les mêmes saveurs de houblon fruité qui en ont fait son succès ! Elle est en revanche plus légère en alcool. Laissez-vous tenter par une pinte de caractère, au goût de houblons intenses et avec une faible amertume, ce qui fait de cette bière une session IPA parfaite !

IBU 25 % 4,6°

CONDITIONNEMENT

Fût 30L_réf. 7366



SIERRA NEVADA PALE ALE

AMERICAN PALE ALE

Sierra Nevada Pale Ale a largement contribué au lancement du mouvement craft américain. C'est la toute première bière à proposer ces arômes prononcés d'agrumes et de pin. Ces 5,6% et son IBU de 38 ont permis de faire découvrir facilement les arômes et l'amertume du houblon et d'en faire la Pale Ale de référence dans le monde. Houblons : Magnum, Perle, Cascade. Arômes prononcés d'agrumes, pamplemousse et de houblons résineux.

IBU 38 % 5°

CONDITIONNEMENT

Fût 19L_réf. 7373



BRASSERIE



BREWDOG

CRÉÉE EN 2007, BREWDOG EST LA BRASSERIE ARTISANALE LA PLUS RECONNUE EN EUROPE GRÂCE À UN MARKETING DÉTONNANT, UNE ÉQUIPE EXPERTE DU MONDE BRASSICOLE ET DES BIÈRES HORS NORMES. ELLE EST AUSSI LA 1^{ÈRE} BRASSERIE À BILAN CARBONE NÉGATIF.



BREWDOG VAGABOND

AMERICAN IPA

Bière sans gluten à la robe cuivrée. Nez herbacé sur le houblon avec touches d'agrumes. Fruits mûrs et caractère maltés sur les céréales en bouche. FREE GLUTEN

IBU 55

% 4,5°

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl_réf. 7379



BREWDOG PUNK IPA

IPA

L'IPA qui a lancé la révolution ! Robe dorée aux reflets orangés ; nez de fruits tropicaux et de caramel. La bouche est résineuse avec des notes de litchis et pamplemousse. Longue finale amère et fruitée.

% 5,4°

% 5,2°

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl_réf. 2057
Can. 33cl_réf. 7365
Fût 30L_réf. 6097



BREWDOG DEAD PONY CLUB

AMERICAN PALE ALE

Bière orangée et brillante. Explosion d'agrumes au nez avec des zestes de citron vert et de la citronnelle. Bouche un peu maltée avant une virée sur le pamplemousse et le pin.

% 3,8°

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl_réf. 4508
Can. 33cl_réf. 7347
Fût 20L_réf. 7348



BREWDOG CLOCKWORK TANGERINE

SESSION IPA

Une session IPA légère et rafraîchissante boostée au zest de mandarine. Une base maltée subtilement caramel se cache derrière de puissants arômes d'agrumes (mandarine, pamplemousse, citron vert) avant une finale amère sur le pin.

4,5°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 7343

Fût 20L_réf. 7342



BREWDOG ELVIS JUICE

IPA AMBRÉE

Au nez, de légères notes florales et la base maltée caramel se cachent derrière les puissants arômes de pin et de résine. Le zeste de pamplemousse accentue la fraîcheur et décuple le côté agrumes des houblons, évidemment axé sur le pamplemousse.

IBU 40 5,1°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 7350

Can. 33cl_réf. 7357

Fût 20L_réf. 3071



BREWDOG HAZY JANE

NEW ENGLAND IPA

Une NEIPA, à la mode Brewdog, juteuse et au corps dense et onctueux. Attendez-vous à une avalanche de houblons et de saveurs d'ananas, de mangue et de pêche avant une finale douce sur la résine de pin.

IBU 30 5°

CONDITIONNEMENT

Can. 33cl_réf. 7359

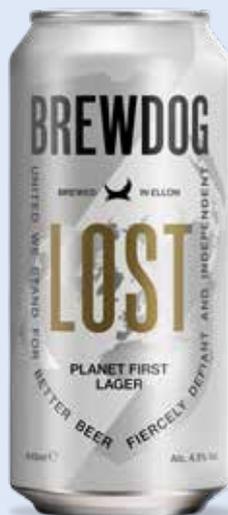
BREWDOG LOST LAGER

Intenses arômes d'agrumes et de fruits à noyaux, elle dégage également des notes d'épices et de confiture de citron verts. Le tout en gardant l'équilibre et la légèreté d'une Lager.

4,5°

CONDITIONNEMENT

Fût 30L_réf. 7360



BREWDOG O-G HAZY

NEW ENGLAND IPA

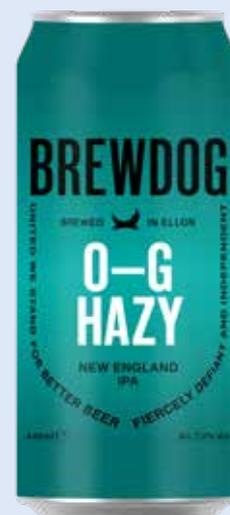
Une NEIPA signée Brewdog, tout droit venu d'Ecosse ! A l'œil, un aspect trouble propre au style de la Côte Est. En bouche, des saveurs tropicales d'ananas, de mangue avec un soupçon de citron vert. Peu d'amertume, beaucoup de brume et surtout beaucoup de houblon !

7,2°

CONDITIONNEMENT

Can. 44cl_réf. 7362

Fût 20L_réf. 6411



BRLO

HANDCRAFTED WITH BERLIN LOVE

NOMMÉE D'APRÈS L'ANCIEN NOM SLAVE DE LA CAPITALE ALLEMANDE, BRLO EST UNE BRASSERIE ANCRÉE DANS BERLIN QUI ALLIE SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL ET ORIGINALITÉ CONTEMPORAINE. ELLE MET UN POINT D'HONNEUR À UTILISER DES PRODUITS LOCAUX DE CARACTÈRE ET DE QUALITÉ POUR SES BRASSINS.



BRLO HELLES

BLONDE ALLEMANDE

Brassée uniquement avec du houblon traditionnel allemand, l'Hallertau et le Tettang. Houblons venant des deux principales régions productrices d'Allemagne. Bière translucide blond pâle au col de mousse blanche. Arômes portés sur le malt avec un côté paille et légèrement herbeux. Corps moyen en bouche mais rafraîchissant, avec un goût prononcé de malt.

IBU 25 % 5°

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl_réf. 7336



BRLO PALE ALE

PALE ALE 6°

BRLO se réapproprient le style Pale Ale avec un houblonnage à cru généreux de Cascade, Citra, Centennial, Saphir et Willamette.

Robe dorée tirant vers le orange, trouble et à la mousse très fine. Houblons fruités au nez avec des notes de pamplemousse et de résine avant le malt. Florale en bouche et rafraîchissante avec une finale sèche.

IBU 40 % 6°

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl_réf. 7332
Fût 30L_réf. 7331



BRLO GERMAN IPA

IPA AMBRÉE

Bière orangée et brillante. Explosion d'agrumes au nez avec des zestes de citron vert et de la citronnelle. Bouche un peu maltée avant une virée sur le pamplemousse et le pin.

IBU 50 % 7°

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl_réf. 7329
Fût 30L_réf. 2629

BIG WAVE

GOLDEN ALE

Une Golden ALE à base de houblons galaxy et citra. Elle fait référence aux énormes et mythiques vagues qui déferlent sur les côtes de l'île et font rêver tous les surfers.

Robe jaune dorée, facile à boire, rafraîchissante. Au nez arômes de malt, caramel et herbes. En bouche saveur de malt et de caramel avec des notes de fruits tropicaux.

IBU 21 % 4,4°

CONDITIONNEMENT
Bout. 35,5cl_réf. 7324



KONA

HANA LEI

ISLAND IPA

Une Island IPA à base de houblons millenium, azacca et galaxy. Elle fait référence à la paradisiaque baie d'Hana lei sur l'île de Kauai.

Saveur du pacifique grâce à cette IPA. Au nez arômes d'agrumes, fruits tropicaux, épices, goyave. En bouche saveurs de malt, houblon, fruit de la passion, goyave et mangue.

IBU 32 % 4,5°

CONDITIONNEMENT
Bout. 35,5cl_réf. 7325





FONDÉE EN 1996, STONE EST DÉSORMAIS LA PLUS IMPORTANTE BRASSERIE DE CALIFORNIE DU SUD. SOUHAITANT LA FRAICHEUR MAXIMALE DE SES PRODUITS, ELLE OUVRE DES BRASSERIES À BERLIN ET EN VIRGINIE AFIN DE RESPECTER SON LEITMOTIV.

STONE FEAR MOVIE LIONS

NEW ENGLAND IPA

Les IPA de style Nouvelle-Angleterre font fureur. Dans l'ensemble, cette double IPA brumeuse est pleine de notes tropicales et d'agrumes. La légère amertume et le corps relativement sec complètent le style, sans oublier le malt. Les citrons verts et fruits tropicaux dérivés du houblon ressortent en fin de bouche, invitant à en redemander.

IBU 60 % 8,5°

CONDITIONNEMENT
Can. 47,3cl_réf. 7358



STONE IPA

IPA

Robe dorée avec col blanc. Nez citronné avec résine de houblon et côté céréalié. Légères saveurs maltées et kick houblonné sur les agrumes.

IBU 77 % 4,7°

CONDITIONNEMENT
Fût 30L_réf. 7374



ELEVATION PALE ALE

AMERICAN PALE ALE

Bière très houblonnée grâce au mélange de Mosaic, Mandarin Baviera, et Calypso. Malt : Pâle, Cara Ruby, Melano Malt, Blé. Une bière éclatante en bouche avec une douce amertume, des arômes de fleur blanche, de fruit de la passion et papaye. Très rafraichissante et fruitée.

IBU 40 % 4,8°

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl_réf. 7402
Fût 30L_réf. 7404



AVALANCHE

NEW ENGLAND PALE ALE

Une New England Pale Ale sec houblonné avec une quantité massive de houblons Azacca et Idaho 7 pour donner une explosion fraîche et juteuse d'agrumes et de fruits tropicaux. Elle offre en bouche des éclats juteux de fruits à noyaux, de papaye et d'agrumes doux. De plus, le caractère de malt subtil et une sensation en bouche crémeuse font de cette East Coast Style Pale Ale une boisson équilibrée et facile à boire.

IBU 25 % 4°

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl_réf. 7406
Fût 30L_réf. 7405



WILDFIRE

HOPPY RED ALE

Wildfire est une bière ambrée et houblonnée moderne. Elle possède une base maltée, de caramel et de chocolat avec un caractère houblonné savoureux grâce au mélange de Sorachi Ace et Sabro. C'est dû au malt et houblon qui fournissent des notes de noix de coco, de citron et une touche de chêne que cette Hoppy Red Ale offre une finale crémeuse à base de plantes avec des notes de douceur maltée.

IBU 28 % 4,6°

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl_réf. 7412
Fût 30L_réf. 7411



MAMMOTH IPA

WEST COAST IPA

Cette IPA est une India Pale Ale de style américain du sud-ouest classique avec un caractère de malt Munich et Caramel et un mélange de houblon Cascade et Simcoe. Le houblon donne un éclat floral de pin résineux, pamplemousse et d'agrumes. Cette IPA punchy est soutenue par un fort goût de malt.

IBU 60 % 6,2°

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl_réf. 7409
Fût 30L_réf. 7410





BRASSERIE

BRASSE-COUR

UNE BRASSERIE FRANÇAISE ARTISANALE EST NÉE !

Il a fallu deux ans de travail acharné pour voir naître La Brasse-Cour, fruit d'amitiés et de passion.

La Brasse-Cour est une brasserie artisanale qui garantit la régularité des approvisionnements et la saveur de la bière.

Le Maître brasseur, Julien SLABBINCK, ingénieur brasseur de l'école Bruxelloise, imagine et crée avec succès des bières depuis plus de 15 ans.

La Brasse Cour a pour mascotte le Coq prénommé « MARCEL », retrouvez-le dans toute ses aventures en dégustant les bières de la brasserie.

HOP GUN

HOPPY LAGER

HOP-GUN est le nom de notre bière mais pas seulement. En effet, le HOP-GUN ou « pistolet à Houblon », est aussi un élément de la brasserie en elle-même.

Les houblons sont placés au centre du HOP-GUN, tels des cartouches dans un barillet... Après 3 semaines de garde, la bière est envoyée, dans le HOP-GUN et le traverse. En passant sur les houblons aromatiques, les saveurs infusent la bière et lui révèle son caractère frais et fruité...

La Hop Gun est une bière facile à boire avec son amertume florale assumée. Elle possède des notes de fruits exotiques, une pointe d'acidité fruitée qui amène un côté très rafraîchissant. C'est une bière sans additifs, 100% naturelle qualifiée de « brassée à l'ancienne ».

À servir entre 4 et 6°C dans les règles de l'art bien-sûr...



MALT & FURIOUS

TRIPLE

Bière Forte aux arômes maltés, fruités et épicés, robe dorée et mousse crémeuse...

Note de coriandre, cardamome et d'écorce d'orange, amertume modérée.

Final sèche avec peu de sucre résiduel.

Bière sans additifs, 100% naturelle, pour une qualité « brassée à l'ancienne ».

Température de dégustation entre 6° et 9°

HOUBLON : Magnum, Northern brewer

MALT : Orge, froment, avoine, seigle



CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 6656 // Fût 20L_réf. 6654



CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 7148 // Fût 20L_réf. 7146



Burger effiloché de poulet

*coco curry, courgettes, sauce vierge,
citron, herbes fraîches et gingembre*



Accord dit de « complémentarité », les arômes des houblons s'associent parfaitement avec les saveurs douces de la coco et du curry.



BRASSERIE LA BOUQUINE

Créée en 2012 au milieu des vignes champenoises, la brasserie la Bouquine de par son nom, rend hommage aux habitants de Verzenay les bouquins et bouquines.

Aujourd'hui la structure se trouve à Cormontreuil, ville proche de Reims. Sur place y sont réalisées les opérations de brassage, d'embouteillage et de vente au public.

Les bières sont brassées par une équipe de six personnes. Toutes les bières sont conçues avec des malts de qualité issus de céréales cultivées à proximité des malteries régionales.

Cette authenticité et proximité est certainement une raison de son succès. La brasserie propose dix-neuf bières différentes sur trois marques commerciales (la bouquine, la rémoise et la bière des sacres). Chaque mois, c'est pas moins de deux bières éphémères qui sont proposées pour varier les plaisirs. La brasserie connaît une belle progression grâce à ses nombreux aficionados et ces nombreuses médailles en France et à l'international. Présentes dans plus de 800 points de ventes en France et à l'étranger, plus de raison de ne pas la déguster.

HOPS' ZILLA

NEW ENGLAND IPA

ALE de fermentation haute refermentée en bouteille. Grosses notes de houblons (peu d'amertume) nez fruité et ample à la limite du jus de fruit.

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 4733 // Fût 20L_réf. 4502

6,9%





TRIPLE PAN!

LE TROISIEME COUP
SERA FATAL

TRIPLE

Bière à haute fermentation, refermentée en bouteille. Charpentée et pourtant non alcoolisée malgré ses 8%. Final long sur légère amertume.

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 3100
Fût 20L_réf. 2587 sur commande
Fût 30L_réf. 3223

BACK IN BLACK

PORTER

Le style Porter vient d'Angleterre, de couleur très sombre car brassée avec des céréales torrifiées. Bière de haute fermentation, refermentée en bouteille. Légère torrification sur des notes grillées à la final cacotée.



SUN IS SHINING

BLONDE

Bière à haute fermentation, refermentée en bouteille. C'est une bière légère et houblonnée, avec des notes d'agrumes persistantes. Bière sans gluten.



RED ALERT

FRUIT ALE

Bière à haute fermentation, refermentée en bouteille. Notes de cerises tirant sur une légère amertume et des arômes légers de surreau.



CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 3711

5,6°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 3345
Fût 30L_réf. 2524

4,5°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 6443
Fût 20L_réf. 2583 sur commande
Fût 30L_réf. 6442

6,2°

TRIPLE CASCADE

TRIPLE

Bière à haute fermentation, refermentée en bouteille. Blonde légèrement cuivrée avec une mousse persistante. Bière puissante rehaussée d'arômes de houblons. Jolie amertume.

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 4733 // Fût 30L_réf. 4732



BRASSERIE,

LA DEBAUCHE

Créée en 2013, la brasserie La Débauche, située à Angoulême, en Charente, est avant tout l'histoire d'un couple de passionnés de bière et de graphisme.

Souhaitant faire leurs preuves dans le monde brassicole, Aurélien Camandone et Eglantine Clément, accompagnés de leur équipe, ont travaillé d'arrache-pied afin d'acquérir un savoir-faire aujourd'hui reconnu et donner ainsi à leur brasserie les moyens d'atteindre leurs exigences de qualité. Ce ne sont pas moins de 800.000 litres de bières qui sont brassés chaque année et plus de 170 recettes différentes depuis sa création. Forte d'une gamme de bières étoffée et qualitative, La Débauche mise aussi sur un packaging élaboré, où chaque étiquette est un bijou graphique. Des artistes du monde entier illustrent les étiquettes des bouteilles et des cannettes de la brasserie qui exporte ses bières dans une douzaine de pays.





LA DEBAUCHE IPA

IPA

Nez : Fruits exotiques

Robe : Dorée

Bouche : Houblons, florale

Houblons : Columbus, Cascade, Simcoe, Mosaic, Citra

Fruitée et délicatement amère, cette IPA à la belle robe orangée dévoile d'expressives notes de houblons aromatiques.



CONDITIONNEMENT

Canette. 33cl_réf. 411032

Fût 30L_réf. 5809



COGNAC BARREL

STOUT AMERICAN AMBER ALE

Nez : Boisé

Robe : Rubis

Bouche : Ronde, boisée

La Cognac Barrel est une bière travaillée avec du bois de chêne français et du Cognac. Le nez est boisé, suave et la superbe robe havane n'est pas sans rappeler celle du célèbre spiritueux.



CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 3738



NEVERMORE

RUSSIAN IMPERIAL STOUT

Nez : Malt grillé, café

Robe : Noire

Bouche : Chocolat noir, café

Travaillée avec du bois de chêne américain et du bourbon, la Nevermore offre des arômes gourmands, vanillés.

Une attaque crémeuse sur des notes de café laisse place à un final torréfié, velour et suave.



CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 3740



BLACK ALE INDIA STOUT

INDIA SESSION ALE

Nez : Malts, café

Robe : Marron

Bouche : Chocolat, café

La Black Ale India Stout présente de belles notes végétales, où ressortent des saveurs rondes et torréfiées.



CONDITIONNEMENT

Canette. 33cl_réf. 410850



CINDY BUNNY

TRIPLE

Nez : Malté, épicé

Robe : Dorée

Bouche : Maltée, épicée

En bouche, se dégagent de Cindy Bunny des notes fruitées et de levures, typiques du style Triple.



CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 5816

Fût 30L_réf. 5818

GOOD BOY

IPA

Nez : Agrumes

Robe : Jaune

Bouche : Houblons, agrumes

Houblons : Columbus, Cascade, Simcoe, Mosaic, Citra

Tout ce que vous pouvez attendre d'une bonne IPA, généreuse et désaltérante.



CONDITIONNEMENT

Canette 12 x 33cl_réf. 6476



ALMA

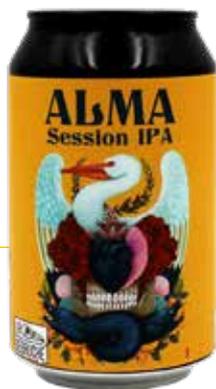
SESSION IPA

Nez : Fruits tropicaux

Robe : Jaune orangée

Bouche : Fruits, florale

Houblons : Columbus, Cascade, Simcoe, Ekuanot, Mosaic, Citra



CONDITIONNEMENT

Canette 12 x 33cl_réf. 5533

Fût 30L_réf. 960

KAMA

BLANCHE AU JASMIN

Nez : Jasmin

Robe : Jaune trouble

Bouche : Jasmin

Kâma est une bière blanche houblonnée au jasmin.



CONDITIONNEMENT

Canette 24 x 33cl_réf. 7227



HAZY DIAMOND

SOUR

Nez : Fruits de la passion

Robe : Jaune opaque

Bouche : Fruits tropicaux

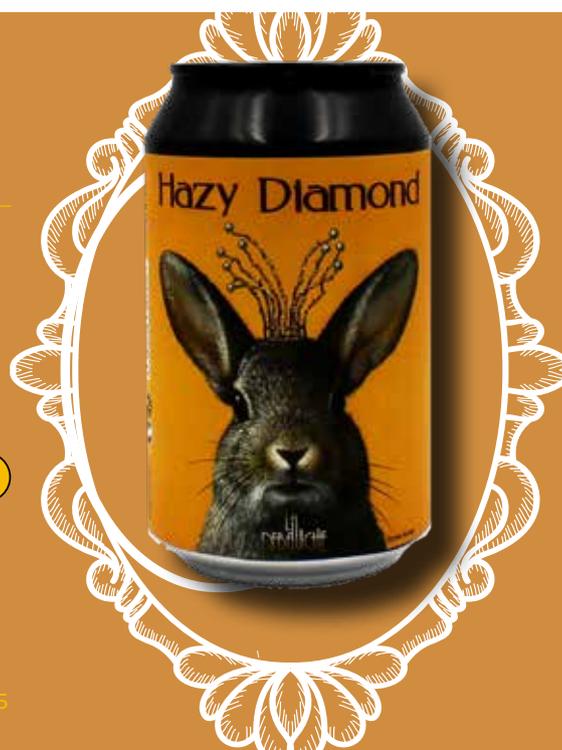
Hazy Diamond est une bière acidulée et rafraîchissante aux fruits de la passion qui lui confèrent de belles notes gourmandes.



CONDITIONNEMENT

Canette 33cl_réf. 5036

Fût 30L_réf. 959



Mille-Ferulle

Chocolat Saint Domingue,
Sauce Chocolat Blanc + Piment



Accord dit de « complémentarité ».
L'acidité et la fraîcheur du Fruit de La Passion va alléger
et parfaitement accompagner la rondeur du chocolat.



BRASSERIE SAINTE -CRU

1/3
+ D'ILLUMINATION
1/3
+ DE FOLIE
1/3
= 100%
D'ORGASME GUSTATIF!



APRÈS AVOIR GOÛTÉ ET ADORÉ DES BIÈRES AMÉRICAINES PLUS HOUBLONNÉES QUE LA NORMALE, QUELQUES POTES ALSACIENS ONT EU ENVIE DE CRÉER LES LEURS. POOF ! EN 2012, LA BRASSERIE SAINTE CRUCIENNE SORT DU NÉANT.

POUR DÉCOUVRIR DE NOUVELLES SAVEURS QUI ÉTONNENT, LES ESSAIS SE SUCCÈDENT : LES PREMIÈRES PRODUCTIONS COMMENCENT AVEC UNE CUVE DE 20 LITRES, PUIS DE 100 LITRES... PUIS DE 4000. UNE ENTITÉ ANTICONFORMISTE QUI ENTEND FAIRE DÉCOUVRIR, À TOUS LES AMATEURS DE BIÈRE, LES SAVEURS INÉDITES DU HOUBLON.



DON'T PANIC

JUICY IPA

La Don't Panic est une India Pale Ale fruitée et houblonnée. Typique de la lignée des West Coast IPA (avec des houblons made in USA, en somme), elle est nuancée entre une amertume franche et les saveurs exaltantes des fruits tropicaux : la base maltée soutient et équilibre l'amertume distinctive bien présente tout en l'adoucissant ingénieusement. Le final sec perdure en bouche sans prendre le dessus sur les notes fruitées qui s'imposent interminablement.

En résumé : cette bière est fruitée, houblonnée, sèche, équilibrée et définitivement facile à boire (même un peu trop).

- Malt : Pale, Vienna
- Houblons : Falconer's Flight, Simcoe, Mosaic, Citra



IBU 60 6,5°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 16571
Fût 30L_réf. 938

ORANGE MECANIQUE

BELGIAN HONEY ALE

L'Orange mécanique est une Belgian Honey Ale fine et chaleureuse. L'alliance parfaite du sucre candi et du miel d'Alsace avec les houblons Columbus et Amarillo révèle des arômes suaves et fruités, équilibrés par la douceur du malt. La levure typée belge souligne délicatement ce doux mélange par une note épicée, tout en préservant quelques sucres pour une touche finale en rondeur.

- Malt : Pale, Munich 2
- Houblons : Columbus, Amarillo
- En plus : Miel d'Alsace



IBU 25 7°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 2715
Fût 30L_réf. 2493

HARA-KIRI

TRIPLE

À l'instar d'un gangster sud-coréen avec des rouflaquettes, l'Hara-Kiri est un mélange de styles plutôt unique en son genre : une triple à la belge avec du houblon japonais, le Sorachi Ace. Une bière puissante et complexe, aux effluves maltés, épicés et légèrement fruités qui se confirment à la dégustation. La fraîcheur de l'attaque en bouche se débîne rapidement pour laisser place à une rondeur céréalière et miellée plus chaleureuse. Une amertume subtile vient parfaire ce surprenant mariage.

- Malt : Pale, Munich 2
- Houblons : Sorachi Ace, Centennial, Simcoe



IBU 30 8°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 935
Fût 30L_réf. 934

TEMPETE DU DESERT

PALE ALE

La Tempête du Désert est une tornade de fraîcheur. Tout d'abord, on hume des senteurs délicates d'agrumes qui s'intensifient vers le fruité puis le floral. Ensuite, les houblons viennent complexifier l'affaire en imposant une palette aromatique variée et précise : on y retrouve les arômes fruités, auxquels s'ajoutent de belles notes résineuses. L'amertume est présente et se poursuit vers un final plutôt sec et finement malté.

Tout est raisonnable, si bien que ça siffle en deux-deux tellement qu'ça désaltère. Si on était d'humeur poète, on comparerait cette bière à une oasis en plein désert.

- Malt : Pale, Munich 2
- Houblons : Simcoe, Cascade, Mosaic



IBU 30 5,5°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 410863
Fût 30L_réf. 2495



WHITE RABBIT

WHITE IPA

La White Rabbit est une White IPA vive et surprenante. Le froment, à l'origine de son apparence brumeuse, est mêlé à l'avoine et aux autres malts pour un max de douceur finement biscuitée. Un poil anticonformiste, elle affiche sa différence avec son profil houblonné clairement assumé et sa subtile amertume, tout en révélant des arômes vifs de fruits tropicaux démultipliés par le houblonnage à froid - le célèbre « dry hopping ». Un final acidulé et végétal vient harmoniser l'ensemble pour un dernier instant tout en volupté. Sous ses airs inoffensifs, la White Rabbit impose une identité singulière qui ne laisse pas indifférent.

- Malt : Pale, blé, Vienna, Avoine
- Houblon : Simcoe, Citra, Amarillo

IBU 16 % 5

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 410862
Fût 30L_réf. 5804



RED IS DEAD

AMERICAN RED ALE

La Red Is Dead est une American Red Ale intense, au caractère bien trempé. Des arômes caramélisés, maltés une touche confite et c'est la révélation : Des notes fruitées affluent avec une belle amertume plutôt sèche, contrebalancée par une vague gourmande subtilement sucrée ; et simultanément, BAM, Hop Kick (« Claque de Houblon »), qui mène droit vers une longueur finale résineuse tirant sur le pin.

Sa structure complexe fait de chaque dégustation une nouvelle épopée : Plus ou moins fraîche, la Red Is Dead révélera d'autres saveurs.

- Malt : Pils, Careember, Carared, caramunich 3
- Houblon : Citra, Centennial, Simcoe

IBU 40 % 7

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 410860
Fût 30L_réf. 941

Rillettes De Crabe

Citron Vert + Poivre De Timut



Accord dit de « Résonances » : Le goût frais et exotique de la White Rabbit s'accorde parfaitement avec le Citron Vert et les épices.



BRASSERIE

GRAND PARIS

L'HISTOIRE D'UNE UNION FRANCO-AMÉRICAINE

ENTRE 2011 ET 2013, L'AVENTURE DES BRASSEURS DU GRAND PARIS S'EST ÉCRITE AU 5^{ème} ÉTAGE (SANS ASCENSEUR) D'UN IMMEUBLE DE LEVALLOIS DE LA RENCONTRE DE FABRICE (UN BRETON DEVENU LEVALLOISIEN) ET ANTHONY (UN AMÉRICAIN DEVENU PARISIEN), TOUS DEUX PASSIONNÉS DE BIÈRES ARTISANALES.

LA CRÉATION DE LA BRASSERIE DU GRAND PARIS

Après des années d'expérimentations en tant que brasseurs nomades, le duo est maintenant prêt et déterminé à bâtir sa propre brasserie. Leur objectif, produire début 2017 leur gamme dans leur propre site afin de permettre aux Brasseurs du Grand Paris de devenir la Brasserie du Grand Paris.

En septembre 2016, Fabrice et Anthony ont quitté leur job respectif afin de s'installer à St Denis, à deux pas de Paris, pour y débiter l'installation de leur brasserie. Une salle de brassage de 20 HL, 6 fermenteurs de 40 HL, 2 fermenteurs de 80HL, et une ligne de conditionnement isobar pour débiter l'aventure Dyonisienne. La première bière a été brassée à St Denis en février 2017. Bières non filtrées et non pasteurisées. Les bières ne sont pas refermentées en bouteilles, l'embouteillage à contre-pression permettant de préserver la carbonation des bières.



NOUVEAU !

Installation de la TapRoom au sein de brasserie dans les prochains mois.

AUJOURD'HUI C'EST UNE ÉQUIPE DE 9 PERSONNES QUI ŒUVRE AU SEIN DE LA BRASSERIE DU GRAND PARIS.

VALEURS

QUELQUES PRINCIPES SIMPLES DE LA BRASSERIE DU GRAND PARIS

- Elaboration de leurs propres recettes en fonction des goûts de l'équipe et non en fonction des tendances du marché.
- Ils travaillent des styles de bière (American Pale Ale, Porter, India Pale Ale...) et non des couleurs de bières.
- Les brasseurs aiment le houblon et ne lésinent jamais quant au choix des variétés, à la qualité et la quantité de houblons nécessaires pour obtenir les saveurs recherchées.

A L'OUEST

PALE WHEAT ALE

À l'Ouest est une bière aux notes florales et fruitées à laquelle l'apport de malt de blé confère une fraîcheur en bouche et un trouble naturel. Son nom est un clin d'œil à nos familles et amis du Pays Bigouden.

Arômes : Fleurs blanches, citron

Grande fraîcheur en bouche



4,2°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 5661

Fût 30L_réf. 5664

DENISE

PALE ALE

Denise est une bière de dégustation dorée aux arômes complexes dominés par des notes d'agrumes et à l'amertume équilibrée. Sa recette est une variante de celle de notre première bière : La Levalloise. Son nom est un clin d'œil à la ville où nous avons installé nos cuves en 2017.

Arômes : Agrumes et fruits exotiques

Amertume équilibrée.



5,5°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 7071

Fût 30L_réf. 7077



WAIMEA BAY

OATMEAL PALE ALE

Dans Waimea Bay, ils ont associé les houblons Waimea et Mosaic pour créer une bière rafraîchissante, aux notes de citron et de fruits de la passion. L'ajout de flocons d'avoine (Oatmeal) la dote d'une texture crémeuse, d'une mousse persistante, et lui confère un léger trouble.

Arômes : Avoine / Fruits de la passion / Notes de citron

4,7°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 7112

Fût 30L_réf. 7078



L'EXPRESS

PALE ALE

Alliant des notes fruitées à une amertume modérée, l'Express est une bière rafraîchissante. Élaborée dans notre brasserie de Saint-Denis, près de la voie ferrée, c'est un aller simple pour l'univers des bières artisanales.

Arômes : Céréales/ Fleurs blanches / Agrumes

Grande fraîcheur en bouche

4,5°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 7234

Fût 30L_réf. 7079



SMOKE ON THE WATER

BIÈRE AU MALT FUME

La Smoke on the Water est composée de trois malts traditionnels : le malt pils pour une base aux accents de céréales et de miel, le malt Munich pour la touche toastée et enfin une pointe de Rauchmalt délivrant des notes élégantes de hêtre fumé légères au nez comme en bouche.

Arômes : Céréales / Miel / Touches toastée / Notes de hêtre fumée

6°

CONDITIONNEMENT

Bout. 24 x 33cl_réf. 7073

Fût 30L_réf. 7074



IPA CITRA GALACTIQUE

INDIA PALE ALE

Nous avons conçu l'IPA Citra Galactique à partir d'une sélection de nos houblons favoris. Ils donnent à cette bière des notes explosives de citron et de fruits tropicaux, dont l'amertume s'éteint sur une touche finale sèche.

Arômes : Citron / Fruits tropicaux / Agrumes

6,5°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 7295
Fût 30L_réf. 5555



PORTE DOREE

AMBREE

La Porte Dorée doit sa robe rouge ambrée à un mélange de cinq malts. Des saveurs de pain et de caramel se marient à un mélange de houblons aux notes épicées et citronnées pour composer cette bière complexe et équilibrée. Son nom est un hommage à San Francisco, et à ce pont que nous avons souvent emprunté.

Arômes : Saveur caramel / Touche toastée / Miel / Pain

5,2°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 5528
Fût 30L_réf. 7076



NICE TO MEET YOU

DOUBLE IPA

Nous avons conçu l'IPA Citra Galactique à partir d'une sélection de nos houblons favoris. Ils donnent à cette bière des notes explosives de citron et de fruits tropicaux, dont l'amertume s'éteint sur une touche finale sèche.

Arômes : Céréales / Caramel / Résine de pin / Fruits exotiques

8,5°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 5532
Fût 30L_réf. 6691

LA BRASSERIE SORT 4 À 5 BIÈRES ÉPHÉMÈRES TOUS LES MOIS ET DEMI. CES BIÈRES ÉPHÉMÈRES SONT LE FRUIT DE LA RÉFLEXION DE LA BRASSERIE, COMPOSÉES : D'EXPÉRIENCES, DE NOUVEAU STYLE, DE VIEILLISSEMENT EN BARRIQUE ET DE COLLAB' ENTRE BRASSERIE ETC.

DISPONIBLE EN : 33CL / 44CL CANETTE / FUT 30L
TOUS LES NOUVEAUX BRASSINS SONT DISPONIBLES SUR PRÉCOMMANDE
RAPPROCHEZ-VOUS DE VOTRE COMMERCIAL SI VOUS ÊTES INTÉRESSÉ.



PRESSE-FRAMBOISE

SOUR ALE

Presse-Framboise est une bière fruitée et acidulée de style Sour Ale brassée avec des framboises. Robe rouge. Une bière dont le goût acidulé est obtenu par une fermentation lactique. La framboise (purée de fruits), ajoutée en fin de fermentation, reste dominante, tant au nez qu'en bouche. C'est une bière rafraîchissante, acidulée et peu amère.

Arômes : Framboise / Fruits rouge / Acidité Lactique

4,5°

CONDITIONNEMENT

Bout. 24 x 33cl_réf. 7072
Fût 30L_réf. 6473



SOREDIS DEPUIS 1925



Tempura
De Poulet Fermier Cajun,
Sauce Barbecue Maison

Accord dit de « complémentarité »
Les arômes exotiques des IPA
s'associent parfaitement
avec les saveurs épicées.



BRASSERIE TÊTE DE CHOU

BIÈRES ARTISANALES CHAMPENOISES, BRASSÉES À ÉPERNAY

En 2016, un coup d'amour a poussé Ariane et Benoît à s'installer à Mancy, commune située à quelques minutes au sud d'Épernay. Perché là-haut sur la colline, le hameau d'Alencourt offre un panorama remarquable sur les vignes de la Côte des Blancs et les falaises de Cuis. 2020 nouveau départ avec le déménagement de la brasserie en plein centre d'Épernay. Cela permet un gain de place qui va permettre l'arrivée d'un tout nouveau outil de brassage.

L'ensemble de nos bières sont brassées de façon traditionnelle, en infusion mono palier. Nos bières ne sont ni filtrées, ni pasteurisées. La lie (dépôt de levure au fond de la bouteille) est issue de la refermentation en bouteille. Elle permet à nos bières de pouvoir vieillir en cave.



GAMME ÉPHÉMÈRE

AU GRÉ DES SAISONS ET DES ENVIES, LA BRASSERIE TÊTE DE CHOU BRASSE DES BIÈRES ÉPHÉMÈRES EN QUANTITÉ LIMITÉE. CONSULTEZ-NOUS POUR CONNAÎTRE LES NOUVEAUTÉS DE LA BRASSERIE.

COMING SOON
LE NOUVEAU LOCAL
VA PERMETTRE
L'OUVERTURE D'UNE
TAPROOM COURANT 2021 !



TETE DE CHOU BLONDE

L'association de houblons aromatiques, alsaciens et américains, libère des arômes floraux et herbacés. Son amertume légèrement soutenue et son nez fleuri la rend agréable et désaltérante.

Malts : Orge, Blé

Houblons : Perle (ALL), Strisselspalt (FR), Cascade (USA)



CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 4030
Fût 20L_réf. 6668



TETE DE CHOU I.P.A

Sa particularité tient à son amertume prononcée et à son nez très aromatique, dû à l'importante quantité de houblon utilisé lors de sa fabrication. Les différents houblons sont ajoutés pendant le brassage et la fermentation en cuve (houblonnage à cru). Ils confèrent à la bière des notes d'agrumes.

Malts : Orge

Houblons : Columbus (ALL), Mistral (FR), Citra (USA), Mandarina Bavaria (ALL).



CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 4034
Fût 20L_réf. 6662



TETE DE CHOU BLANCHE AU GINGEMBRE

Le gingembre frais infusé lors du brassage, apporte un nez puissant et des notes citronnées et poivrées en bouche. Son faible taux d'alcool et sa douce amertume en font une bière légère et désaltérante.

Malts : Orge, Blé

Houblons : Perle (ALL), Strisselspalt (FR)



CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 4029
Fût 20L_réf. 6522



TETE DE CHOU AMBREE

Une bière ronde, douce et équilibrée. L'amertume est mesurée. Au nez comme au palais, c'est la céréale qui prend le dessus et confère de légères notes caramélisées et grillées.

Malts : Orge

Houblons : Perle (ALL), Styrian Golding (SLO)



CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 4027
Fût 20L_réf. 6661



AMERICAN TRIPEL

Une bière forte et fruitée qui s'inspire des bières triple belges, tout en revisitant le style. Faiblement amère mais très aromatique. Elle a été brassée avec trois houblons américains qui lui confèrent des notes d'agrumes, de fruits tropicaux et de pin. La levure américaine utilisée assure une bière peu sucrée et sèche

Malts : Orge

Houblons : Chinook (U.S.A.), Mosaic (U.S.A.), Citra (U.S.A.)



CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 4028
Fût 20L_réf. 6849



PORTER FUME

Sous sa robe ténébreuse se cache une légèreté et une douceur insoupçonnée. Son nez révèle des arômes fumés et chocolatisés qui se confirment en bouche. Ils résultent de l'utilisation d'un malt noir (torréfié) et d'un malt fumé au bois de hêtre.

Malts : Orge, Blé

Houblons : Perle (ALL), Strisselspalt (FR)



CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 4035
Fût 20L_réf. 6663

BRASSERIE

THIBORD

LA JEUNE BRASSERIE AUBOISE.

Fille et petite-fille d'agriculteurs céréaliers, les champs d'orge de la ferme faisaient partie du quotidien de Clémence. C'est à 25 ans, après des années passées à Paris que naturellement l'idée de faire de la bière avec l'orge familiale lui est venue. Après avoir acquis les bases du brassage, Clémence quitte son travail à Paris pour se lancer dans ce projet. Formée pendant 3 années au métier, auprès des brasseurs, et en passant un diplôme universitaire d'opérateur de brasserie.

Clémence a ensuite commencé à brasser chez des amis professionnels

en attendant la construction de son bâtiment à Palis son village d'enfance (bâtiment en bois avec une isolation naturelle pour qu'il se fonde dans le paysage mais aussi qu'il soit naturel et esthétique).

Les cuves sont installées en janvier 2018, elle peut donc produire l'intégralité de ces bières.

LA BRASSERIE THIBORD PRODUIT DES BIÈRES DE TOUS STYLES, ÉQUILIBRÉES ET DE CARACTÈRE, BRASSÉES EN GRANDE PARTIE AVEC L'ORGE CULTIVÉ PAR SON FRÈRE ET MALTÉ CHEZ SOUFFLET.

PALE IS

PALE ALE

Bière blonde de fermentation haute.

Bières brassées avec 100% malt « Thibord », c'est-à-dire uniquement avec le malt pale issu des orges de la ferme familiale. Le nom de cette gamme est un jeu de mot... en hommage au village de la brasserie... et aux bières « Pale » !

Une bière aux notes de céréales, sans amertume qui conviendra à tous les palais des plus avisés aux plus novices.

Alliance bières & mets : une bière simple et facile qui accompagnera une grande gamme de plats : un poulet rôti du dimanche, un plateau de charcuterie, une choucroute, burger, camembert, brie, chaource fromage frais (brebis, chèvre, vache).



4,2°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 6774

LA NOUVELLE SEINE-SEINE

IPA

Robe orange/Houblons : Centennial, El Dorado, Mozaic

La Seine-Seine est une India Pale Ale qui danse sur les notes houblonnées.

Au nez, les notes fruitées viennent tout de suite sur l'abricot, les fruits jaunes, une robe orangée qui attire l'œil, en bouche une première attaque très aromatique, exotique puis l'amertume du houblon vient dans un deuxième temps pour offrir une fraîcheur et une belle longueur. L'assemblage de malts vient donner un corps présent pour équilibrer avec l'aromatique.

Alliance bières & mets : fromage frais (brousse, rocamadour, ricotta), carpaccio de coquilles Saint Jacques, sashimi, poisson blanc grillé, viande blanche sauce sucrée-salé, dessert aux fruits jaunes (compotée, bavarois, clafoutis), fromage blanc.



4,7°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 6781

THI²

OATMEAL PALE ALE

Bière blonde de fermentation haute

Robe blanche, laiteuse / Houblons : Hallertau Blanc, Strisselpalt

Une bière brassée avec des flocons d'avoine et d'orge, qui apportent une texture onctueuse et un léger trouble sur sa couleur poudrée. Proche d'une bière de blé (bière blanche) l'avoine amène plus d'onctuosité, là où le blé apporte de l'acidité.

Sans trop d'amertume, les houblons français et allemands lui confèrent des notes herbacées et citronnées. Bière légère et désaltérante, elle saura ravir vos papilles.

Alliance bières & mets : poisson en sauce, salade de crudités, blinis & saumon, dip de légumes, fallafel & houmous, moules marinières, roulé de jambon blanc, fromage frais, desserts fruités.



5,5°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 6772

ISA 007

INDIA SESSION ALE

Bière blonde de fermentation haute

Malt d'orge & flocons de blé
Houblons : Summit, Styrian Wolf, Ekuantot

Robe dorée

Cette bière est un hommage à toutes les femmes de la bière !

Une caviste et une brasseuse se sont alliées pour faire une bière tout en légèreté et en finesse pour palais subtils. Une bière loin des clichés de bières sucrées dites « de femmes ».

ISA est un style de bière India Session Ale, qui met en avant le houblon à la fois amer & aromatique, avec un taux d'alcool faible. Un style de bière au nom féminin !

Alliance bières & mets : salades d'été, tapas, poissons fumés, jambon persillé, grillades.



4,5°

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl_réf. 6780

LA SAISON DU CHASSEUR

SAISON

Bière blonde de fermentation haute

Houblons : Centennial, Cascade, Amarillo

La Saison est un style de bière rustique ! La levure en est la clé, elle apporte des notes épicées. Les Saisons étaient des bières à destination des travailleurs. Initialement brassées en hiver, elles étaient sèches, amères, légères et désaltérantes.

Aujourd'hui le style perdure afin d'offrir des bières au goût bien marqué mais aussi plus aromatique.

La Saison du Chasseur danse sur des notes houblonnées et lui confère un style plutôt américain. Les houblons venus des Etats-Unis lui apportent de la légèreté avec des saveurs citronnées et fruitées qui s'accordent avec le goût rustique et acidulé de la levure.

Alliance bières & mets : Saint-Nectaire, Beaufort, Comté, Abondance, tomme de vache, salade de poulpe, brandade morue, crustacés, plats épicés.

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl _réf. 6703

6,5°



TRIPLE

TRIPLE BELGE

Bière blonde de fermentation haute.

Robe blonde

Houblon : Zeus, Golding

Une bière pour les palais sucrés !

Bien ronde aux notes de levures, de céréales, la triple est destinée aux amateurs de bières belges. Cette bière est la plus forte en alcool de la gamme. Elle est là pour contrebalancer les bières légères et amères, en apportant de la douceur, peu d'amertume et de la chaleur.

Alliance bières & mets : une bière qui se mariera avec des fromages à pâte pressée, tome d'abbaye, vieux Lille, maroilles, mais aussi carbonades flamandes, welsh, terrine.

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl _réf. 6771

8°



LA NOUVELLE THIBORD

PALE ALE

Bière blonde de fermentation haute

Robe blonde, orangée

Houblons : Herkules, Mandarinina Bavaria, Hull Melon, Cascade.

Cette bière offre une vaste gamme de saveurs entre le houblon, le malt d'orge et la levure. Les houblons allemands apportent des notes d'orange, de mandarine.

Le malt amène des notes céréalières renforçant le corps de la bière et la levure une finale sèche. Une bière complexe mais très accessible !

Alliance bières & mets : salade Caesar, viande blanche (lapin, volailles), tomme de brebis ou de vache.

CONDITIONNEMENT

Bout. 33cl _réf. 6777

8,5°





Burrata

Huiles d'olives bio + basilic

Accord dit de « Résonance »
La douceur de l'avoine avec le crémeux
du fromage frais

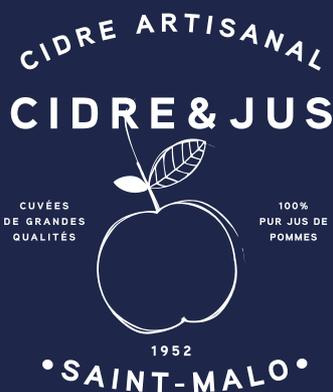
EN 1952, LA CIDRERIE FUT CRÉÉE PAR M. & MME SORRE, PUIS REPRIS PAR LEUR FILLE ET SON MARI, M. & MME MARCEL CHAPRON, QUI ONT MODERNISÉ L'OUTIL DE TRAVAIL ET AJOUTÉ UNE BOUTIQUE DE VENTE DIRECTE.

DEPUIS 2011, 2 DE LEURS ENFANTS, AURÉLIE ET MICKAËL, ONT REPRIS LE FLAMBEAU, POUR LA 3E GÉNÉRATION CONSÉCUTIVE. ILS S'ATTACHENT À ENTREtenir ET DÉVELOPPER LE SAVOIR-FAIRE FAMILIAL, UNE FABRICATION TRADITIONNELLE ET ARTISANALE, AVEC LA MÊME PASSION...

Eco-logis :

Sensibles à leur environnement, la cidrerie a choisi de chauffer son magasin avec le bois de taille de leurs vergers. Il travail le plus possible en verre consignés, supprimant ainsi l'empreinte carbone liée au recyclage du verre par le circuit traditionnel. Le tri sélectif est parfaitement appliqué et la chasse au gaspillage est dans leur ADN. Par exemple, leur marc de pomme est revalorisé auprès de leurs partenaires agricoles.

Ainsi, la démarche de Cidrerie SORRE n'aurait pas eu de sens sans la conversion de leurs propres vergers à l'Agriculture Biologique.



Fabrication

Le lambic est l'une des rares bières à fermentation spontanée encore produite dans le monde et sans aucun

- Depuis de très longues années, les pommes proviennent de vergers sélectionnés par leurs soins. Il s'agit de pommes à cidre du pays de Saint-Malo et ses environs.
- Le pressage se fait à maturité, en octobre-novembre sous des conditions d'hygiène définies selon la méthode HACCP. Le jus est stocké en cuves dans une cave climatisée jusqu'à l'embouteillage.
- Tout au long de l'année, la fermentation est suivie : les taux de sucre, densité et richesse de l'alcool. Le cidre est ensuite filtré, lui donnant un bel aspect jaune doré et une meilleure conservation.
- Il est effectué sur une chaîne d'embouteillage moderne dans des locaux récents. L'étiquetage est automatisé et les informations concernant la traçabilité des lots imprimées sur la bouteille, jours puisque des écrits la mentionnent dès le 13^{ème} siècle.

CUVÉES D'EXCEPTION

CIDRES CERTIFIÉS IGP BRETAGNE : ÉLABORÉS EN BRETAGNE AVEC DES POMMES À CIDRE DE BRETAGNE, ET GARANTIS DE FABRICATION ARTISANALE, 100 % PUR JUS.



CIDRE ROSE 3°

Paré d'une belle robe rose aux reflets orangés, ce Cidre Rosé, parcouru par un joli filet de bulles fines et délicates, vous séduira par ses notes de fruits rouges ainsi que son effervescence chatouilleuse et sensuelle.

Il accompagnera vos apéritifs et les traditionnelles galettes bretonnes, ainsi que toutes vos audaces gourmandes, du filet de porc aux pommes à l'aumônière aux figues, en passant par un panna cotta aux fraises...

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl_réf. 5380
Bout. 75cl_réf. 5330



CIDRE POIRE 2°

L'assemblage de ce Poiré à l'acidité généreuse, le rend unique et puissant. Il saura parfaitement s'adapter à vos créations culinaires.

Il accompagnera vos apéritifs, nature ou en kir, et les traditionnelles galettes bretonnes ainsi que toutes vos audaces gourmandes, du filet mignon de veau aux pêches jusqu'au granité de pamplemousse au poiré en passant par un fromage de chèvre...

CONDITIONNEMENT
Bout. 75cl_réf. 5722

GAMME

Herboriste

Infusion Cidre

L'Herboriste est né de l'idée qu'on pouvait proposer du cidre aux multiples saveurs sans tomber dans l'utilisation d'arômes chimiques : tout simplement en faisant infuser des plantes aromates, fleurs, fruits et agrumes. Entre l'univers de la bière craft et l'univers du cidre c'est une véritable invitation au voyage qui démarre par le emblématique cidre au houblon en passant par le sarrasin, yuzu, gingembre, menthe... et bien plus encore. Entre recettes éphémères en quantité limitée et recettes permanentes, les effervescentes idées de Mickaël, Chef de Cave et Co-gérant, vous transcenderont vers un long voyage gustatif qui ne fait que commencer...



Épicé, aromatique
et acidulé



GINGEMBRE YUZU

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl _réf. 7157

Amertume et rondeur
en bouche



CIDRE & HOUBLON

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl _réf. 7150

Aromatique
et biscuité



CIDRE & SARRAZIN

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl _réf. 7158

Rafraîchissant
et acidulé



MENTHE YUZU

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl _réf. 7149

CUVÉES CONTEMPORAINES



CIDRE DOUX

2,5°

Médaille Or Paris
2011 / 2010 / 2009 / 2008

Ce cidre doux, 100% pur jus, dégage une sensation de fraîcheur sucrée naturelle qui se marie tant avec des plats sucrés que salés.

Il accompagnera les traditionnelles galettes bretonnes ainsi que toutes vos audaces gourmandes, du velouté de potimarron jusqu'à l'Espuma au cidre doux en passant par un filet de porcelet au cidre doux...

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl _réf. 5359
Bout. 75cl _réf. 5350
Fût 20L _réf. 5377



CIDRE BRUT

4,5°

Médaille Or Paris
2012 / 2015

Ce Cidre Brut, 100% pur jus, allie la puissance fruitée, et le caractère typique des pommes de notre terroir, tout en procurant de la gourmandise et une élégante fraîcheur.

Il accompagnera vos apéritifs, nature ou en kir, et les traditionnelles galettes bretonnes ainsi que toutes vos audaces gourmandes, de l'oreiller moelleux de homard et son foie gras au cidre jusqu'au grenadin de veau au cidre en passant par un risotto au camembert...

CONDITIONNEMENT
Bout. 33cl _réf. 5357
Bout. 75cl _réf. 5347
Fût 30L _réf. 5367



CIDRE BRUT BIO

4,5°

Médaille d'argent Paris
2017

Cidre élaboré à partir d'une sélection de pommes certifiées Agriculture Biologique.

CONDITIONNEMENT
Bout. 75cl _réf. 5336

NOUVEAUTÉ SUR LE MARCHÉ DE LA BIÈRE

LE MARCHÉ DE LA CANETTE EN PLEIN

BOOOOM

LA BIÈRE EN CANETTE EST DE PLUS EN PLUS PRÉSENTE
DANS LES RAYONS BIÈRES DES CAVISTES, DES ÉPICERIES
OU AUTRES SUPERMARCHÉS. NOUS NE PARLONS PAS LÀ
DE BIÈRES INDUSTRIELLES MAIS BIEN...
DE BIÈRES ARTISANALES EN CANETTE.



**CETTE TENDANCE
DE LA BIÈRE EN CANETTE,
COMME CELLE DE LA CRAFT BEER,
NOUS VIENT TOUT DROIT
DES ETATS-UNIS OÙ 56%
DES NOUVELLES
BOISSONS, DONT LA BIÈRE,
SONT LANCÉES EN CANETTE !**

**EN FRANCE, LA BIÈRE
EN CANETTE REVIENT DE LOIN !**

Depuis les 90's elle s'est forgée une mauvaise réputation qui l'associe à une boisson « d'alcoolique » à moindre coût et dont le goût est dénaturé par le métal. Cette mauvaise image devient obsolète avec l'évolution de la technologie et l'arrivée de lignes de remplissage de canette à petites cadences, adaptées aux brasseries artisanales. La canette de bière artisanale serait le prochain tournant de ce marché dynamique et innovant en France ? **AVEC UNE CONSOMMATION MULTIPLIÉE PAR 4,5 EN 20 ANS.**

LES POINTS FORTS

1 UNE PROTECTION CONTRE LA LUMIÈRE

Parce qu'elle est composée d'aluminium ou d'acier, la canette présente une surface totalement opaque. Une bière artisanale est une bière nécessitant une conservation à l'abri de l'humidité et des rayons du soleil. En effet, lorsque le houblon y est exposé trop longtemps, ses acides alphas donnent à la bière un goût désagréable.



LA DÉBAUCHE
BIÈRE BLANCHE AU JASMIN

SIERRA NEVADA
IPA SESSION EDITION

DU FORMAT « CAN »

2 UNE FACILITÉ LOGISTIQUE

La canette s'avère parfaitement hermétique ! Contrairement à la bouteille, pas de risque de mauvais encapsulage. Et donc, aucun risque que le gaz s'échappe : un sacré bon argument pour toutes celles et ceux qui ont déjà dégusté une bière complètement dépourvue de bulles. Ajoutez à cela que les canettes en aluminium sont empilables et 1000 fois plus légères, vous obtenez le contenant idéal pour le transport et le rêve de tout logisticien.

3 UNE LIBERTÉ GRAPHIQUE INFINIE

Sa matière et son processus de fabrication autorisent toutes les originalités sur une canette. Et surtout, une surface de travail pour les graphistes bien plus importante puisque toute la surface de la bière en canette peut être décorée. Le décor et les couleurs du visuel sont un vrai plus dans une cave à bière vitrée.



BREWDOG
LAGER

4 BOIRE VITE ET FRAIS

En outre, la finesse de la paroi d'aluminium (ou d'acier) permet au breuvage de se rafraîchir beaucoup plus rapidement qu'au travers d'une paroi de verre. Et donc d'avoir une bière bien fraîche, très rapidement.

5 UN ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE

Enfin, la canette est l'emballage le plus recyclé au monde. À l'instar du verre, la canette est recyclable à 100%. Cependant, son cycle de réemploi est plus court : de déchet recyclable à canette neuve en rayon, il ne peut se passer que 60 jours. Par cette rotation rapide, la matière est efficacement rationalisée.

GAMME BIERES BOUTEILLES

UNE LARGE MAJORITÉ DE NOS BIÈRES SONT EN STOCK DANS NOS ENTREPÔTS... MALGRÉ TOUT, CERTAINES RÉFÉRENCES NÉCESSITENT DES PRÉCOMMANDES : RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE VOTRE COMMERCIAL POUR OPTIMISER VOS DÉLAIS DE RÉAPPRO !

CODE	DÉNOMINATION	%	cl	PAYS	COULEUR	STYLE	BRASSERIES	
13500	BIÈRE DU SORCIER	5,0	33cl	FRANCE	BLONDE	AROMATISÉE	3 ABBAYES	
17089	BIÈRE DU SORCIER BOKONO	8,0	33cl	FRANCE	RUBIS	FRUITÉE		
17550	LUPULUS HOPERA	6,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE		BRASSERIE LES 3 FOURQUETS	
3439	LUPULUS ORGANICUS	8,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRIPLE		
7170	LUPULUS BLONDE	8,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE			
400231	LUPULUS BLANCHE	4,5	33cl	BELGIQUE	BLANCHE			
400232	LUPULUS HIBERNATUS	9,5	33cl	BELGIQUE	BRUNE			
2795	CORONA EXTRA	4,6	35.5cl	BELGIQUE	BLONDE	LAGER	AB INBEV	
2535	HOEGAARDEN	4,9	25cl		BLANCHE			
1076	HOEGAARDEN	4,9	33cl	BELGIQUE	BLANCHE			
300	STELLA ARTOIS	5,0	25cl	BELGIQUE	BLONDE	LAGER		
5033	LEFFE RUBY	5,0	33cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE		
1837	DIEKIRCH CHRISTMAS	5,1	33cl	LUXEMBOURG	AMBRÉE	NOËL		
418	JUPILER	5,2	25cl	BELGIQUE	BLONDE	LAGER		
4334	JUPILER	5,2	33cl	BELGIQUE	BLONDE	LAGER		
16756	CUBANISTO	5,9	33cl	ANGLETERRE	BLONDE	AROMATISÉE		
3208	GOOSE ISLAND IPA	5,9	35,5	ETATS-UNIS	BLONDE	IPA		
477	LEFFE BRUNE	6,5	33cl	BELGIQUE	BRUNE	ABBAYE		
1081	LEFFE BLONDE	6,6	33cl	BELGIQUE	BLONDE	ABBAYE		
410096	LEFFE ROYALE WHITBREAD GOLDING	7,5	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE	ABBAYE		
17852	LEFFE ROYALE CASCADE IPA	7,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE	IPA		
1080	LEFFE RADIEUSE	8,2	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE	ABBAYE		
682	KWAK	8,4	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE			
2274	TRIPEL KARMELIET	8,4	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRIPLE		
615	HOEGAARDEN GRAND CRU	8,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE			
13291	HOEGAARDEN JULIUS	8,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE			
456	LEFFE TRIPLE	8,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE	ABBAYE		
1841	FRUIT DÉFENDU	8,8	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE			
3644	LEFFE RITUEL	9,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	ABBAYE		
6071	ACHEL BLONDE	8,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRAPPISTE		ABBAYE D'ACHEL
13862	ACHEL BRUNE	8,0	33cl	BELGIQUE	BRUNE	TRAPPISTE		
929	CHIMAY VERTE	10,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRAPPISTE		ABBAYE DE CHIMAY
238	CHIMAY ROUGE	4,8	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRAPPISTE		
13574	CHIMAY DORÉE	7,0	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE	TRAPPISTE		
2066	CHIMAY TRIPLE	8,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRAPPISTE		
1148	CHIMAY BLEUE	9,0	33cl	BELGIQUE	BRUNE	TRAPPISTE		
1026	ORVAL	6,2	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE	TRAPPISTE	ABBAYE D'ORVAL	

CODE	DÉNOMINATION	%	cl	PAYS	COULEUR	STYLE	BRASSERIES
4282	ROCHEFORT 6	7,5	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE	TRAPPISTE	ABBAYE DE ROCHEFORT
1451	ROCHEFORT 8	9,2	33cl	BELGIQUE	BRUNE	TRAPPISTE	
3622	ROCHEFORT 10	11,3	33cl	BELGIQUE	BRUNE	TRAPPISTE	
6797	ROCHEFORT TRIPLE EXTRA	8,1	33cl	FRANCE	BLONDE	TRAPPISTE	
13873	BLANCHE DES HONNELLES	6,0	33cl	BELGIQUE	BLANCHE		BRASSERIE DE L'ABBAYE DES ROCS
901	VAL DIEU CUVÉE 800	5,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE		ABBAYE DE VAL DIEU
9821	VAL DIEU BLONDE	6,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	ABBAYE	
5642	VAL DIEU BRUNE	8,0	33cl	BELGIQUE	BRUNE	ABBAYE	
8539	VAL DIEU TRIPLE	9,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	ABBAYE	
4289	WESTMALLE DUBBEL	7,0	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE	TRAPPISTE	ABBAYE DE WESTMALLE
1163	WESTMALLE TRIPEL	9,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRAPPISTE	
4204	ALBA	4,9	33cl	FRANCE	BLONDE		BRASSERIE ALBA
410084	BRUGS BLANCHE	4,8	25cl	BELGIQUE	BLANCHE		ALKEN-MAES
5114	ARDWEN BLANCHE	4,5	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLANCHE		ARDWEN
5120	ARDWEN CERISE	4,5	33cl	CHAMP-ARDEN.	RUBIS	FRUITÉE	
10962	ARDWEN BLONDE	5,6	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE		
3166	WOINIC ROUGE	6,4	33cl	CHAMP-ARDEN.	RUBIS	FRUITÉE	
5113	ARDWEN AMBRÉE	6,5	33cl	CHAMP-ARDEN.	AMBRÉE		
2779	WOINIC APA	6,5	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE		
17647	ARDWEN HOP'S CURE	8,0	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE		
411031	WEED	5,5	33cl	FRANCE	BLONDE	AROMATISÉE	BRASSERIE ARTESIENNE
6656	HOP GUN	5,2	33cl	FRANCE	BLONDE	HOPPY LAGER	LA BRASSE COUR
7148	MALT & FURIOUS	8,2	33cl	FRANCE	BLONDE	TRIPLE	
410958	CUVÉE D'ARTHUR BLONDE	5,4	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE		BRASSERIE ARTHUR
410957	CUVÉE D'ARTHUR AMBRÉE	6,5	33cl	CHAMP-ARDEN.	AMBRÉE		
410959	CUVÉE D'ARTHUR HOUBLONS	7,0	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE	IPA	
410960	CUVÉE D'ARTHUR TRIPLE	9,0	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE	TRIPLE	
14392	LORRABELLE	3,6	33cl	FRANCE	BLANCHE	FRUITÉE	BRASSERIE D'AY
410073	PETRUS SPÉCIALE	5,5	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE		BAVIK
5650	PETRUS OUD BRUIN	5,5	33cl	BELGIQUE	BRUNE		
3749	PETRUS BLONDE	6,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
7820	PETRUS BRUNE	6,5	33cl	BELGIQUE	BRUNE		
6129	PETRUS AGED PALE	7,3	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
8291	PETRUS TRIPLE	7,5	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE		
16784	PETRUS AGED RED	8,5	33cl	BELGIQUE	BRUNE		
410645	BIÈRE JACQUIE ET MICHEL	5,2	33cl	FRANCE	BLONDE		BRASSERIE DU BOCQ

CODE	DÉNOMINATION	%	cl	PAYS	COULEUR	STYLE	BRASSERIES
6765	NOIRAUDE	4,5	33cl	FR LORRAINE	BLANCHE		BRASSEURS DE LORRAINE (LES)
19538	BIÈRE GAMOTE	4,6	33cl	FR LORRAINE	BLONDE	AROMATISÉE	
19123	14-18 BIÈRE DU CENTENAIRE	5,0	33cl	FR LORRAINE	BLONDE		
6733	LOUP BLOND	5,0	33cl	FR LORRAINE	BLONDE		
19537	DUCHESSE DE LORRAINE	5,5	33cl	FR LORRAINE	RUBIS		
19124	ABBAYE DES PRÉMONTRÉS	6,0	33cl	FR LORRAINE	AMBRÉE	ABBAYE	
19772	BIÈRE DE ST NICOLAS	6,0	33cl	FR LORRAINE	AMBRÉE		
19536	LUX DIVINA	7,0	33cl	FR LORRAINE	BRUNE	ABBAYE	
6814	LOROYSE	8,0	33cl	FR LORRAINE	BLONDE	TRIPLE	
17886	TRIPORTEUR FROM HELL	6,6	33cl	BELGIQUE	BRUNE		B.O.M. BREWERY
17466	NANNY STATE	0,5	33cl	ECOSSE	AMBRÉE	SS ALCOOL	BREWD OG BREWERY
4508	DEAD PONY PALE ALE	3,8	33cl	ECOSSE	BLONDE		
2057	PUNK IPA	5,6	33cl	ECOSSE	BLONDE	IPA	
410896	JACK HAMMER	7,4	33cl	ECOSSE	BLONDE	IPA	
7379	VAGABOND GLUTEN FREE	4,5	33cl	ECOSSE	AMBRÉE	AMERICAN IPA	
7343	CLOCKWORK TANGERINE	4,3	33cl	ECOSSE	BLONDE	SESSION IPA	
7350	ELVIS JUICE	5,1	33cl	ECOSSE	BLONDE	IPA	
7359	HAZY JANE	5,0	33cl	ECOSSE	BLONDE	NEIPA	
7352	OG HAZY	7,2	33cl	ECOSSE	BLONDE	NEIPA	
1141	BROOKLYN SUMMER ALE	4,5	35.5cl	ETATS-UNIS	BLONDE		BROOKLYN BREWERY
2773	BROOKLYN PUMPKIN ALE	5,0	35.5cl	ETATS-UNIS	AMBRÉE		
410283	BROOKLYN LAGER	5,2	35.5cl	ETATS-UNIS	BLONDE		
410284	BROOKLYN BROWN ALE	5,6	35.5cl	ETATS-UNIS	BRUNE		
3912	BROOKLYN EAST IPA	6,9	35.5cl	ETATS-UNIS	BLONDE	IPA	
1140	BROOKLYN SORACHI ACE	7,6	35.5cl	ETATS-UNIS	BLONDE		
3736	BROOKLYN BLACK CHOCOLATE STOUT	10,0	35.5cl	ETATS-UNIS	NOIRE	STOUT	
4933	BROOKLYN SPECIAL EFFECT	0,4	35,5cl	ETATS-UNIS	AMBRÉE	SS ALCOOL	
6288	BROOKLYN DEFENDER IPA	5,5	35,5cl	ETATS-UNIS	BLONDE	IPA	
7024	BROOKLYN STONEWALL INN	4,6	35,5cl	ETATS-UNIS	BLONDE	SESSION IPA	
410871	RED MY LIPS	4,7	33cl	BELGIQUE	BLONDE	IPA	BRUSSELS BEER PROJECT
410868	DELTA IPA	6,0	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE	IPA	
410870	DARK SISTER	6,6	33cl	BELGIQUE	NOIRE	IPA	
410869	GROSSE BERTHA	7,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
5167	JUNGLE JOY	6,6	33cl	BELGIQUE	BLONDE	FRUITÉE	
943	BUD	4,9	33cl	ETATS-UNIS	BLONDE		BUDWEISER
410114	BUDWEISER BUDVAR	5,0	33cl	RÉP. TCHÈQUE	BLONDE		BUDWEISER BUDVAR
4501	DIÔLE BIO	5,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	BIO	BRASSERIE DES CARRIÈRES
19097	DIÔLE BLONDE	6,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
19098	DIÔLE AMBRÉE	7,5	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE		
19099	DIÔLE BRUNE	8,5	33cl	BELGIQUE	BRUNE		
4270	DIÔLE TRIPLE	9,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRIPLE	
4273	DIÔLE DE NOËL	9,5	33cl	BELGIQUE	BRUNE	NOËL	

CODE	DÉNOMINATION	%	cl	PAYS	COULEUR	STYLE	BRASSERIES
410117	CH'TI AMBRÉE	5,9	33cl	FRANCE	AMBRÉE		BRASSERIE CASTELAIN
13072	CH'TI BLONDE	6,4	33cl	FRANCE	BLONDE		
5052	CADETTE BLONDY VELVET	6,0	33cl	FRANCE	BLONDE		
5694	CADETTE IPA	6,0	33cl	FRANCE	BLONDE	IPA	
19126	CHARMOY AMBRÉE	6,1	33cl	FR LORRAINE	AMBRÉE		BRASSERIE DE CHARMOY
2895	CHARMOY DE NOËL	6,5	33cl	FR LORRAINE	AMBRÉE	NOËL	
19125	CHARMOY BLONDE	6,5	33cl	FR LORRAINE	BLONDE		
8212	BON SECOURS	8,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE		BRASSERIE CAULIER
16841	PAIX DIEU	10,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRIPLE	
35	BON SECOURS AMBRÉE	8,0	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE		
14717	BON SECOURS DE NOËL	10,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	NOËL	
8998	BON SECOURS MYRTILLE	7,0	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE	FRUITÉE	
884	BON SECOURS TRIPLE	9,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRIPLE	
885	BON SECOURS AMBRÉE	8,0	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE		
886	BON SECOURS 4 HOUBLONS	5,9	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE	IPA	
410251	LEVRETTE CHERRY	3,5	25cl	FRANCE	RUBIS	FRUITÉE	BRASSERIE CELTIK
13783	LEVRETTE BLONDE	5,0	33cl	FRANCE	BLONDE	LAGER	
1392	LEVRETTE BIO AMBREE	6,5	33cl	FRANCE	AMBRÉE	BIO	
10648	CORSENDONK AGNUS	7,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRIPLE	BRASSERIE CORSENDONK
10647	CORSENDONK PATER DUBBEL	7,5	33cl	BELGIQUE	BRUNE		
10137	CORSENDONK ROUSSE	8,0	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE		
400216	CORSENDONK CHRISTMAS ALE	8,5	25cl	BELGIQUE	AMBRÉE	NOËL	
411034	CORSENDONK DUBBEL KRIEK	8,7	33cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	
3429	CORSENDONK GOLD TRIPLE	10,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRIPLE	
7033	LA BAGARRE	7,7	33cl	FRANCE	AMBRÉE	DOUBLE IPA	BRIQUE HOUSE
7034	YANKEE TROUBLE	6,5	33cl	FRANCE	BLONDE	NEIPA	
7036	YANKEE TROUBLE CAN	6,5	44cl	FRANCE	BLONDE	NEIPA	
7037	YANKEE TROUBLE	6,5	75cl	FRANCE	BLONDE	NEIPA	
7035	NEW QUEEN IN TOWN	4,8	33cl	FRANCE	BLONDE	PALE ALE	
3205	CAMDEN PALE ALE	4,0	33cl	ANGLETERRE	BLONDE		CAMDEN TOWN BREWERY
3593	CAMDEN HELLS LAGER	4,6	33cl	ANGLETERRE	BLONDE		
1534	CARLSBERG	5,0	25cl	DANEMARK	BLONDE	CLUB	CARLSBERG
1745	CARLSBERG	5,0	33cl	DANEMARK	BLONDE		
16926	CARLSBERG ALU	5,0	33cl	DANEMARK	BLONDE	CLUB	
410872	CREW REPUBLIC FOUNDATION 11	5,6	33cl	ALLEMAGNE	AMBRÉE		CREW REPUBLIC
410875	CREW REPUBLIC DRUNKEN SAILOR	6,4	33cl	ALLEMAGNE	AMBRÉE	IPA	
410873	CREW REPUBLIC 7:45 ESCALATION	8,3	33cl	ALLEMAGNE	AMBRÉE	IPA	
410874	CREW REPUBLIC ROUNDHOUSE KICK	9,2	33cl	ALLEMAGNE	NOIRE	STOUT	
16843	13 GUNS	5,5	33cl	ANGLETERRE	AMBRÉE	IPA	DANIEL THWAITES
19095	CORNET	8,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE		BRASSERIE DE HORN
6791	DEMORY PARIS ALE	4,7	33cl	FRANCE	BLONDE	PALE ALE	DEMORY PARIS
6787	DEMORY PARIS IPA	5,5	33cl	FRANCE	BLONDE	IPA	

CODE	DÉNOMINATION	%	cl	PAYS	COULEUR	STYLE	BRASSERIES
410777	SURFINE	6,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE	SAISON	BRASSERIE DUBUISSON
13890	CUVÉE DES TROLLS	7,0	25cl	BELGIQUE	BLONDE		
3878	RASTA TROLLS	7,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	AROMATISÉE	
5881	PÊCHE MEL BUSH	8,5	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE	FRUITÉE	
5584	BUSH BLONDE	10,7	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
4640	BUSH CARACTÈRE	12,0	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE		
410254	BUSH DE NOËL	12,0	33cl	BELGIQUE	BRUNE	NOËL	
3549	BUSH DE CHARMES	10,5	75cl	BELGIQUE	BLONDE	BARREL AGED	
16761	BUSH PRESTIGE	13,0	75cl	BELGIQUE	AMBRÉE	BARREL AGED	
16760	BUSH DE NUITS	13,0	75cl	BELGIQUE	BRUNE	BARREL AGED	
1072	SAISON DUPONT BIO	5,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE	BIO	BRASSERIE DUPONT
5637	SAISON DUPONT	6,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE	SAISON	
3654	BIÈRE DE MIEL BIO	8,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
4713	MOINETTE BLONDE	8,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
17538	BLANCHE NAMUR ROSEE	3,4	25cl	BELGIQUE	ROSE	FRUITÉE	BRASSERIE DU BOCC
221	BLANCHE NAMUR	4,5	25cl	BELGIQUE	BLANCHE		
4835	GAULOISE AMBRÉE	5,5	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE		
9814	TEMPELIER	6,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
3628	GAULOISE BLONDE	6,3	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
3228	TRIPLE MOINE	7,3	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRIPLE	
8735	WATERLOO TRIPLE	7,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRIPLE	
4834	GAULOISE BRUNE	8,1	33cl	BELGIQUE	BRUNE		
410408	GAULOISE CHRISTMAS	8,1	33cl	BELGIQUE	BRUNE	NOËL	
4911	GAULOISE ROUGE	8,2	33cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	
2228	LIEFMANS YELL'OH	3,8	25cl	BELGIQUE	BLONDE	FRUITÉE	DUVEL MOORTGAT
14483	LIEFMANS FRUITESSE	3,8	25cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	
1030	VEDETT EXTRA WHITE	4,7	33cl	BELGIQUE	BLANCHE		
16706	VEDETT EXTRA BLONDE	5,2	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
16827	VEDETT IPA	5,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE	IPA	
2466	SINGLE-WIDE IPA	5,7	33cl	ETATS-UNIS	BLONDE	IPA	
19318	CHOUFFE SOLEIL	6,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	SAISON	
1107	MAREDSOUS BLONDE	6,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	ABBAYE	
717	LA CHOUFFE	8,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
410088	TRIPLE D'ANVERS	8,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRIPLE	
732	MAC CHOUFFE	8,0	33cl	BELGIQUE	BRUNE		
410	MAREDSOUS BRUNE	8,0	33cl	BELGIQUE	BRUNE	ABBAYE	
2627	CHERRY CHOUFFE	8,0	33cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	
990	DUVEL	8,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
2343	TANK 7 FARMHOUSE ALE	8,5	33cl	ETATS-UNIS	BLONDE		
2467	THE CALLING IPA	8,5	33cl	ETATS-UNIS	BLONDE	IPA	

CODE	DÉNOMINATION	%	cl	PAYS	COULEUR	STYLE	BRASSERIES
4166	HOUBLON CHOUFFE	9,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	IPA	DUVEL MOORTGAT
9929	DUVEL TRIPEL HOP	9,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE	IPA	
14671	N'ICE CHOUFFE	10,0	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE	NOËL	
2351	MAREDSOUS TRIPLE	10,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	ABBAYE	
6293	CHOUFFE BLANCHE	6,5	33cl	BELGIQUE	BLANCHE		
6384	EGUZKI BLONDE	5,5	33cl	FR BASQUE	BLONDE		EGUZKI
6383	EGUZKI ROSÉE	4,7	33cl	FR BASQUE	ROSE	FRUITÉE	
2030	ERDINGER HEFFE WEIS	5,3	50cl	ALLEMAGNE	BLANCHE		ERDINGER
6471	SUPER DES FAGNES GRIOTTES	4,8	25cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	BRASSERIE DES FAGNES
6553	SUPER DES FAGNES BLONDE	7,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
6554	SUPER DES FAGNES BRUNE	7,5	33cl	BELGIQUE	BRUNE		
3557	SUPER DES FAGNES CONSTANT	8,0	33cl	BELGIQUE	BRUNE		
411004	FAGNES CHRISTMAS	8,5	33cl	BELGIQUE	BRUNE	NOËL	
410963	FAGNES TRIPLE	9,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRIPLE	
410116	BOON FARO	4,0	25cl	BELGIQUE	AMBRÉE	FARO	BRASSERIE F. BOON
410130	BOON KRIEK	4,0	37,5cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	
410127	BOON FRAMBOISE	5,0	37,5cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	
5661	À L'OUEST	4,7	33cl	FRANCE	BLONDE	WHEAT PALE ALE	BRASSERIE DU GRAND PARIS
7295	IPA CITRA GALACTIQUE	6,5	33cl	FRANCE	BLONDE	IPA	
5528	PORTE DORÉE	5,2	33cl	FRANCE	AMBRÉE		
7701	DENISE	5,5	33cl	FRANCE	BLONDE	PALE ALE	
7072	PRESSE-FRAMBOISE	4,5	33cl	FRANCE	FRUITÉE	SOUR	
7073	SMOKE ON THE WATER	6,0	33cl	FRANCE	BLONDE	BLONDE FUMÉ	
5532	NICE TO MEET YOU	8,5	33cl	FRANCE	AMBRÉE	DOUBLE IPA	
7234	L'EXPRESS	4,5	33cl	FRANCE	BLONDE	PALE ALE	
7112	WAIMEA BAY	4,7	33cl	FRANCE	BLONDE	OATMEAL PALE ALE	
410077	BRUGSE ZOT BLONDE	6,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE		BRASSERIE DE HALVE MAAN
14275	STRAFFE HENDRIK TRIPEL	9,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRIPLE	
17441	STRAFFE HENDRIK WILD	9,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRIPLE	
4711	STRAFFE HENDRIK QUADRUPEL	11,0	33cl	BELGIQUE	BRUNE		
13995	MYSTIC KRIEK CERISE	3,5	25cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	BRASSERIE HAACHT
410089	TONGERLO BLONDE	6,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
14673	TONGERLO CHRISTMAS	7,0	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE	NOËL	
410162	RINCE COCHON ROUGE	7,5	33cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	
1209	CHARLES QUINT BLONDE	8,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
10065	RINCE COCHON	8,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
1979	CHARLES QUINT RUBIS	8,5	33cl	BELGIQUE	RUBIS		
1977	TONGERLO PRIOR	9,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRIPLE	

CODE	DÉNOMINATION	%	cl	PAYS	COULEUR	STYLE	BRASSERIES
2442	HEINEKEN 0.0	0,0	33cl	PAYS-BAS	BLONDE	SS ALCOOL	HEINEKEN
3661	MORT SUBITE KRIEK	4,0	33cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	
2538	SOL	4,5	33cl	MEXIQUE	BLONDE	LAGER	
1348	EDELWEISS	5,0	33cl	FRANCE	BLANCHE		
1970	HEINEKEN	5,0	25cl	PAYS-BAS	BLONDE	PILS	
534	HEINEKEN	5,0	25cl	PAYS-BAS	BLONDE	PILS	
243	HEINEKEN	5,0	33cl	PAYS-BAS	BLONDE	PILS	
3666	MORT SUBITE WITTE	5,5	33cl	BELGIQUE	BLANCHE		
13469	ADELSCOTT	5,8	33cl	FRANCE	AMBRÉE	AROMATISÉE	
2179	PELFORTH BLONDE	5,8	25cl	FRANCE	BLONDE		
1889	DESPERADOS	5,9	33cl	FRANCE	BLONDE	AROMATISÉE	
3121	FISCHER TRADITION	6,0	33cl	FRANCE	BLONDE		
349	PELFORTH BRUNE	6,5	33cl	FRANCE	BRUNE		
16525	AFFLIGEM BLONDE	6,8	30cl	BELGIQUE	BLONDE	ABBAYE	
8947	DESPERADOS RED	6,9	33cl	FRANCE	RUBIS	AROMATISÉE	
7102	CINEY BLONDE	7,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	ABBAYE	
4403	CINEY BRUNE	7,0	25cl	BELGIQUE	BRUNE	ABBAYE	
9145	HAPKIN	8,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
2526	JUDAS	8,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
410573	AFFLIGEM TRIPLE	9,5	30cl	BELGIQUE	BLONDE	ABBAYE	
20018	GOUDEN CAROLUS AMBRIO	8,0	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE		BRASSERIE HET ANKER
6087	GOUDE CAROLUS HOPSONJOOR	8,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
2530	LUCIFER	8,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
7434	GOUDEN CAROLUS CLASSIC	8,5	33cl	BELGIQUE	BRUNE		
2012	GOUDEN CAROLUS TRIPEL	9,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
6059	MONGOZO COCONUT	3,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE	FRUITÉE	BRASSERIE HUYGHE
9647	FLORIS MANGO	3,6	33cl	BELGIQUE	BLONDE	FRUITÉE	
6034	FLORIS PASSION	3,6	33cl	BELGIQUE	BLONDE	FRUITÉE	
410134	FLORIS POMME	3,6	33cl	BELGIQUE	BLONDE	FRUITÉE	
6112	MONGOZO BANANE	3,6	33cl	BELGIQUE	BLONDE	FRUITÉE	
13875	FLORIS FRAISE	3,6	33cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	
9644	FLORIS FRAMBOISE	3,6	33cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	
410133	FLORIS KRIEK	3,6	33cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	
9646	FLORIS CHOCOLAT	4,2	33cl	BELGIQUE	BRUNE	AROMATISÉE	
9645	FLORIS MIEL	4,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE	AROMATISÉE	
2394	BLANCHE DES NEIGES	5,0	33cl	BELGIQUE	BLANCHE		
16857	FLORIS BLANCHE	5,0	33cl	BELGIQUE	BLANCHE		
410094	ST IDESBALD BLONDE	6,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE	ABBAYE	
17182	DELIRIUM ARGENTUM	7,0	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE	IPA	
410252	ST IDESBALD ROUSSE	7,0	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE		
16837	LA BOUFFONNE ROUGE	7,0	33cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	
5655	ARTEVELDE GRAND CRU	7,3	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE		

CODE	DÉNOMINATION	%	cl	PAYS	COULEUR	STYLE	BRASSERIES
16903	AVERBODE	7,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE	ABBAYE	BRASSERIE HUYGHE
410093	ST IDESBALD DOUBLE	8,0	33cl	BELGIQUE	BRUNE	ABBAYE	
280	DELIRIUM TREMENS	8,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
379	GUILLOTINE (LA)	8,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
14978	MÈRE NOËL	8,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE	NOËL	
14079	DELIRIUM NOCTURNUM	8,5	33cl	BELGIQUE	BRUNE		
4290	DELIRIUM RED	8,5	33cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	
410378	LA BOUFFONNE	9,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
410092	ST IDESBALD TRIPLE	9,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	ABBAYE	
5886	BIÈRE DU CORSAIRE	9,4	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
14672	DELIRIUM CHRISTMAS	10,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	NOËL	
7286	BELLEROSE	6,5	33cl	FRANCE	BLONDE		IBB
1563	HINANO	5,0	33cl	TAHITI	BLONDE	LAGER	
7311	BLUE MOON	5,4	33cl	ETATS-UNIS	BLANCHE		
7336	BRLO HELLES	5,0	33cl	ALLEMAGNE	BLONDE	LAGER	
7332	BRLO PALE ALE	6,0	33cl	ALLEMAGNE	BLONDE	PALE ALE	
7329	BRLO GERMAN IPA	7,0	33cl	ALLEMAGNE	AMBRÉE	IPA	
7324	KONA BIG WAVE	4,4	35,5cl	HAWAII	BLONDE		
7325	KONA HANAIEI	4,5	35,5cl	HAWAII	BLONDE	IPA	
803	MARTIN'S PALE ALE	5,8	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE		JOHN MARTIN SA
3605	KIRIN ICHIBAN	5,0	33cl	JAPON	BLONDE	LAGER	KIRIN BREWERY COMPANY
16852	MOTÖRHEAD BASTARDS	4,7	33cl	SUÈDE	BLONDE	LAGER	KRÖNLEINS BRYGGERI
410301	O'HARA'S IRISH STOUT	4,3	33cl	IRLANDE	NOIRE	STOUT	KARLSBRAU
410961	O'HARA'S IRISH NOTORIOUS ALE	4,3	33cl	IRLANDE	RUBIS		
8200	BLANCHE DE BRUXELLES	4,5	33cl	BELGIQUE	BLANCHE		
2001	BLANCHE DE BRUXELLES ROSÉE	4,5	25cl	BELGIQUE	ROSE	FRUITÉE	
410164	HOBGOBLIN 5.2A	5,2	50cl	ANGLETERRE	AMBRÉE		
17254	O'HARA'S IRISH PALE ALE	5,2	33cl	IRLANDE	AMBRÉE		
410300	BANANA BREAD BEER	5,2	50cl	ANGLETERRE	BLONDE	FRUITÉE	
410299	BOMBARDIER PREMIUM BITTER	5,2	50cl	ANGLETERRE	BLONDE		
410409	DOUBLE CHOCOLATE STOUT	5,2	50cl	ANGLETERRE	NOIRE	STOUT	
411003	LICORNE DE NOËL	5,8	33cl	FRANCE	AMBRÉE	NOËL	
410304	EL GRANDE	5,9	33cl	FRANCE	BLONDE	AROMATISÉE	
410305	TENNENT'S WHISKY	6,0	33cl	ECOSSE	BLONDE	AROMATISÉE	
410302	LICORNE BLACK	6,0	33cl	FRANCE	BRUNE		
410962	O'HARA'S LEANN FOLLAIN	6,0	33cl	IRLANDE	NOIRE	STOUT	
410291	FLOREFFE BLONDE	6,3	33cl	BELGIQUE	BLONDE	ABBAYE	
410294	FLOREFFE TRIPLE	7,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE	ABBAYE	
974	BARBAR BLONDE	8,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
983	HOPUS	8,3	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
4207	BARBAR BOK	8,5	33cl	BELGIQUE	BRUNE		

CODE	DÉNOMINATION	%	cl	PAYS	COULEUR	STYLE	BRASSERIES	
410108	LA TRAPPE WITTE TRAPPIST	5,5	33cl	PAYS-BAS	BLANCHE	TRAPPISTE	BRASSERIE KONINGSHOEVEN	
2489	LA TRAPPE BLONDE	6,5	33cl	PAYS-BAS	BLONDE	TRAPPISTE		
4276	LA TRAPPE DUBBEL	7,0	33cl	PAYS-BAS	BLONDE	TRAPPISTE		
410281	LA TRAPPE BOCKBIER	7,0	33cl	PAYS-BAS	BRUNE	TRAPPISTE		
10115	LA TRAPPE ISID'OR	7,5	33cl	PAYS-BAS	AMBRÉE	TRAPPISTE		
849	LA TRAPPE TRIPEL	8,0	33cl	PAYS-BAS	AMBRÉE	TRAPPISTE		
7894	LA TRAPPE QUADRUPEL	10,0	33cl	PAYS-BAS	AMBRÉE	TRAPPISTE		
3230	1664 BLONDE SANS ALCOOL	0,0	33cl	FRANCE	BLONDE	SS ALCOOL	KRONENBOURG	
17244	TOURTEL TWIST AGRUME	0,0	27,5cl	FRANCE	BLONDE	FRUITÉE		
17245	TOURTEL TWIST CITRON	0,0	27,5cl	FRANCE	BLONDE	FRUITÉE		
3227	TOURTEL TWIST FRAMBOISE	0,0	27,5cl	FRANCE	RUBIS	FRUITÉE		
9831	GUINNESS EXTRA STOUT	4,1	33cl	IRLANDE	NOIRE	STOUT		
9832	KILKENNY	4,2	33cl	IRLANDE	AMBRÉE			
624	KRONENBOURG	4,2	25cl	FRANCE	BLONDE	PILS		
1147	KRONENBOURG	4,2	33cl	FRANCE	BLONDE	PILS		
135	1664 BLANC	5,0	33cl	FRANCE	BLANCHE			
16948	COLOMBA	5,0	33cl	FRANCE	BLANCHE			
2845	HOP HOUSE 13	5,0	33cl	IRLANDE	BLONDE	LAGER		
2781	LA BÊTE BLANCHE	5,2	33cl	FRANCE	BLANCHE			
121	1664 BLONDE	5,5	25cl	FRANCE	BLONDE			
11376	1664 BLONDE	5,5	33cl	FRANCE	BLONDE			
17987	PORETTI 4 LUPPOLI	5,5	33cl	ITALIE	BLONDE	LAGER		
3652	PROPER JOB	5,5	33cl	ANGLETERRE	BLONDE	IPA		
17268	PIETRA	6,0	33cl	FRANCE	AMBRÉE			
6551	GRIMBERGEN BLANCHE	6,0	33cl	BELGIQUE	BLANCHE	ABBAYE		
17807	TUBORG SKÖLL	6,0	33cl	FRANCE	BLONDE	AROMATISÉE		
2207	TUBORG SKÖLL	6,0	33cl	FRANCE	BLONDE	AROMATISÉE		
11836	GRIMBERGEN ROUGE	6,0	33cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE		
4130	WEL SCOTCH	6,2	33cl	FRANCE	AMBRÉE	AROMATISÉE		
6550	GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE	6,5	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE	ABBAYE		
1101	PIETRA ROSSA	6,5	33cl	FRANCE	RUBIS	FRUITÉE		
2554	GRIMBERGEN BLONDE	6,7	33cl	BELGIQUE	BLONDE	ABBAYE		
2718	PORETTI 6 LUPPOLI	7,0	33cl	ITALIE	AMBRÉE			
2824	BIG JOB	7,2	50cl	ANGLETERRE	AMBRÉE	IPA		
4865	LA BÊTE	8,0	33cl	FRANCE	AMBRÉE			
2476	GUINNESS SPECIAL EXPORT	8,0	33cl	IRLANDE	NOIRE	STOUT		
3997	DUCASSE TRIPLE	9,0	33cl	FRANCE	BLONDE	TRIPLE		
9131	GRIMBERGEN TRIPLE	9,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	ABBAYE		
3999	BIÈRE DES OURS	8,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE			BRASSERIE LA BINCHOISE

CODE	DÉNOMINATION	%	cl	PAYS	COULEUR	STYLE	BRASSERIES
3548	SUN IS SHINING	4,5	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE	IPA	BRASSERIE LA BOUQUINE
3711	BACK IN BLACK	5,6	33cl	CHAMP-ARDEN.	NOIRE	STOUT	
2881	BIÈRE DE NOËL LA BOUQUINE	6,0	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE	NOËL	
2709	BLONDE DES SACRES	6,2	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE		
3100	TRIPLE PAN	8,0	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE	TRIPLE	
4733	TRIPLE IPA	8,0	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE	TRIPLE	
6271	HOPS ZILLA	6,2	33cl	CHAMP-ARDEN.	AMBRÉE	NEIPA	
6443	RED ALERT	5,5	33cl	CHAMP-ARDEN.	FRUITÉE		
410764	SANS CULOTTE CERISE	5,0	33cl	FRANCE	RUBIS	FRUITÉE	BRASSERIE LA CHOULETTE
410761	SANS CULOTTE BLONDE LÉGÈRE	6,0	33cl	FRANCE	BLONDE		
410762	SANS CULOTTE BLONDE CORSÉE	8,5	33cl	FRANCE	BLONDE		
410763	SANS CULOTTE AMBRÉE	9,0	33cl	FRANCE	AMBRÉE		
410113	LA CORNE BLONDE	5,9	33cl	BELGIQUE	BLONDE		LA CORNE DU BOIS DES PENDUS
3556	LA CORNE BLACK	8,0	33cl	BELGIQUE	NOIRE		
5987	LA CORNE TRIPLE	10,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRIPLE	
411016	LA DÉBAUCHE VOLGA	5,0	33cl	FRANCE	BLONDE		BRASSERIE LA DÉBAUCHE
410857	LA DÉBAUCHE MENESTHO	5,5	33cl	FRANCE	NOIRE		
411032	LA DÉBAUCHE IPA	6,0	33cl	FRANCE	BLONDE	IPA	
410856	LA DÉBAUCHE BLACK ALE INDIA	8,0	33cl	FRANCE	NOIRE	STOUT	
6476	GOOD BOY IPA CAN	6,0	33cl	FRANCE	BLONDE	IPA	
7226	KAMA	5,0	33cl	FRANCE	BLANCHE	BLANCHE JASMIN	
5533	ALMA	4,5	33cl	FRANCE	BLONDE	SESSION IPA	
5036	HAZY DIAMOND	4,5	33cl	FRANCE	FRUITÉE	SOUR	
4597	LA DUNOISE - SWEET STOUT	4,8	33cl	FR LORRAINE	NOIRE	STOUT	BRASSERIE LA DUNOISE
4589	LA DUNOISE - BLONDE FESTIVAL	5,5	33cl	FR LORRAINE	BLONDE		
4611	LA DUNOISE - IPA	6,3	33cl	FR LORRAINE	BLONDE	IPA	
4593	LA DUNOISE - LA BOMBARDE	6,9	33cl	FR LORRAINE	AMBRÉE		
4612	LA DUNOISE - IMPERIAL IPA	8,8	33cl	FR LORRAINE	BLONDE	IPA	
2510	LAGUNITAS IPA	6,2	35.5cl	ETATS-UNIS	AMBRÉE	IPA	LAGUNITAS
4047	LAGUNITAS LITTLE SUMPIN'	7,5	35.5cl	ETATS-UNIS	BLONDE	IPA	
7105	LAGUNITAS DAY TIME	4,0	35,5cl	ETATS-UNIS	BLONDE	SESSION IPA	
17981	BLANCHE HERMINE	4,0	33cl	FRANCE	BLANCHE		BRASSERIE LANCELOT
17985	TELENN DU	4,5	33cl	FRANCE	NOIRE	LAGER	
17983	CERVOISE LANCELOT	6,0	33cl	FRANCE	AMBRÉE		
1066	LANCELOT	6,0	33cl	FRANCE	BLONDE		
17982	DUCHESSE ANNE TRIPLE	7,5	33cl	FRANCE	BLONDE	TRIPLE	
2622	THOMAS BECKET BLANCHE	4,1	33cl	FR BOURGOGNE	BLANCHE		BRASSERIE LARCHE
5715	THOMAS BECKET AMBRÉE	6,5	33cl	FR BOURGOGNE	AMBRÉE		
2606	THOMAS BECKET BLONDE	6,5	33cl	FR BOURGOGNE	BLONDE		
7152	THOMAS BECKET BRUNE	6,8	33cl	FR BOURGOGNE	BRUNE		
2631	QUINTINE BLONDE	8,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE		BRASSERIE DES LÉGENDES
13881	QUINTINE AMBRÉE	8,5	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE		
2670	HERCULE STOUT	9,0	33cl	BELGIQUE	NOIRE	STOUT	

CODE	DÉNOMINATION	%	cl	PAYS	COULEUR	STYLE	BRASSERIES
6555	ANGELUS	7,0	33cl	FRANCE	BLONDE		BRASSERIE LEPERS
2729	TROIS LOUPS GREEN	5,5	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE	BIO	BRASSERIE LES 3 LOUPS
2735	TROIS LOUPS CHERRY	5,5	33cl	CHAMP-ARDEN.	RUBIS	FRUITÉE	
2453	TROIS LOUPS BLONDE	6,3	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE		
7173	TROIS LOUPS BLONDE IPA	5,6	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE	IPA	
6764	TROIS LOUPS TRIPLE	8,5	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE	TRIPLE	
7633	MADE AISNE	7,0	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE		
13865	HOMMEL BIER	7,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE		LEROY BREWERIES
6088	LINDEMANS PÊCHERESSE	2,5	25cl	BELGIQUE	BLONDE	FRUITÉE	BRASSERIE LINDEMANS
90	LINDEMANS FRAMBOISE	2,5	25cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	
4252	LINDEMANS POMME	3,5	25cl	BELGIQUE	AMBRÉE	FRUITÉE	
102	LINDEMANS CASSIS	3,5	25cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	
8883	LINDEMANS KRIEK	3,5	25cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	
6215	LINDEMANS FARO	4,5	25cl	BELGIQUE	AMBRÉE	FRUITÉE	
13866	LINDEMANS GUEUZE	4,5	25cl	BELGIQUE	BLONDE	GUEUZE	
3445	LOWENBRAU ORIGINAL	5,2	50cl	ALLEMAGNE	BLONDE		LOWENBRÄU
16848	PETITE VERTUS	4,7	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE		BRASSERIE MILLEVERTUS
16853	FUMETTE	6,5	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE		
16847	BELLA MÈRE	6,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
16846	DOUCE VERTUS	7,0	33cl	BELGIQUE	BRUNE		
3748	PAPESSÉ	11,0	33cl	BELGIQUE	BRUNE		
3768	AMARILLO	9,2	33cl	PAYS-BAS	BLONDE	DOUBLE IPA	BRASSERIE DE MOLEN
3770	RASPUTIN	10,4	33cl	PAYS-BAS	NOIRE	STOUT	
3773	TSARINA ESRA	11,0	33cl	PAYS-BAS	NOIRE	STOUT	
1347	MONT BLANC LA BLANCHE	4,7	33cl	FRANCE	BLANCHE		BRASSERIE DU MONT BLANC
1652	MONT BLANC LA VIOLETTE	4,7	33cl	FRANCE	BLONDE	AROMATISÉE	
1131	MONT BLANC LA BLONDE	5,8	33cl	FRANCE	BLONDE		
1426	MONT BLANC LA VERTE	5,9	33cl	FRANCE	VERTE	AROMATISÉE	
1744	MONT BLANC LA ROUSSE	6,5	33cl	FRANCE	AMBRÉE		
5760	MALHEUR 8	8,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE		MALHEUR
4761	MALHEUR 12	12,0	33cl	BELGIQUE	BRUNE	QUADRUPLE	
4244	MALHEUR 10	10,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
755	MONT DES CATS	7,6	33cl	FRANCE	AMBRÉE		MONT DES CATS
6423	MUSTELINE AMBRÉE	6,0	33cl	CHAMP-ARDEN.	AMBRÉE		MUSTELINE
6421	MUSTELINE BLONDE	5,1	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE		
6424	MUSTELINE IPA	6,0	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE	IPA	
6422	MUSTELINE PALE ALE	5,5	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE	PALE ALE	
6427	MUSTELINE TRIPLE	7,7	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE	TRIPLE	
5691	LA HOUPPE	7,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE		LA BRASSERIE DE NAMUR
19758	BATTIN FRUITÉE	4,3	33cl	LUXEMBOURG	RUBIS		BRASSERIE NATIONALE DU LUXEMBOURG
19752	BATTIN BLANCHE	4,8	33cl	LUXEMBOURG	BLANCHE		
4235	FUNCK BRICHER	5,0	33cl	LUXEMBOURG	BLONDE	BIO	
4286	BATTIN GAMBRINUS	5,2	33cl	LUXEMBOURG	BLONDE		
19755	BATTIN EXTRA	6,3	33cl	LUXEMBOURG	BLONDE	ABBAYE	
19764	BATTIN TRIPLE	8,0	33cl	LUXEMBOURG	BLONDE		

CODE	DÉNOMINATION	%	cl	PAYS	COULEUR	STYLE	BRASSERIES
410187	VALMY BLANCHE	5,0	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLANCHE	BIO	BRASSERIE D'ORGEMONT
4519	VALMY BLONDE	5,5	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE	BIO	
10104	VALMY AMBRÉE	6,0	33cl	CHAMP-ARDEN.	AMBRÉE	BIO	
3199	LA LOUVE	6,0	33cl	FRANCE	BLONDE	FRUITÉE	
4512	ORGEMONT BLONDE	6,0	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE	BIO	
3201	SPECIALE REMES BLONDE	6,0	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE		
3719	VALMY IPA BIO	6,5	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE	IPA	
5188	ORGEMONT BRUNE	7,0	33cl	CHAMP-ARDEN.	BRUNE	BIO	
4248	ORGEMONT TRIPLE	8,5	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE	BIO	
410855	ANOSTEKÉ IPA	6,0	33cl	FRANCE	BLONDE	IPA	
411033	ANOSTEKÉ PRESTIGE	8,0	33cl	FRANCE	AMBRÉE		
410854	ANOSTEKÉ BLONDE	8,0	33cl	FRANCE	BLONDE		
5213	ANOSTEKE SAISON	6,0	33cl	FRANCE	BLONDE	SAISON	
6313	BRACINE TRIPLE	9,0	33cl	FRANCE	BLONDE	TRIPLE	
7093	WILDE LEEUW STOUT	12,0	75cl	FRANCE	NOIRE	STOUT	
7094	WILDE LEEUW TRIPLE GD CRU ROUGE	10,0	75cl	FRANCE	AMBRÉE	TRIPLE	
7098	WILDE LEEUW SOUR	9,0	75cl	FRANCE	FRUITÉE	SOUR	
7100	ANOSTEKE STOUT	8,5	33cl	FRANCE	NOIRE	STOUT	
17854	PAULANER ALKOLFREI	0,5	33cl	ALLEMAGNE	AMBRÉE	SS ALCOOL	PAULANER
16620	PAULANER MÜNCHENER HELL	4,9	50cl	ALLEMAGNE	BLONDE		
16832	PAULANER WEISSBIER KRISTALLKLAR	5,2	50cl	ALLEMAGNE	BLANCHE		
16920	PAULANER WEISSBIER DUNKEL	5,3	50cl	ALLEMAGNE	BRUNE		
17041	PAULANER WEISSBIER NATURTRÜB	5,5	50cl	ALLEMAGNE	BLONDE		
410071	PAULANER SALVATOR	7,9	50cl	ALLEMAGNE	AMBRÉE		
611	PILSNER URQUELL	4,4	33cl	RÉP. TCHÈQUE	BLONDE	PILS	PILSNER URQUELL
17805	QUILMES	4,9	35.5cl	ARGENTINE	BLONDE	LAGER	QUILMES
16265	IRON MAIDEN TROOPER	4,7	50cl	ANGLETERRE	BLONDE		ROBINSONS
5967	RODENBACH CLASSIC	5,2	25cl	BELGIQUE	BRUNE		RODENBACH
1158	RODENBACH GRAND CRU	6,0	33cl	BELGIQUE	BRUNE		
11319	LA ROUGET BLANCHE	4,8	33cl	FRANCHE-COMTÉ	BLANCHE		BRASSERIE ROUGET DE L'ISLE
3329	LA ROUGET BLONDE	5,0	33cl	FRANCHE-COMTÉ	BLONDE		
13928	GRIOTTINES	5,0	33cl	FRANCHE-COMTÉ	RUBIS	FRUITÉE	
11317	LA ROUGET AMBRÉE	6,0	33cl	FRANCHE-COMTÉ	AMBRÉE		
5265	LA ROUGET DE NOËL	6,0	33cl	FRANCHE-COMTÉ	AMBRÉE	NOËL	
11312	LA MARSEILLAISE	6,0	33cl	FRANCHE-COMTÉ	BLANCHE		
11318	MILLEFLEUR	6,0	33cl	FRANCHE-COMTÉ	BLONDE	AROMATISÉE	
327	BURGONDE	6,0	33cl	FRANCHE-COMTÉ	RUBIS	FRUITÉE	
3327	LA ROUGET DE PRINTEMPS	6,4	33cl	FRANCHE-COMTÉ	BLONDE	SAISON	
11313	LA ROUGET BRUNE	6,4	33cl	FRANCHE-COMTÉ	BRUNE		
3330	ABB. DE BAUME LES MRS AMBRÉE	7,5	33cl	FRANCHE-COMTÉ	AMBRÉE	ABBAYE	
16810	ABB. DE BAUME LES MRS BLONDE	7,5	33cl	FRANCHE-COMTÉ	BLONDE	ABBAYE	
11316	FOURCHE DU DIABLE	7,5	33cl	FRANCHE-COMTÉ	BLONDE	AROMATISÉE	
3332	ABB. DE BAUME LES MRS BRUNE	7,5	33cl	FRANCHE-COMTÉ	BRUNE	ABBAYE	
3795	MONTBELIARDE	9,0	33cl	FRANCHE-COMTÉ	BLONDE		
6515	BLEU METAL	6,5	33cl	FRANCE	BLONDE		

CODE	DÉNOMINATION	%	cl	PAYS	COULEUR	STYLE	BRASSERIES
2124	ST BERNARDUS BLANCHE	5,5	33cl	BELGIQUE	BLANCHE	ABBAYE	ST BERNARDUS
8895	ST BERNARDUS PATER 6	6,7	33cl	BELGIQUE	BRUNE	ABBAYE	
357	ST BERNARDUS TRIPEL	8,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	ABBAYE	
2870	ST BERNARDUS PRIOR 8	8,0	33cl	BELGIQUE	BRUNE	ABBAYE	
13859	ST BERNARDUS ABT 12	10,0	33cl	BELGIQUE	BRUNE	ABBAYE	
410862	STE CRU WHITE RABBIT	5,0	33cl	FRANCE	BLANCHE	WHITE IPA	BRASSERIE SAINTE CRUCIENNE
410863	STE CRU TEMPÊTE DU DÉSERT	5,5	33cl	FRANCE	BLONDE	PALE ALE	
410860	STE CRU RED IS DEAD	7,0	33cl	FRANCE	ROUSSE	RED ALE	
2715	STE CRU ORANGE MÉCANIQUE	7,0	33cl	FRANCE	BLONDE		
935	STE CRU HARA-KIRI	8,0	33cl	FRANCE	BLONDE	TRIPLE	
16571	DON'T PANIK	6,5	33cl	FRANCE	BLONDE	IPA	
5729	GRISSETTE FRUITS DES BOIS	3,5	25cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	BRASSERIE ST FEUILLIEN
6077	GRISSETTE BLANCHE	5,5	25cl	BELGIQUE	BLANCHE	BIO	
1112	GRISSETTE BLONDE BIO	5,5	25cl	BELGIQUE	BLONDE	BIO	
13548	ST FEUILLIEN SAISON	6,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE	SAISON	
3438	ST FEUILLIEN BELGIAN COAST IPA	7,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE	IPA	
1648	ST FEUILLIEN BLONDE	7,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
8344	ST FEUILLIEN TRIPLE	8,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRIPLE	
4966	ST FEUILLIEN BRUNE	8,5	33cl	BELGIQUE	BRUNE		
4971	ST FEUILLIEN DE NOËL	9,0	33cl	BELGIQUE	NOIRE	NOËL	
5903	ST FEUILLIEN GRAND CRU	9,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
410772	PAGE 24 IPA	4,9	33cl	FRANCE	AMBRÉE	IPA	BRASSERIE SAINT GERMAIN
17725	PAGE 24 RÉ.S.HILDEGARDE AMBRÉE	6,7	33cl	FRANCE	AMBRÉE		
17724	PAGE 24 RÉ.S.HILDEGARDE BLONDE	6,9	33cl	FRANCE	BLONDE		
17726	PAGE 24 TRIPLE	7,9	33cl	FRANCE	BLONDE	TRIPLE	
410773	PAGE 24 DOUBLE IPA	8,9	33cl	FRANCE	BLONDE	IPA	
17729	PAGE 24 BARLEY WINE	11,0	33cl	FRANCE	AMBRÉE		
410899	GAVROCHE	8,5	33cl	FRANCE	AMBRÉE		BRASSERIE DE SAINT SYLVESTRE
16911	SAMUEL ADAMS BOSTON LAGER	4,8	33cl	ETATS-UNIS	BLONDE	LAGER	SAMUEL ADAMS
3635	SAN MIGUEL	5,4	33cl	ESPAGNE	BLONDE	LAGER	SAN MIGUEL
410618	SAMICHLAUSS	14,0	33cl	AUTRICHE	AMBRÉE		BRASSERIE SCHLOSS EGGENBERG
1372	FRANZISKANER KRISTALLKLAR	5,0	50cl	ALLEMAGNE	BLONDE		SPATEN- FRANZISKANER-BRAU
8222	FRANZISKANER NATURTRÜB	5,0	50cl	ALLEMAGNE	BLONDE		
2479	FRANZISKANER DUNKEL	5,0	50cl	ALLEMAGNE	BRUNE		
410864	TARAS BOULBA	4,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE		BRASSERIE DE LA SENNE
1562	JAMBE DE BOIS	8,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRIPLE	
9008	PINK KILLER	5,0	25cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	BRASSERIE DE SILLY
8190	ABBAYE DE FOREST	6,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE	ABBAYE	
15614	VIEUX LILLE TRIPLE	8,5	33cl	FRANCE	BLONDE	TRIPLE	BRASSERIE DES SOURCES
410377	SPITFIRE KENTISH ALE	4,5	50cl	ANGLETERRE	BLONDE		SPITFIRE
6703	SAISON DU CHASSEUR	6,5	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE	SAISON	THIBORD
6777	LA NOUVELLE THIBORD	6,0	33cl	CHAMP-ARDEN.	AMBRÉE	PALE ALE	
6780	ISA 007	4,8	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE	SESSION IPA	
6774	PALE IS	6,0	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE	PALE ALE	
6781	SEINE-SEINE FORMAT CAN	6,2	33cl	CHAMP-ARDEN.	AMBRÉE	IPA	

CODE	DÉNOMINATION	%	cl	PAYS	COULEUR	STYLE	BRASSERIES
6772	THI ² OATMEAL PALE ALE	4,7	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE	PALE ALE	THIBORD
6771	THIBORD TRIPLE	8,0	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE	TRIPLE	
4027	TÊTE DE CHOU AMBRÉE	6,2	33cl	CHAMP-ARDEN.	AMBRÉE		BRASSERIE TÊTE DE CHOU
4031	TÊTE DE CHOU BRUNE	7,2	33cl	CHAMP-ARDEN.	BRUNE		
4029	TÊTE DE CHOU BLANCHE GINGEMBRE	5,0	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLANCHE		
4030	TÊTE DE CHOU BLONDE	5,7	33cl	CHAMP-ARDEN.	BLONDE		
4028	TÊTE DE CHOU AMÉRICAIN TRIPLE	8,7	33cl	CHAMP-ARDEN.	AMBRÉE	TRIPLE	
4034	TÊTE DE CHOU IPA	6,7	33cl	CHAMP-ARDEN.	AMBRÉE	IPA	
4035	TÊTE DE CHOU PORTER FUMÉ	5,6°	33cl	CHAMP-ARDEN.	NOIRE	PORTER	
6158	DR. CALIGARI	6,3	33cl	ITALIE	ROSE	SOUR	TOCCALMATTO
6161	MACISTE	8,5	33cl	ITALIE	BLONDE	DOUBLE IPA	
6160	SIBILLA	6,0	33cl	ITALIE	BLONDE	SAISON	
6456	STRIA	4,8	33cl	ITALIE	BLONDE		
6458	ZONA CESARINI	6,6	33cl	ITALIE	AMBRÉE	IPA	
2162	TRIPICK	6,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE		TRIPICK
2164	TRIPICK	8,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRIPLE	
410111	CHAPEAU ABRICOT	3,5	25cl	BELGIQUE	BLONDE	FRUITÉE	BRASSERIE DE TROCH
410112	CHAPEAU BANANA	3,5	25cl	BELGIQUE	BLONDE	FRUITÉE	
410110	CHAPEAU EXOTIC	3,5	25cl	BELGIQUE	BLONDE	FRUITÉE	
410109	CHAPEAU LEMON	3,5	25cl	BELGIQUE	BLONDE	FRUITÉE	
410101	CHAPEAU MIRABELLE	3,5	25cl	BELGIQUE	BLONDE	FRUITÉE	
410758	URTHEL SAISONNIÈRE	6,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	SAISON	BRASSERIE URTHEL
5179	ST LOUIS KRIEK	3,2	37.5cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	BRASSERIE VAN HONSEBROUCK
16779	BACCHUS FRAMBOISE	5,0	37.5cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	
410760	KASTEEL HOPPY	6,5	33cl	BELGIQUE	BRUNE	IPA	
8979	KASTEEL BLOND	7,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
8803	KASTEEL ROUGE	8,0	33cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	
17689	FILOU	8,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
1368	BRIGAND	9,0	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE		
3678	KASTEEL TRIPLE	11,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRIPLE	
17690	BARISTA CHOCOLATE QUAD	11,0	33cl	BELGIQUE	BRUNE		
410097	KASTEEL CUVÉE DU CHÂTEAU	11,0	33cl	BELGIQUE	BRUNE		
1653	KASTEEL DUNKER	11,0	33cl	BELGIQUE	BRUNE		
16778	BACCHUS CERISE	5,8	37,5cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	
410118	GULDEN DRAAK 9000 QUADRUPLE	10,5	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE		BRASSERIE VAN STEENBERGE
6021	PIRAAT	10,5	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE		
5530	GULDEN DRAAK	10,5	33cl	BELGIQUE	BRUNE		
8967	QUEUE DE CHARRUE BRUNE	5,4	33cl	BELGIQUE	BRUNE		BRASSERIE VANUXEEM
3615	QUEUE DE CHARRUE AMBRÉE	5,5	33cl	BELGIQUE	AMBRÉE		
10366	QUEUE DE CHARRUE BLONDE	6,6	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
1816	QUEUE DE CHARRUE ROUGE	8,7	33cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	
6031	QUEUE DE CHARRUE TRIPLE	9,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRIPLE	
13863	DUCHESS DE BOURGOGNE	6,2	25cl	BELGIQUE	BRUNE		BRASSERIE VERHAEGHE
6086	BARBE D'OR	7,5	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
936	ROUGE MAX	8,0	25cl	BELGIQUE	RUBIS	FRUITÉE	OMER VANDER GHINSTE
14123	OMER TRADITION	8,0	33cl	BELGIQUE	BLONDE		
6955	LEFORT TRIPLE	8,8	33cl	BELGIQUE	BLONDE	TRIPLE	
1660	WEIHENSTEPHANER VITUS	7,7	50cl	ALLEMAGNE	BLONDE		WEIHENSTEPHANER



GROUPE SOREDIS

Solutions Boissons
depuis 1925

ARDIAL

17B rue du Moulin Leblanc
08000 CHARLEVILLE-MEZIERES
Tél. 03 24 52 68 52
contact.ardial@soredis.org

AUBDIS

15 rue Antoine Lumière
10600 LA CHAPELLE SAINT LUC
Tél. 03 25 71 28 80
commande.aubdis@soredis.org

BICBO

Rue Louis Jacques Thénard
71100 CHALON SUR SAONE
Tél. 03 85 46 04 12
bicbo.commandes@soredis.org

BICBO BOURG-EN-BRESSE

510 rue des Vareys
01440 VIRIAT
Tél. 03 85 46 04 12
contact.bicbobeb@soredis.org

LA BOURGOGNE

7 rue de Mayence
21000 DIJON
Tél. 03 80 78 76 76
commande.labourgogne@soredis.org

JURADIS LONS LE SAUNIER

455 rue Blaise Pascal
39000 LONS LE SAUNIER
Tél. 03 84 24 13 03
contact.juradislons@soredis.org

SADIS

Parc d'activités Lavoisier 65 rue Laplace
59494 PETITE FORÊT
Tél. 03 27 38 12 50
commande.sadis@soredis.org

SOLODIS

Rue Claude Debussy
54140 JARVILLE LA MALGRANGE
Tél. 03 83 52 31 07
contact.solodis@soredis.org

SOLODIS

42c boulevard Bellevue
5731 GUÉNANGE
Tél. 03 83 52 31 07
contact.solodis@soredis.org

SOMIC

71 avenue Jacques Marcellot
52410 EURVILLE BIENVILLE
Tél. 03 25 07 37 77
contact.somic@soredis.org

SOREDIS

31 bis rue du Val Clair ZI La Pompelle
51100 REIMS
Tél. 03 26 79 11 43
commande.soredis@soredis.org

VENDIS LAON

13 rue Voltaire ZI Champ du Roy
02000 LAON
Tél. 03 23 27 72 72
vendis@soredis.org

VIADIS

Rue Jouffroy d'Abbans
ZI Dame Huguenotte
52000 CHAUMONT
Tél. 03 25 03 82 28
contact.viadis@soredis.org

ETS TRONCHE

Zone Doumenc
2 rue de l'étang
55840 THIERVILLE SUR MEUSE
Tél. 03 29 86 84 59
contact.tronche@soredis.org



WWW.SOREDIS.FR

#1 SEPT
2021