



CATALOGUE 2024



BIÈRES 33CL

75CL

BOUTEILLES



.GAMME. TRADITION



BLONDE

Désaltérante, légèrement amère, notes herbacées et florales.

AMERTUME



QUAND LA DÉGUSTER

Accompagne votre apéritif, vos salades et vos plats légers.

TAUX D'ALCOOL

5°

AMERTUME

4/10



BLANCHE

Très désaltérante, notes d'agrumes et de coriandre. Idéale pour les amateurs de bières légères.

AMERTUME



QUAND LA DÉGUSTER

Idéale en accompagnement de fruits de mer et de poissons.

TAUX D'ALCOOL

4°

AMERTUME

3/10



AMBRÉE

Très onctueuse, notes de biscuit et de caramel, équilibrée par un houblon épicé.

AMERTUME



QUAND LA DÉGUSTER

Accompagnera parfaitement vos plats de viandes et vos dégustations de fromages.

TAUX D'ALCOOL

6°

AMERTUME

5/10

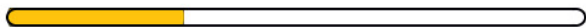


.GAMME. HOUBLONNÉE

SESSION PALE ALE

Légère et désaltérante, peu amère, notes de litchi.

AMERTUME



QUAND LA DÉGUSTER

Seule ou en accompagnement de fruits de mer et de poissons.

TAUX D'ALCOOL

4,2°

AMERTUME

3/10



IPA

Amertume franche, puissants arômes de houblons fruités et résineux.

AMERTUME



QUAND LA DÉGUSTER

En apéritif ou en fin de repas.

TAUX D'ALCOOL

6°

AMERTUME

8/10



DIWA

Douce amertume, puissants arômes de fruits tropicaux.

AMERTUME



QUAND LA DÉGUSTER

En apéritif ou en fin de repas.

TAUX D'ALCOOL

7,3°

AMERTUME

6/10

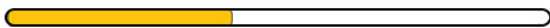


.GAMME. MALTEE

TRIPLE

Blonde forte, ronde et maltée, notes florales en fin de bouche.

AMERTUME



QUAND LA DÉGUSTER

En apéritif ou avec une viande blanche.

TRIPLE ET DEMI

Brune puissante et liquoreuse, notes de caramel et de fruits confits, corps important.

AMERTUME



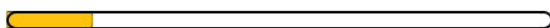
QUAND LA DÉGUSTER

A déguster avec un plat en sauce, des viandes et fromages forts.

PILS FRANÇAISE

Bière blonde légère et maltée, brassée avec de l'orge et du houblon 100% français.

AMERTUME



QUAND LA DÉGUSTER

Quand on a soif !



TAUX D'ALCOOL

8°

AMERTUME

4/10



TAUX D'ALCOOL

9°

AMERTUME

5/10



TAUX D'ALCOOL

4°

AMERTUME

1/10



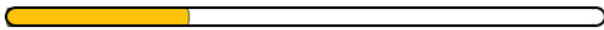
. GAMME . SPECIALE



GARRIGUE

Blonde au rhum arrangé citron/romarin en collaboration avec **Les Rhums du Sud**.

AMERTUME



QUAND LA DÉGUSTER

Pour se désaltérer.

TAUX D'ALCOOL

6°

AMERTUME

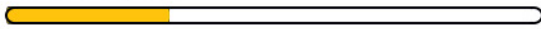
3/10



FRUITS ROUGES

Bière brassée avec une purée de fruits rouges.

AMERTUME



QUAND LA DÉGUSTER

À l'apéro, pour se rafraîchir

TAUX D'ALCOOL

4,5°

AMERTUME

3/10



DOUBLE BELGE

Bière maltée aux notes de chocolat et biscuit.

AMERTUME



QUAND LA DÉGUSTER

Avec un fromage ou une viande

TAUX D'ALCOOL

7,5°

AMERTUME

4/10



FUTS



. GAMME .

FUTS 20L



PILS

Bière blonde légère et maltée, brassée avec de l'orge et du houblon 100% français.

AMERTUME



QUAND LA DÉGUSTER

Quand on a soif !

TAUX D'ALCOOL

4°

AMERTUME

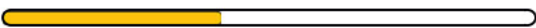
3/10



BLONDE BELGE

Blonde aux notes de céréales, style belge.

AMERTUME



QUAND LA DÉGUSTER

Accompagne votre apéritif, vos salades et vos plats légers.

TAUX D'ALCOOL

5,5°

AMERTUME

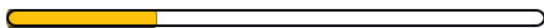
4/10



BLANCHE (WEISSBEER)

Très désaltérante. Idéale pour les amateurs de bières légères.

AMERTUME



QUAND LA DÉGUSTER

Idéale en accompagnement de fruits de mer et de poissons.

TAUX D'ALCOOL

4,7°

AMERTUME

3/10



. GAMME .

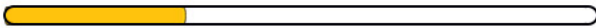
FUTS 20L



TRIPLE

Blonde forte, ronde et maltée, notes florales en fin de bouche.

AMERTUME



QUAND LA DÉGUSTER

En apéritif ou avec une viande blanche.

TAUX D'ALCOOL

9°

AMERTUME

4/10



DIWA (DOUBLE IPA)

Douce amertume, puissants arômes de fruits tropicaux.

AMERTUME



QUAND LA DÉGUSTER

En apéritifs ou en fin de repas.

TAUX D'ALCOOL

7,3°

AMERTUME

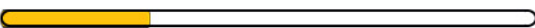
6/10



FRUITS ROUGES

Bière brassée avec une purée de fruits rouges.

AMERTUME



QUAND LA DÉGUSTER

En apéritif ou en fin de repas.

TAUX D'ALCOOL

4,5°

AMERTUME

3/10

