



MAHE
DISTRIBUTION

CATALOGUE BIÈRE



MAHE
DISTRIBUTION

UNE ENTREPRISE FAMILIALE

Distributeur de boissons en Bretagne.

Entreprise familiale à taille humaine, spécialisée dans la distribution toutes boissons en Bretagne auprès des Cafés, Bars, Restaurants, Hôtels et Evènements.

NOS PRODUITS

Nous sélectionnons avec exigence les meilleurs vins, bières, softs, cidres, spiritueux, cafés & accompagnements, qu'ils soient issus d'offres locales, régionales, ou de grandes marques nationales.

LA PROXIMITÉ

Nous construisons une relation de proximité en accompagnant nos clients à chaque étape, avec écoute et disponibilité, pour répondre à leurs besoins au quotidien, grâce à l'implication de tous nos corps de métier : commerciaux, livreurs, équipes administratives et techniciens.

LE SERVICE

Les services sont au cœur de notre métier. Spécialistes de la distribution de toutes boissons, nous accompagnons nos clients au quotidien avec *Depan'Express* pour les dépannages produits, un accompagnement commercial personnalisé du choix des vins à la création de la carte, des formations (vins, bières, cocktails...), ainsi que la mise à disposition et l'installation de matériel professionnel.

L'EXPERTISE

Depuis 1937, notre entreprise familiale allie expertise et innovation dans la distribution de boissons, pour offrir des solutions fiables et adaptées à tous nos clients.

ÉCO-RESPONSABILITÉ

Convaincus de l'intérêt écologique de la consigne, nous avons choisi de proposer l'ensemble de notre gamme MAHE en bouteilles consignées, pour allier respect de l'environnement et qualité de nos boissons.

ÉVÈNEMENTIEL

Fêtes, anniversaires, mariages, réunions de famille, festivals, nous sommes très présents dans le milieu associatif et événementiel et nous participons à la réalisation et à la réussite de manifestations de toutes dimensions.

Classification & brassage



| Classification autour des couleurs de la bière

La couleur des bières :

Pour le consommateur occasionnel, **la couleur** a été longtemps le critère de classification. La couleur de la bière vient avant tout du malt, plus ou moins grillé selon la recette utilisée.

Selon la durée et la température du touraillage de **malt** on obtiendra des bières de couleurs variées. Le touraillage correspond à l'étape finale de la malterie : après la germination de l'orge, le malt vert est séché. **L'humidité du grain** va passer de 44% à 4% en 24 heures à 48 heures, sous l'effet d'un courant d'air chaud. En fonction de la **durée** et de la **température**, le **malt** va se colorer.

Les bières blanches : sont brassées avec des malts pâles et des malts de froment. Le malt de blé ne comporte pas d'enveloppes comme le malt d'orge, aussi les matières colorantes sont moindres.

Les bières blondes : sont brassées avec des malts d'orge pâles.

Les bières ambrées ou rousses : sont brassées avec des malts dits « caramel » plus grillés et torréfiés que les bières blondes.

Les bières brunes : sont brassées avec des malts bruns, appelés malts « chocolat » fortement torréfiés qui leur confèrent un fort potentiel aromatique et des couleurs allant du marron au noir.



L'univers du brassage

Tout savoir sur le processus de brassage.

Les ingrédients :

L'eau : L'ingrédient principal de la bière ! La bière se compose de **90 à 95%** d'eau. Cette dernière doit être exempte de contaminants qui pourraient nuire à la saveur ou à l'apparence de la bière.



Le malt : Le malt est obtenu par la **germination de certaines céréales**, traditionnellement **l'orge et le blé**, mais on peut aussi retrouver du riz, du maïs malté ou d'autres céréales. Le malt apporte le sucre qui sera utilisé par les levures pour créer de l'alcool et du CO₂.



Le processus de maltage



Les céréales sont **récoltées** et **séchées**.



Les graines sont ensuite placées dans des salles chaudes et humides afin que celles-ci commencent leur **germination** et se gorgent de sucre.



Le malt peut être ensuite **séché**, **passé "au four"** (chauffé avec de la ventilation), ou même **torréfié**. Cela changera la couleur et les arômes du malt, et donc in fine celles de la bière !



Le malt est prêt pour le brassage !

L'univers du brassage

Tout savoir sur le processus de brassage.

Additifs :

Les additifs sont des substances brassicoles solides ou liquides utilisées en complément du malt. Il s'agit d'**ingrédients fermentables autres que l'orge**, comme le riz, le froment ou le maïs.



Le houblon : Plante grimpante de la famille des Cannabaceae, il est récolté une fois par an. Ce sont ses cônes qui sont utilisés pour le brassage.

L'ajout du houblon en début de cuisson du mout donne l'amertume à la bière finale. L'amertume dans une bière est mesurée en IBU (International Bitterness Unit). Plus l'IBU sera élevé plus la bière sera amère!

L'ajout tardif du houblon ou son infusion à froid (c'est à dire après le brassage, pendant la garde) confère à la bière toute l'aromatique du houblon.

La levure :

La levure se nourrit des sucres et des enzymes présents dans le moût grâce au malt pour **libérer du CO2 et l'alcool** qui transformera définitivement la potion en bière !

IL EXISTE TROIS TYPES DE LEVURES: ALE, LAGER ET SPONTANÉE

Les levures de lager :

servent à la fabrication des bières lager, grâce à une fermentation basse, autour de 12 °C. Pendant la fermentation, ces levures libèrent peu de molécules comme les esters ou les phénols, la bière en sera plus légère et rafraîchissante.

Les levures d'ale :

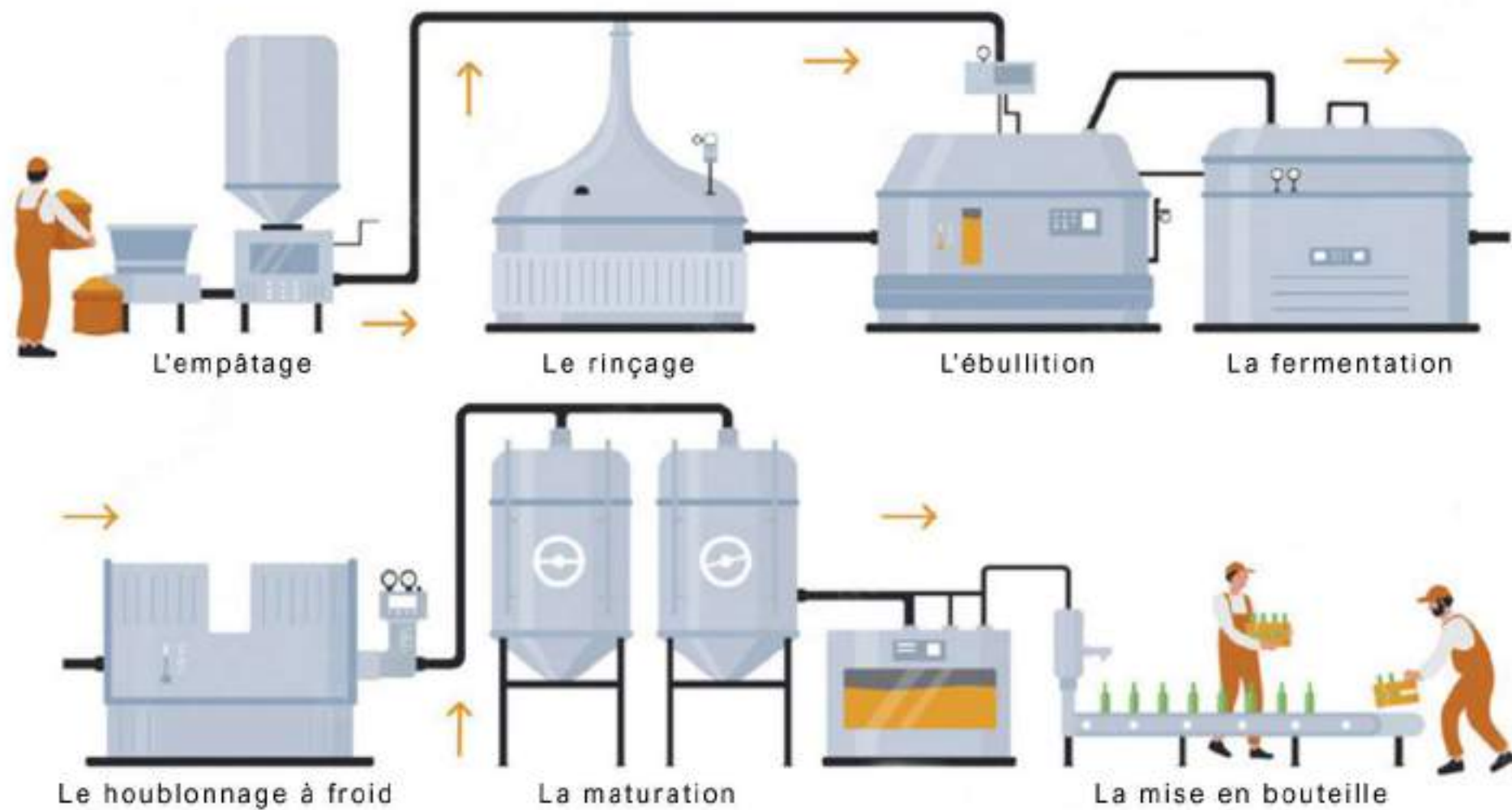
servent à la fabrication des bières de type Ale grâce à la fermentation haute, autour de 20 °C. Les levures d'ale travaillent plus que leurs sœurs levures de lager. Les esters libéreront des arômes plus fruités tandis que les phénols des arômes plus poivrés et épicés.

Les levures sauvages :

servent à la fermentation spontanée. Les bières obtenues suite à une fermentation de levures sauvages sont généralement plus acides, et plus sèches.

L'univers du brassage

Tout savoir sur le processus de brassage.



L'univers du brassage

Tout savoir sur le processus de brassage.

Les étapes du brassage :

L'empatage :

Le malt est concassé dans de l'eau à 70 degrés qui va ensuite absorber les sucres et les protéines du malt. Le mélange qui en ressort s'appelle le mout !



Le rinçage :

Il est temps d'extraire les céréales encore présentes dans notre potion. Avant cela, il faut rincer ces graines en les aspergeant d'eau.

Cela permet de récupérer tous les sucres et les protéines qui restent encore dans les céréales après la phase d'empatage.



L'ébullition :

Pendant une heure environ, le mout est porté à ébullition. Cela tue les potentielles bactéries qui auraient pu s'installer au début du brassage. C'est également à cette étape que l'on ajoute les houblons qui vont amériser et équilibrer le mout.



La fermentation :

Une fois que notre brassin a bien été infusé de houblons et que toutes les bactéries ont disparues. Les levures vont alors assimiler tous les sucres présents dans le mout grâce au malt, et les transformer majoritairement en alcool et en CO2. C'est la fermentation primaire, et cela dure environ une semaine.



Le houblonnage à froid :

Cette étape est facultative et l'engouement pour ce processus est assez récent dans l'histoire brassicole. Ainsi, lorsque la fermentation primaire est terminée, on peut à nouveau infuser notre brassin de houblons afin que celui-ci s'imprègne d'huiles.



La maturation :

Après la fermentation primaire, le travail des levures n'est pas tout à fait terminé. Les levures vont produire d'autres molécules pendant la fermentation primaire (comme le diacétyle par exemple) et il est nécessaire de laisser du temps aux levures pour réassimiler ces molécules produites. C'est le processus de fermentation secondaire. Sans ce temps de fermentation secondaire, il risque d'y avoir de faux goûts dans votre bière. Le diacétyle donne un goût de pop-corn beurré, ce qui n'est pas très désirable. Ce temps dure au minimum trois semaines.



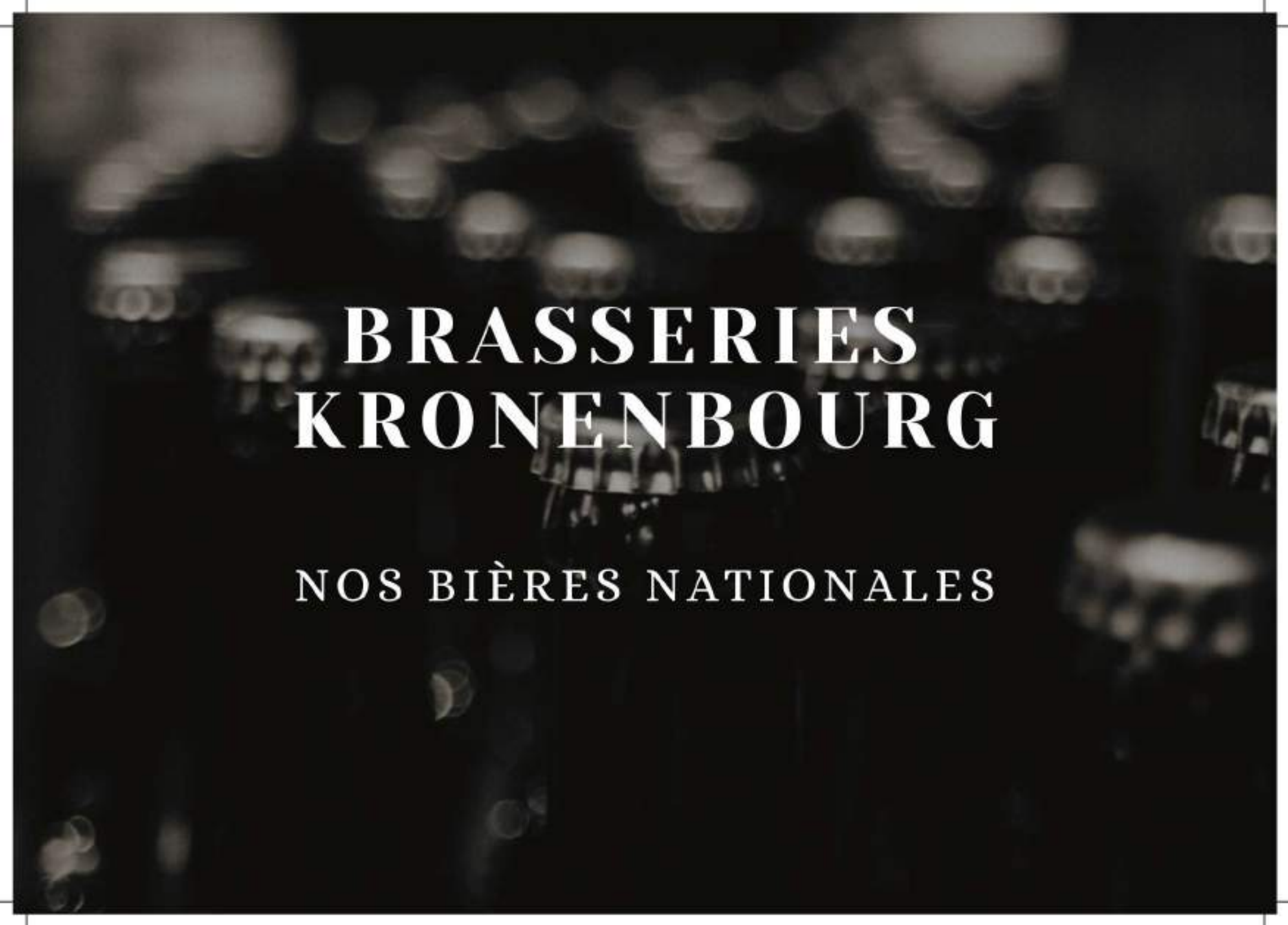
La mise en bouteille :

Une fois que les levures ont bien travaillé et sont « mises en sommeil », il ne reste plus qu'à embouteiller ! A la fin de la maturation, le CO2 s'est échappé et notre bière est encore plate (sans bulle). Lors de l'embouteillage, le brasseur a alors deux choix afin de carbonater sa bière (faire en sorte qu'il y ait des bulles) : la refermentation en bouteille et la carbonatation forcée.



SOMMAIRE

Brasseries Kronenbourg - Bières Nationales.....	Pages 10-23
Brasseries Kronenbourg - Bières Régionales.....	Pages 24-31
Groupe AB InBev.....	Pages 32-41
Groupe AB InBev - Perfect Draft.....	Pages 42-49
Bières Crafts	
Bières Crafts - Chouffe & Paix Dieu.....	Page 51
Bières Crafts - Brasserie La Débauche.....	Pages 52-53
Bières Crafts - Piggy Brewing.....	Page 54
Bières Crafts - Brasserie Huygue.....	Pages 55-56
Brasseries Bretonnes	
Brasserie Bretonne - SLOUG.....	Page 58
Brasserie Bretonne - Bières de Bréhat.....	Pages 59-60
Brasserie Bretonne - Philomenn.....	Pages 61-62
Brasserie Bretonne- Brasserie de Paimpol.....	Pages 63-64
Brasserie Bretonne - Lancelot.....	Pages 65-67
Brasserie Bretonne - Brasserie du Bout du Monde.....	Pages 68-69
Brasserie Bretonne - Brasserie de Bretagne.....	Pages 70-73
Bien entretenir son tirage pression.....	Page 74
Bon geste, pour une bonne pression.....	Page 75



BRASSERIES KRONENBOURG

NOS BIÈRES NATIONALES

Brasseries Kronenbourg

Kronenbourg SAS, anciennement Brasseries Kronenbourg, est une entreprise brassicole Française. Son siège social se situe à Obernai en Alsace. Fondée en 1664 à Strasbourg par Jérôme Hatt, c'est l'une des plus anciennes entreprises Françaises. Elle tire son nom du quartier de Cronenbourg, à Strasbourg, où la brasserie Hatt s'est installée au milieu du XIX^{ème} siècle.

Bières Lagers :



1664

BIÈRE BLONDE - 5.5 %

Bière blonde équilibrée à l'amertume fine et subtile.

*Disponible en fût : 20L / 30L / Extra 10
Bouteille : 33 cl*



CARLSBERG

BIÈRE BLONDE - 5.0 %

Bière blonde de type Pilsner équilibrée avec une fine pétillance.

*Disponible en fût : 30L / Extra 10
Bouteille : 33 cl / 25 cl*



TIGRE BOCK

BIÈRE BLONDE - 5.0 %

Bière rafraîchissante avec un bon équilibre entre le malt et le fruité.

Disponible en fût : 30L



TUBORG

BIÈRE BLONDE - 4.6 %

Bière blonde rafraîchissante, de couleur claire, aux notes florales et maltées.

Disponible en fût : 30L

Brasseries Kronenbourg

Kronenbourg SAS, anciennement Brasseries Kronenbourg, est une entreprise brassicole Française. Son siège social se situe à Obernai en Alsace. Fondée en 1664 à Strasbourg par Jérôme Hatt, c'est l'une des plus anciennes entreprise Française. Elle tire son nom du quartier de Cronenbourg, à Strasbourg, où la brasserie Hatt s'est installée au milieu du XIX^{ème} siècle.

Bières Lagers :



KRONENBOURG

BIÈRE BLONDE - 4.2 %

Bière blonde rafraîchissante à la robe brillante et jaune d'or.

*Disponible en fût : 20L / 30L
Bouteille : 33 cl*



KRONENBOURG 1947

BIÈRE BLONDE - 5.0 %

Bière blonde de type Pils au houblon Saaz, caractère rafraîchissant et fine amertume.

*Disponible en fût : 30L
Bouteille : 25 cl*



ASTRA

BIÈRE BLONDE - 5.0 %

Bière blonde originaire d'Hambourg aux subtils arômes d'agrumes et de céréales.

Disponible en fût : 30L



PORETTI

BIÈRE BLONDE - 5.0 %

Bière blonde qui révèle des arômes délicats, notes fruitées et amertume équilibrée.

*Disponible en fût : 30L / Extra 10
Bouteille : 33 cl*

Brasseries Kronenbourg

Kronenbourg SAS, anciennement Brasseries Kronenbourg, est une entreprise brassicole Française. Son siège social se situe à Obernai en Alsace. Fondée en 1664 à Strasbourg par Jérôme Hatt, c'est l'une des plus anciennes entreprise Française. Elle tire son nom du quartier de Cronenbourg, à Strasbourg, où la brasserie Hatt s'est installée au milieu du XIX^{ème} siècle.

Bières Lagers :



SAN MIGUEL

BIÈRE BLONDE - 5.4 %

*Bière Blonde à l'amertume modérée et
une base florale.*

*Disponible en fût : 30L
Bouteille : 33 cl*



SAN MIGUEL FRESCA

BIÈRE BLONDE - 4.4 %

*Bière rafraîchissante au goût léger et
dorée d'une très légère amertume.*

Bouteille : 33 cl

Brasseries Kronenbourg

Kronenbourg SAS, anciennement Brasseries Kronenbourg, est une entreprise brassicole Française. Son siège social se situe à Obernai en Alsace. Fondée en 1664 à Strasbourg par Jérôme Hatt, c'est l'une des plus anciennes entreprise Française. Elle tire son nom du quartier de Cronenbourg, à Strasbourg, où la brasserie Hatt s'est installée au milieu du XIX^{ème} siècle.

Bières de dégustation :



GRIMBERGEN

BIÈRE BLONDE - 6.7 %

Bière de haute fermentation aux notes de fruits mûrs et d'épices.

*Disponible en fût : 30L / 20L / Extra 10
Bouteille : 33 cl*



HOP HOUSE 13

BIÈRE BLONDE - 5.0 %

Happy lager aux malts irlandais, offrant des arômes fruités et de biscuit.

Disponible en fût : 30L

Brasseries Kronenbourg

Kronenbourg SAS, anciennement Brasseries Kronenbourg, est une entreprise brassicole Française. Son siège social se situe à Obernai en Alsace. Fondée en 1664 à Strasbourg par Jérôme Hatt, c'est l'une des plus anciennes entreprise Française. Elle tire son nom du quartier de Cronenbourg, à Strasbourg, où la brasserie Hatt s'est installée au milieu du XIX^{ème} siècle.

Bières Blanches :



1664 BLANC

BIÈRE BLANCHE - 5.0 %

Bière Blanche Française avec une pointe d'agrumes pour un goût subtil et raffiné.

*Disponible en fût : 20L / Extra 10
Bouteille : 33 cl*



LA BÊTE BLANCHE

BIÈRE BLANCHE - 5.2 %

Bière Blanche rafraîchissante aux notes herbacées et d'agrumes.

*Disponible en fût : 20L
Bouteille : 33 cl*



GRIMBERGEN BLANCHE

BIÈRE BLANCHE - 6.0 %

Bière Blanche à la mousse crémeuse, aux arômes d'agrumes et aux notes de bergamote et d'épices.

*Disponible en fût : 20L
Bouteille : 33 cl*

Brasseries Kronenbourg

Kronenbourg SAS, anciennement Brasseries Kronenbourg, est une entreprise brassicole Française. Son siège social se situe à Obernai en Alsace. Fondée en 1664 à Strasbourg par Jérôme Hatt, c'est l'une des plus anciennes entreprise Française. Elle tire son nom du quartier de Cronenbourg, à Strasbourg, où la brasserie Hatt s'est installée au milieu du XIX^{ème} siècle.

Bières IPA :



BROOKLYN DEFENDER IPA

BIÈRE IPA - 5.5 %

IPA équilibrée, amertume puissante et finale sèche.

*Disponible en fût : 30L
Bouteille : 33 cl*



BROOKLYN PULP ART

BIÈRE IPA - 6.0 %

Hazy IPA aux notes intenses de fruits tropicaux, finale douce.

*Disponible en fût : 30L
Bouteille : 33 cl*



TIGRE BOCK IPA

BIÈRE IPA - 5.8 %

Bière Blonde aux reflets cuivrés, à la mousse plutôt dense et aux fines bulles.

Disponible en fût : 20L



GUINNESS IPA

BIÈRE IPA - 5.0 %

Bière aux saveurs d'agrumes orangés, notes florales et une touche d'amertume.

Disponible en fût : 20L

Brasseries Kronenbourg

Kronenbourg SAS, anciennement Brasseries Kronenbourg, est une entreprise brassicole Française. Son siège social se situe à Obernai en Alsace. Fondée en 1664 à Strasbourg par Jérôme Hatt, c'est l'une des plus anciennes entreprise Française. Elle tire son nom du quartier de Cronenbourg, à Strasbourg, où la brasserie Hatt s'est installée au milieu du XIX^{ème} siècle.

Bières IPA :



ST AUSTELL BIG JOB

BIÈRE IPA - 7.2 %

Double IPA aux notes fruitées et des saveurs boisées et sèches.

*Disponible en fût : 30L
Bouteille : 33 cl*



ST AUSTELL PROPER JOB

BIÈRE IPA - 5.5 %

IPA anglaise, puissamment houblonnée, notes résineuses et herbacées, amertume modérée.

*Disponible en fût : 30L
Bouteille : 33 cl*



ST AUSTELL CLOUDY JOB

BIÈRE IPA - 5.8 %

New England IPA aux notes extrêmement fruitées et une texture douce quasi-crèmeuse.

Disponible en fût : 20L

Brasseries Kronenbourg

Kronenbourg SAS, anciennement Brasseries Kronenbourg, est une entreprise brassicole Française. Son siège social se situe à Obernai en Alsace. Fondée en 1664 à Strasbourg par Jérôme Hatt, c'est l'une des plus anciennes entreprise Française. Elle tire son nom du quartier de Cronenbourg, à Strasbourg, où la brasserie Hatt s'est installée au milieu du XIX^{ème} siècle.

Bières Fortes / Style Belge :



LA BÊTE

BIÈRE BLONDE - 8.0 %

Bière de caractère à la fois puissante et équilibrée, aux notes de pain d'épices.

*Disponible en fût : 20L / Extra 10
Bouteille : 75 cl / 33 cl*



ANOSTEKÉ BLONDE

BIÈRE BLONDE - 7.5 %

La bière des Flandres, riche et savoureuse grâce à ses houblons aromatiques.

*Disponible en fût : 20L
Bouteille : 33 cl*



CARLSBERG ELEPHANT

BIÈRE BLONDE - 7.2 %

Bière blonde puissante au caractère vineux avec une amertume très présente.

Disponible en fût : 30L

Brasseries Kronenbourg

Kronenbourg SAS, anciennement Brasseries Kronenbourg, est une entreprise brassicole Française. Son siège social se situe à Obernai en Alsace. Fondée en 1664 à Strasbourg par Jérôme Hatt, c'est l'une des plus anciennes entreprise Française. Elle tire son nom du quartier de Cronembourg, à Strasbourg, où la brasserie Hatt s'est installée au milieu du XIX^{ème} siècle.

Bières Fruitées :



GRIMBERGEN ROUGE

BIÈRE ROUGE - 5.5 %

Bière à la robe pourpre offrant un équilibre subtil entre les saveurs de fruits rouges, les notes d'épices et la fine amertume.

*Disponible en fût : 20L
Bouteille : 33 cl*



LA BÊTE ROUGE

BIÈRE ROUGE - 8.0 %

Bière gourmande au jus de cerise naturel et aux notes d'amandes.

Disponible en fût : 20L



PIETRA LIMONCELLA

BIÈRE AROMATISÉE - 6.0 %

Bière Blonde aux reflets cuivrés, à la mousse plutôt dense et aux fines bulles.

Bouteille : 33 cl



SKOLL

BIÈRE AROMATISÉE - 6.0 %

Bière aromatisée vodka et agrumes.

Bouteille : 33 cl

Brasseries Kronenbourg

Kronenbourg SAS, anciennement Brasseries Kronenbourg, est une entreprise brassicole Française. Son siège social se situe à Obernai en Alsace. Fondée en 1664 à Strasbourg par Jérôme Hatt, c'est l'une des plus anciennes entreprise Française. Elle tire son nom du quartier de Cronenbourg, à Strasbourg, où la brasserie Hatt s'est installée au milieu du XIX^{ème} siècle.

Bières Ambrées / Brunes :



GRIMBERGEN AMBRÉE

BIÈRE AMBRÉE - 6.5 %

Bière ambrée généreuse aux notes de caramel, de fruits mûrs et d'épices, offrant un parfait équilibre entre amertume et douceur.

**Disponible en fût : 20L
Bouteille : 33 cl**



GUINNESS

BIÈRE STOUT - 4.2 %

Irish Stout riche à la mousse crémeuse et aux notes de cacao et de café.

Disponible en fût : 30L / 20L



GUINNESS WEST INDIES PORTER

BIÈRE BRUNE - 6.0 %

Bière de style Porter d'une robe noire avec des arômes de chocolat, caramel au beurre salé et de fruits noirs.

Bouteille : 50 cl



KILKENNY

BIÈRE RED ALE - 4.3 %

Bière Rousse Irlandaise crémeuse et onctueuse, dominance de maïs et de notes fruitées.

Fût : 30L

Brasseries Kronenbourg

Kronenbourg SAS, anciennement Brasseries Kronenbourg, est une entreprise brassicole Française. Son siège social se situe à Obernai en Alsace. Fondée en 1664 à Strasbourg par Jérôme Hatt, c'est l'une des plus anciennes entreprise Française. Elle tire son nom du quartier de Cronenbourg, à Strasbourg, où la brasserie Hatt s'est installée au milieu du XIX^{ème} siècle.

Bières sans Alcool :



CARLSBERG 0.0

BIÈRE BLONDE - 0.0 %

Bière Blonde sans alcool, rafraîchissante au goût houblonné.

Disponible en fût : 20L



TOURTEL TWIST

BIÈRE AROMATISÉE - 0.0 %

Bière sans alcool au goût acidulé, gourmand et frais au jus de citron.

Bouteille : 27,5 cl



1664 0.0

BIÈRE BLONDE - 0.0 %

Bière sans alcool au caractère houblonné, fraîche et désaltérante.

Bouteille : 33 cl

Brasseries Kronenbourg

Kronenbourg SAS, anciennement Brasseries Kronenbourg, est une entreprise brassicole Française. Son siège social se situe à Obernai en Alsace. Fondée en 1664 à Strasbourg par Jérôme Hatt, c'est l'une des plus anciennes entreprise Française. Elle tire son nom du quartier de Cronenbourg, à Strasbourg, où la brasserie Hatt s'est installée au milieu du XIX^{ème} siècle.

Bières sans Alcool :



BROOKLYN SPECIAL EFFECTS HOPPY LAGER

BIÈRE BLONDE - 0,4 %

Lager houblonnée sans alcool qui dévoile des notes briochées et une belle amertume.

Bouteille : 33 cl



BROOKLYN SPECIAL EFFECT IPA

BIÈRE IPA - 0,4 %

IPA sans alcool aux saveurs fruitées et citronnées

Bouteille : 33 cl

Brasseries Kronenbourg

Kronenbourg SAS, anciennement Brasseries Kronenbourg, est une entreprise brassicole Française. Son siège social se situe à Obernai en Alsace. Fondée en 1664 à Strasbourg par Jérôme Hatt, c'est l'une des plus anciennes entreprise Française. Elle tire son nom du quartier de Cronenbourg, à Strasbourg, où la brasserie Hatt s'est installée au milieu du XIX^{ème} siècle.

Brassins saisonniers :



GRIMBERGEN DE PRINTEMPS

BIÈRE SAISONNIÈRE - 5.5 %

Bière riche et fruitée avec des notes de pommes et d'épices.

Disponible en fût : 20L



GRIMBERGEN D'AUTOMNE

BIÈRE SAISONNIÈRE - 6.0 %

Bière d'Abbaye aux saveurs de fruits jaunes typiques de l'automne.

Disponible en fût : 20L



GRIMBERGEN D'HIVER

BIÈRE SAISONNIÈRE - 6.5 %

Bière moelleuse aux reflets bruns acajou et au goût intense et malté avec des notes de caramel et d'épices.

Disponible en fût : 20L

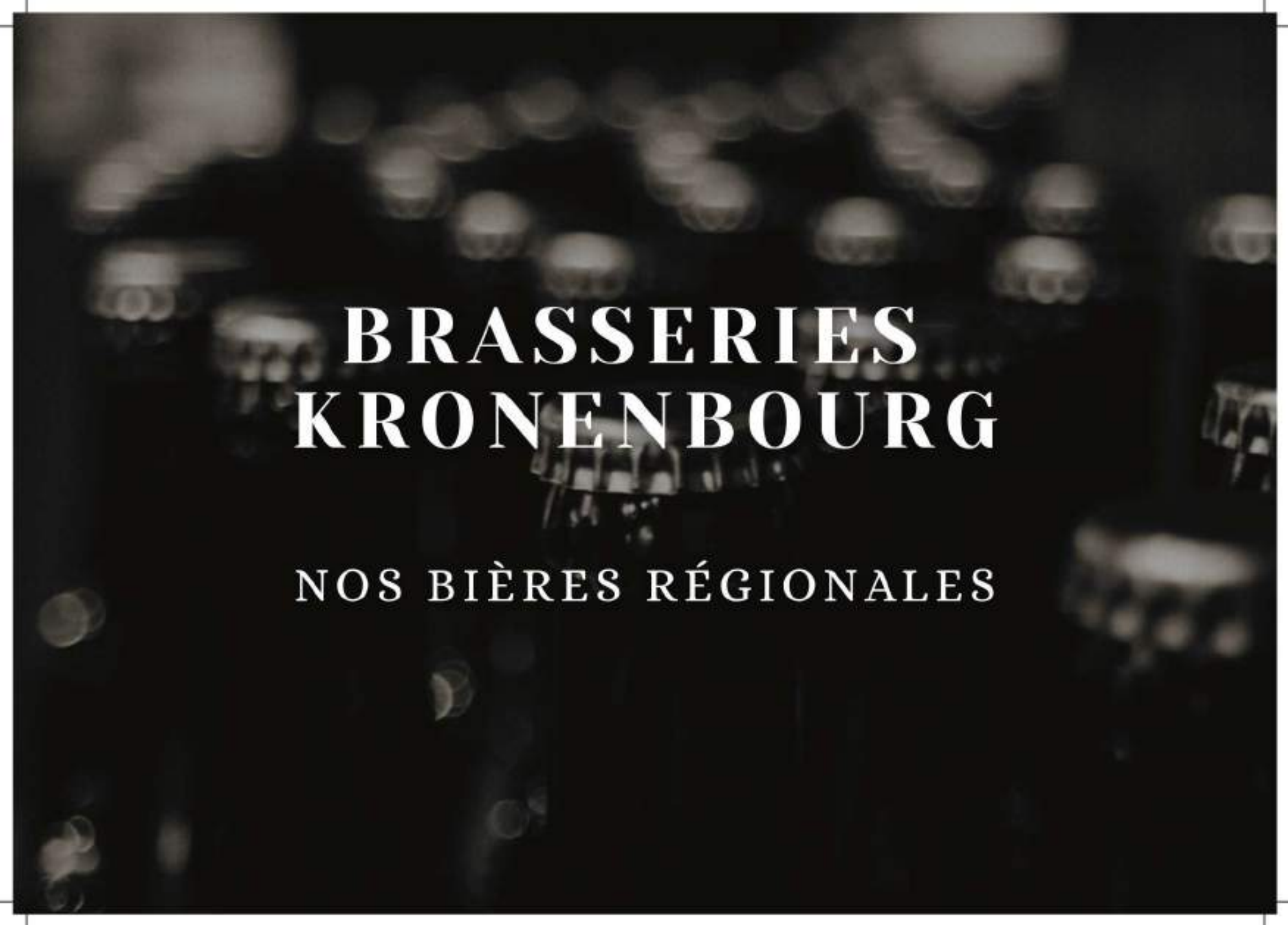


BROOKLYN STONEWALL INN IPA

BIÈRE SAISONNIÈRE - 4.6 %

Session IPA 100% Citra, aux notes d'agrumes et à l'amertume maîtrisée

*Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 33 cl*



BRASSERIES KRONENBOURG

NOS BIÈRES RÉGIONALES

Brasseries Kronenbourg

Kronenbourg SAS, anciennement Brasseries Kronenbourg, est une entreprise brassicole Française. Son siège social se situe à Obernai en Alsace. Fondée en 1664 à Strasbourg par Jérôme Hatt, c'est l'une des plus anciennes entreprise Française. Elle tire son nom du quartier de Cronenbourg, à Strasbourg, où la brasserie Hatt s'est installée au milieu du XIX^{ème} siècle.

Bières Lagers :



PIETRA BLONDA

BIÈRE BLONDE - 5.5 %

Bière blonde corse, bel équilibre entre malts pâles, farine de châtaigne et houblons.

Disponible en fût : 20L



EGUZKI BLONDE PREMIUM

BIÈRE BLONDE - 5.5 %

Blonde lager premium basque aux arômes raffinés de céréales et de houblons.

*Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 33 cl*

Brasseries Kronenbourg

Kronenbourg SAS, anciennement Brasseries Kronenbourg, est une entreprise brassicole Française. Son siège social se situe à Obernai en Alsace. Fondée en 1664 à Strasbourg par Jérôme Hatt, c'est l'une des plus anciennes entreprise Française. Elle tire son nom du quartier de Cronenbourg, à Strasbourg, où la brasserie Hatt s'est installée au milieu du XIX^{ème} siècle.

Bières de Dégustation :



PIETRA

BIÈRE BLONDE - 6.0 %

Ambrée corse de caractère aux notes de châtaigne.

*Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 33 cl*



LA DUCASSE BLONDE DE GARDE

BIÈRE BLONDE - 6.5 %

*Blonde Ale typique du Nord de la France
aux notes fruitées de pomme et de banane.*

*Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 33 cl*

Brasseries Kronenbourg

Kronenbourg SAS, anciennement Brasseries Kronenbourg, est une entreprise brassicole Française. Son siège social se situe à Obernai en Alsace. Fondée en 1664 à Strasbourg par Jérôme Hatt, c'est l'une des plus anciennes entreprise Française. Elle tire son nom du quartier de Cronenbourg, à Strasbourg, où la brasserie Hatt s'est installée au milieu du XIX^{ème} siècle.

Bières Blanches :



COLOMBA BLANCHE

BIÈRE BLANCHE - 5.0 %

Blanche corse aux herbes du maquis.

*Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 33 cl*



EGUZKI BLANCHE

BIÈRE BLANCHE - 4.5 %

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

*Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 33 cl*



DEMORY PARIS BLANCHE

BIÈRE BLANCHE - 5.6 %

Blanche aux arômes de banane et de pain toasté.

*Disponible en fût : 30L
Disponible en bouteille : 33 cl*

Brasseries Kronenbourg

Kronenbourg SAS, anciennement Brasseries Kronenbourg, est une entreprise brassicole Française. Son siège social se situe à Obernai en Alsace. Fondée en 1664 à Strasbourg par Jérôme Hatt, c'est l'une des plus anciennes entreprises Françaises. Elle tire son nom du quartier de Cronenbourg, à Strasbourg, où la brasserie Hatt s'est installée au milieu du XIX^{ème} siècle.

Bières IPA :



PIETRA IPA

BIÈRE IPA - 6.0 %

IPA de fermentation haute, arômes mangue et citron, amertume franche et généreuse.

*Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 33 cl*



PIETRA SUMMER SESSION IPA

BIÈRE IPA - 4.5 %

Bière ultra rafraîchissante et accessible. Fine amertume et notes de fruits exotiques.

*Disponible en fût (en saison) : 30L
Disponible en bouteille : 33 cl*



EGUZKI IPA

BIÈRE IPA - 5.5 %

Bière basque équilibrée entre douceur et amertume grâce à sa belle rondeur et ses notes de fruits exotiques.

*Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 33 cl*



DEMORY PARIS IPA

BIÈRE IPA - 5.5 %

IPA Parisienne aux arômes fruités et à l'amertume prononcée.

*Disponible en fût : 30L
Disponible en bouteille : 33 cl*

Brasseries Kronenbourg

Kronenbourg SAS, anciennement Brasseries Kronenbourg, est une entreprise brassicole Française. Son siège social se situe à Obernai en Alsace. Fondée en 1664 à Strasbourg par Jérôme Hatt, c'est l'une des plus anciennes entreprises Françaises. Elle tire son nom du quartier de Cronenbourg, à Strasbourg, où la brasserie Hatt s'est installée au milieu du XIX^{ème} siècle.

Bières Fortes / Style Belge :



DUCASSE TRIPLE

BIÈRE TRIPLE - 9.0 %

*Bière de fermentation haute aux notes
fruitées et de céréales.*

*Disponible en fût (en saison) : 20L
Disponible en bouteille : 75 cl & 33 cl*

Brasseries Kronenbourg

Kronenbourg SAS, anciennement Brasseries Kronenbourg, est une entreprise brassicole Française. Son siège social se situe à Obernai en Alsace. Fondée en 1664 à Strasbourg par Jérôme Hatt, c'est l'une des plus anciennes entreprises Françaises. Elle tire son nom du quartier de Cronenbourg, à Strasbourg, où la brasserie Hatt s'est installée au milieu du XIX^{ème} siècle.

Bières Fruitées :



COLOMBA ROSÉE

BIÈRE FRUITÉE - 4.5 %

Bière Corse régionale subtilement aromatisée à l'orange et à la framboise.

Disponible en fût : 10L



PIETRA ROSSA

BIÈRE FRUITÉE - 6.5 %

Bière aromatisée qui propose un équilibre subtil entre l'amertume et le sucré, réhaussé par une pointe d'acidité cerise.

*Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 33 cl*



EGUZKI ROSÉE

BIÈRE FRUITÉE - 4.7 %

Bière de froment acidulée par la cerise et relevée d'une pointe de piment d'Espelette.

*Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 33 cl*

Brasseries Kronenbourg

Kronenbourg SAS, anciennement Brasseries Kronenbourg, est une entreprise brassicole Française. Son siège social se situe à Obernai en Alsace. Fondée en 1664 à Strasbourg par Jérôme Hatt, c'est l'une des plus anciennes entreprises Françaises. Elle tire son nom du quartier de Cronenbourg, à Strasbourg, où la brasserie Hatt s'est installée au milieu du XIX^{ème} siècle.

Bières Ambrée :



EGUZKI AMBRÉE

BIÈRE AMBRÉE - 6.0 %

*Lager ambrée Basque à la fine amertume
aux notes maltées et légèrement
caramélisée.*

*Disponible en fût (en saison) : 20L
Disponible en bouteille : 33 cl*

**GROUPE
AB INBEV**

Groupe AB InBev

Le 3 Mars 2004, Interbrew (issue de la fusion des brasseries Stella Artois basée à Louvain en Belgique et Piedboeuf basée à Jupité également en Belgique) fusionna avec le brasseur brésilien Companhia de Bebidas das Americas (AmBev) pour former InBev.

Bières Lagers :



LOBURG

BIÈRE BLONDE - 5.7 %

Bière blonde sèche et légèrement maltée, le houblon Saaz lui confère une amertume qui reste en bouche propre aux bières belges.

Disponible en fût : 30L



VEGA

BIÈRE BLONDE - 4.8 %

Bière Blonde rafraîchissante avec des notes de poire, banane, légèrement florales et houblonnées.

Disponible en fût : 30L



JUPILER

BIÈRE BLONDE - 5.2 %

Bière équilibrée, rafraîchissante à la douce amertume, elle est brassée à partir de plusieurs variétés de malts pâles, aromatisées de houblons d'origines diverses.

*Disponible en fût : 30L / 20L (FK / 6L)
Disponible en bouteille : 25 cl*

Groupe AB InBev

Le 3 Mars 2004, Interbrew (issue de la fusion des brasseries Stella Artois basée à Louvain en Belgique et Piedboeuf basée à Jupité également en Belgique) fusionna avec le brasseur brésilien Companhia de Bebidas das Americas (AmBev) pour former InBev.

Bières Premium Lagers :



CORONA EXTRA

BIÈRE BLONDE - 5.2 %

Bière blonde, légère et rafraîchissante. D'origine mexicaine et brassée avec 100% d'ingrédients d'origine naturelle.

*Disponible en fût : 30L / 6L
Disponible en bouteille : 33 cl*



STELLA ARTOIS

BIÈRE BLONDE - 5.2 %

Bière Blonde magnifiquement équilibrée, savoureuse et rafraîchissante. Elle utilise du malt de haute qualité et les meilleurs houblons européens.

*Disponible en fût : 30L / 20L IFK / 6L
Disponible en bouteille : 33 cl VC*



BUD

BIÈRE BLONDE - 5.0 %

Bière ultra douce, d'une saveur fraîche avec un goût doux dont l'indice d'amertume international est inférieur à 10.

*Disponible en fût : 30L / 20L IFK / 6L
Disponible en bouteille : 33 cl / 30 cl VC / 25 cl*

Groupe AB InBev

Le 3 Mars 2004, Interbrew (issue de la fusion des brasseries Stella Artois basée à Louvain en Belgique et Piedboeuf basée à Jupité également en Belgique) fusionna avec le brasseur brésilien Companhia de Bebidas das Americas (AmBev) pour former InBev.

Bières Premium Lagers :



GINETTE BLONDE

BIÈRE BLONDE - 4.5 %

Bière Blonde de type lager qui combine deux houblons pour des notes fruitées et une saveur moderne.

Disponible en fût : 20L IFK / 6L



FLYING FISH

BIÈRE BLONDE - 6.5 %

Bière premium mariant parfaitement la fraîcheur d'une bière de qualité à une véritable explosion d'arômes citronnés.

Disponible en bouteille : 50 cl / 33 cl

Groupe AB InBev

Le 3 Mars 2004, Interbrew (issue de la fusion des brasseries Stella Artois basée à Louvain en Belgique et Piedboeuf basée à Jupité également en Belgique) fusionna avec le brasseur brésilien Companhia de Bebidas das Americas (AmBev) pour former InBev.

Bières de spécialité :



LEFFE BLONDE

BIÈRE BLONDE - 6.6 %

Bière Blonde à l'arôme fort et malté révélant une douce amertume avec des notes de vanille et de clou de girofle.

*Disponible en fût : 30L / 20L / 20L IFK / 6L
Disponible en bouteille : 33 cl VC-VP / 25 cl VP*



LEFFE PRESTIGE

BIÈRE BLONDE - 8.5 %

Bière onctueuse avec des notes épicées et fruitées de banane, de vanille, d'anis étoilé, d'agrumes et de coriandre.

*Disponible en fût : 20L / 6L
Disponible en bouteille : 25 cl VP*



LEFFE RUBY

BIÈRE ROUGE - 5.0 %

Avec son arôme doux et fruité, elle dévoile une palette de saveurs caractérisées par des notes de fruits rouges légèrement épicées.

Disponible en fût : 20L IFK / 6L



LEFFE BRUNE

BIÈRE BRUNE - 6.5 %

Bière brune douce et crémeuse à l'amertume discrète, au goût légèrement sucré et caramélisé.

*Disponible en fût : 6L
Disponible en bouteille : 75 cl VP / 33 cl VP / 25 cl VP*

Groupe AB InBev

Le 3 Mars 2004, Interbrew (issue de la fusion des brasseries Stella Artois basée à Louvain en Belgique et Piedboeuf basée à Jupité également en Belgique) fusionna avec le brasseur brésilien Companhia de Bebidas das Americas (AmBev) pour former InBev.

Bières de spécialité :



HOEGAARDEN BLANCHE

BIÈRE BLANCHE - 4.9 %

Bière blanche rafraîchissante avec des notes de poire, banane, légèrement florales et houblonnées.

*Disponible en fût : 20L / 6L
Disponible en bouteille : 33 cl VC / 25 cl VP*



HOEGAARDEN ROSÉE

BIÈRE FRUITÉE - 6.5 %

Bière fruitée et rafraîchissante aux subtiles notes de framboise, de sureau et de baies.

Disponible en fût : 20L / 6L

Groupe AB InBev

Le 3 Mars 2004, Interbrew (issue de la fusion des brasseries Stella Artois basée à Louvain en Belgique et Piedboeuf basée à Jupité également en Belgique) fusionna avec le brasseur brésilien Companhia de Bebidas das Americas (AmBev) pour former InBev.

Brassins Saisonniers :



LEFFE D'HIVER

BIÈRE SAISONNIÈRE - 6.6 %

Bouquet fruité et épicé, c'est une bière généreuse et pleine de caractère. Notes de sucre brun, de noisette, de caramel et d'épices.

*Disponible en fût : 30L, 6L
Disponible en bouteille : 25 cl*



LEFFE D'ÉTÉ

BIÈRE SAISONNIÈRE - 5.2 %

Rafraîchissante et élégante, offre des notes fruitées et épicées. Sa douceur équilibrée par une légère amertume en fait une bière idéale pour savourer les beaux jours.

Disponible en fût : 20L IFK / 6L



LEFFE DE PRINTEMPS

BIÈRE SAISONNIÈRE - 6.6 %

Bièrè Blonde rafraîchissante, fruitée et épicée, avec de subtiles notes de sureau. Bouquet de saveurs et épices avec des touches de caramel.

*Disponible en fût : 30L
Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl*

Groupe AB InBev

Le 3 Mars 2004, Interbrew (issue de la fusion des brasseries Stella Artois basée à Louvain en Belgique et Piedboeuf basée à Jupité également en Belgique) fusionna avec le brasseur brésilien Companhia de Bebidas das Americas (AmBev) pour former InBev.

Bières Crafts :



TRIPEL KARMELIET

BIÈRE BLONDE TRIPLE - 8.4 %

Bière Blonde à l'arôme fort et malté révélant une douce amertume avec des notes de vanille et de clou de girofle.

Disponibilité en fût : 30L / 20L IFK / 6L
Disponibilité en bouteille : 75 cl VP / 33 cl VC



KWAK AMBRÉE

BIÈRE AMBRÉE - 8.4 %

Bière ambrée forte d'origine belge. Un équilibre entre les arômes de caramel et d'oranges séchées, avec une touche subtile de banane et d'épices.

Disponibilité en fût : 30L / 20L IFK / 6L
Disponibilité en bouteille : 75 cl VP / 33 cl VC



KWAK ROUGE

BIÈRE FRUITÉE- 8.0 %

Bière Belge fruitée de spécialité subtilement amère aux notes de cerise et d'amandes.

Disponibilité en fût : 20L IFK / 6L



KWAK BLONDE

BIÈRE BLONDE - 7.4 %

Bière blonde belge, rafraîchissante à la mousse ferme et à l'amertume délicate. Arômes de poire, de banane, de malt et de houblon.

Disponibilité en fût : 20L IFK / 6L

Groupe AB InBev

Le 3 Mars 2004, Interbrew (issue de la fusion des brasseries Stella Artois basée à Louvain en Belgique et Piedboeuf basée à Jupité également en Belgique) fusionna avec le brasseur brésilien Companhia de Bebidas das Americas (AmBev) pour former InBev.

Bières Crafts :



GOOSE IPA

BIÈRE IPA - 5.9 %

Bière Blonde de style "India Pale Ale" à la robe orange et cuivrée qui laisse exprimer des arômes d'agrumes puissants, offrant une finition houblonnée audacieuse.

Disponible en fût : 20L IFK / 6L



GOOSE MIDWAY IPA

BIÈRE IPA - 4.1 %

Amertume délicate en bouche, on y retrouve des saveurs de houblon, de malt, d'agrumes et de fruits tropicaux.

Disponible en fût : 20L



VICTORIA

BIÈRE BLONDE - 8.5 %

Bière Blonde Belge forte qui offre des notes houblonnées et épicées.

Disponible en fût : 20L IFK / 6L



GINETTE BLANCHE

BIÈRE BLANCHE - 4.5 %

Blonde de type lager qui combine deux houblons pour des notes fruitées et une saveur moderne.

Disponible en fût : 20L IFK

Groupe AB InBev

Le 3 Mars 2004, Interbrew (issue de la fusion des brasseries Stella Artois basée à Louvain en Belgique et Piedboeuf basée à Jupité également en Belgique) fusionna avec le brasseur brésilien Companhia de Bebidas das Americas (AmBev) pour former InBev.

Bières sans Alcool :



CORONA CERO

BIÈRE BLONDE - 0.0 %

Bière Blonde légère et rafraîchissante, elle garde le goût authentique de la Corona classique, mais sans alcool.

*Disponible en fût : 6L
Disponible en bouteille : 33 cl VP*



JUPILER 0.0

BIÈRE BLONDE - 0.0 %

Équilibrée, rafraîchissante, elle garde le goût authentique de la Jupiler mais sans alcool.

Disponible en bouteille : 25 cl VC



LEFFE BLONDE 0.0

BIÈRE BLONDE - 0.0 %

Ses notes légèrement fruitées s'accordent parfaitement avec la saveur des clous de girofle, de vanille et de notes fumées.

Disponible en bouteille : 33 cl VC / 25 cl VP

Groupe AB InBev

PerfectDraft®

Lagers et Premium Lager



BUD

BIÈRE BLONDE - 5.0 %

Bière ultra douce, d'une saveur fraîche avec un goût dont l'indice d'amertume international est inférieur à 10.



CORONA EXTRA

BIÈRE BLONDE - 5.2 %

Bière Blonde légère et rafraîchissante. D'origine mexicaine et brassée avec 100 % d'ingrédients d'origine naturelle.



STELLA ARTOIS

BIÈRE BLONDE - 5.2 %

Bière Blonde magnifiquement équilibrée, savoureuse et rafraîchissante. Elle utilise du malt de haute qualité et les meilleurs houblons européens.



JUPILER

BIÈRE BLONDE - 5.2 %

Bière équilibrée, rafraîchissante à la douce amertume, elle est brassée à partir de plusieurs variétés de malts pâles, aromatisées de houblons d'origines diverses.

Groupe AB InBev

PerfectDraft®

Lagers et Premium Lager



GINETTE BLONDE

BIÈRE BLONDE - 4.5 %

Bière blonde légère et rafraîchissante aux saveurs de levure, de malt, d'agrumes, d'épices, de coriandres et d'herbes.



LOWENBRAU OKTOBERFEST

BIÈRE BLONDE - 6.1 %

*Bière Blonde allemande brassée et consommée à l'occasion de l'OktoberFest par l'une des plus grandes brasseries Munichoises.
Saveurs de caramel, de levure, d'épices et de malt.*



LOWENBRAU ORIGINAL

BIÈRE BLONDE - 5.2 %

Bière Blonde Allemande douce et maltée avec une amertume subtile et une finale nette et désaltérante.



BECK'S

BIÈRE BLONDE - 4.9 %

Bière Blonde légère Allemande aux saveurs douces et fruitées évoquant la rondeur des malts, de houblons et de saveurs herbacées.

Bières Crafts



TRIPEL KARMELIET

BIÈRE TRIPLE - 8.4 %

Bière Blonde Triple (froment, avoine et orge). Légère, équilibrée, crémeuse aux notes de vanilles, d'agrumes et d'épices.



VICTORIA

BIÈRE BLONDE - 8.5 %

Blonde Belge forte qui offre des notes houblonnées et épicées.



GOOSE IPA

BIÈRE BLONDE - 5.2 %

Bière Blonde magnifiquement équilibrée, savoureuse et rafraîchissante. Elle utilise du malt de haute qualité et les meilleurs houblons européens.

Bières Crafts



KWAK AMBRÉE

BIÈRE AMBRÉE - 8.4 %

Bière ambrée forte d'origine Belge. Un équilibre entre les arômes de caramel et d'oranges séchées, avec une touche subtile de banane et d'épices.

KWAK BLONDE

BIÈRE BLONDE - 7.4 %

Bière Blonde Belge, rafraîchissante à la mousse ferme et à l'amertume délicate. Arômes de poire, de banane, de malt et de houblon.

KWAK ROUGE

BIÈRE FRUITÉE - 8.0 %

Bière Belge Fruitée de spécialité subtilement amère aux notes de cerise et d'amande.

| Groupe AB InBev

PerfectDraft®

Bières sans alcool



CORONA CERO

BIÈRE SANS ALCOOL - 0,0 %

*Bière Blonde légère et rafraîchissante,
elle garde le goût authentique de la
Corona classique, mais sans alcool.*

Groupe AB InBev

PerfectDraft®

Bières de spécialité



LEFFE BLONDE

BIÈRE BLONDE - 6.6 %

Bière Blonde à l'arôme fort et malté révélant une douce amertume avec des notes de vanille et de dou de girofle.

LEFFE PRESTIGE

BIÈRE BLONDE - 8.5 %

Bière onctueuse avec des notes épicées et fruitées de banane, de vanille, d'anis étoilé, d'agrumes et de coriandre.

LEFFE RUBY

BIÈRE FRUITÉE - 5.0 %

Avec son arôme doux et fruité, elle dévoile une palette de saveurs caractérisées par des notes de fruits rouges légèrement épicées.

LEFFE BLANCHE

BIÈRE BLANCHE - 5.7 %

Bière Blanche non filtrée, rafraîchissante aux notes d'agrumes (écorce d'orange) et d'épices (graines de coriandre).

PerfectDraft®

Bières de spécialité



LEFFE RITUEL

BIÈRE BLONDE - 9.0 %

Bière puissante développant en bouche un goût épicé et distinct. Les arômes épicés, fruités et amers sont parfaitement équilibrés.

LEFFE D'ÉTÉ

BIÈRE SAISONNIÈRE - 5.2 %

Rafraîchissante et élégante, offre des notes fruitées et épicées. Sa douceur équilibrée par une légère amertume en fait une bière idéale pour savourer les beaux jours.

LEFFE D'HIVER

BIÈRE SAISONNIÈRE - 6.6 %

Bouquet fruité et épicé, c'est une bière généreuse et pleine de caractère. Notes de sucre brun, de noisette, de caramel et d'épices.

LEFFE BRUNE

BIÈRE BRUNE - 6.5 %

Bière brune douce et crémeuse à l'amertume discrète, au goût légèrement sucré et caramélisé.

Groupe AB InBev

PerfectDraft®

Bières de spécialité



HOEGAARDEN BLANCHE

BIÈRE BLANCHE - 4.9 %

Bière blanche rafraîchissante avec des notes de poire, banane, légèrement florales et houblonnées.



HOEGAARDEN ROSÉE

BIÈRE FRUITÉE - 3.0 %

Bière fruitée de type lager qui combine deux houblons pour des notes fruitées et une saveur moderne.



FRANZISKANER

BIÈRE BLANCHE - 5.0 %

Bière de type "Weissbier" aux saveurs franches de fruits et une nette dominance de la banane, suivies d'un goût de clou de girofle et de touches vanillées.



DIEKRICH GRAND CRU

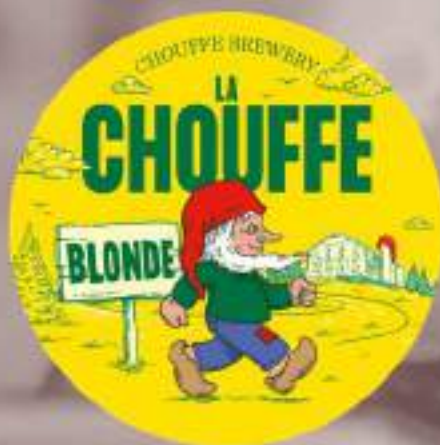
BIÈRE AMBRÉE - 5.1 %

Bière brune douce et crémeuse à l'amertume discrète, au goût légèrement sucré et caramélisé.

A photograph of three glasses of craft beer. The foreground features a dark glass filled with a dark beer and a thick white head of foam. Behind it, two other glasses are visible, one with a lighter beer and another with a reddish beer. The background is a wooden wall with a sign that reads "BREWING" in large, dark letters. The overall lighting is warm and slightly dim, creating a cozy atmosphere.

Bières Crafts

Bières Crafts



LA CHOUFFE BLONDE

BIÈRE BLONDE - 8.0 %

Cette Strong Ale de la Brasserie d'Achouffe est une bière blonde Belge aux saveurs épicées et fruitées. L'identité de la marque est un lutin "Marcel Chouffe" en référence aux lutins et farfadets très présents dans les Ardennes.



PAIX DIEU

BIÈRE TRIPLE- 10 %

Brassée depuis des lunes, cette bière Triple est pleine de caractère aux arômes délicats fruités et épicés. Elle est faite à la Brasserie Caulier, une fois par mois, les soirs de pleine lune.

Bières Crafts

LA DÉBAUCHE :

Créée en 2013 à Angoulême, La Débauche fait preuve de créativité et d'exigence dans l'élaboration de bières artisanales. Au fil des années, elle s'est inscrite comme l'une des pionnières du mouvement craft Français. Ses bières audacieuses puisent leurs références dans le savoir-faire et la tradition brassicole tout en faisant souffler un vent de modernité.



ALMA LA DÉBAUCHE

BIÈRE BLONDE IPA - 4.5 %

Alma est une session IPA aux arômes de fruits tropicaux et de céréales. Sa bouche est fraîche aux saveurs fruitées et sa finale est légèrement amère.

Disponible en boîte : 33 cl x 12



CAT SOUP LA DÉBAUCHE

BIÈRE BLONDE DOUBLE IPA - 8.0 %

Double IPA brassée avec les houblons Citra et Simcoe. C'est une bière intensément fruitée, présentant des arômes d'agrumes et de fruits tropicaux. Amertume modérée.

Disponible en boîte : 33 cl x 12



NINA BLANCA LA DÉBAUCHE

BIÈRE BLANCHE - 5.0 %

Dans le style des "Pale Ale Américaine", cette IPA joue du subtil équilibre entre 4 malts et 3 variétés de houblons, légèrement houblonnée à cru.

Disponible en boîte : 33 cl x 12



GOOD BOY IPA LA DÉBAUCHE

BIÈRE IPA - 6.0 %

Arborant une robe jaune pâle, légèrement dorée et à la fine mousse blanche qui se tient, elle offre des arômes de mangue et de fruits tropicaux. Saveur d'une IPA classique avec des notes plus fruitées.

Disponible en boîte : 33 cl x 12

Bières Crafts

LA DÉBAUCHE :

Créée en 2013 à Angoulême, La Débauche fait preuve de créativité et d'exigence dans l'élaboration de bières artisanales. Au fil des années, elle s'est inscrite comme l'une des pionnières du mouvement craft Français. Ses bières audacieuses puisent leurs références dans le savoir-faire et la tradition brassicole tout en faisant souffler un vent de modernité.



CUTE AND SOBER LA DÉBAUCHE

BIÈRE SOUR - 0.5 %

Bière Sour avec un taux d'alcool très faible aux saveurs intenses de framboises et des notes pâtissières. Une belle acidité, typique des Sour, accompagne la dégustation.

Disponible en boîte : 33 cl x 12



LA DÉBAUCHE IPA

BIÈRE IPA - 6.0 %

Avec sa robe blonde aux reflets orangés, cette IPA légèrement trouble nous partage des arômes de houblons, sur l'agrumes mais aussi de fruits exotiques et accompagnées de notes herbacées.

Disponible en fût : 30L Tête plate

Bières Crafts

PIGGY BREWING :

The Piggy Brewing Company est une micro-brasserie basée à Liverdun près de Nancy. Désireux de concevoir eux-mêmes des bières Crafts et originales, Romain, Pierrot et Lorenzo se lancent dans l'aventure du brassage. Ils proposent désormais des bières d'une grande inventivité, subtiles et complexes qui allient la technique, la créativité et un visuel inédit.



CALIBRE 8 PIGGY BREWING

BIÈRE DOUBLE IPA - 8.0 %

C'est une double IPA qui ne manque pas de caractère. Elle est généreusement houblonnée, ce qui lui confère des arômes et des saveurs intenses d'agrumes et de fruits tropicaux.

Disponible en boîte : 33 cl x 24



PIG IPA PIGGY BREWING

BIÈRE HAZY IPA - 5.8 %

Bière bien houblonnée de style Hazy, la Pig IPA une belle fraîcheur avec des notes d'agrumes (mandarine), de fruits jaunes et une pointe exotique.

Disponible en boîte : 33 cl x 12
Disponible en fût : 30L Tête Plate



SEPIA WESTCOAST IPA PIGGY BREWING

BIÈRE AMBRÉE - 5.6 %

C'est une bière ambrée avec un max de houblons Chinook, Cascade et Simcoe. Aux arômes bien résineux, de fleurs d'agrumes et de fruits confits.

Disponible en boîte : 33 cl x 12

Bières Crafts

DELIRIUM :

La bière Delirium est une bière Belge brassée au sein de la brasserie Huyghe à Melle. Elle voit le jour en 1988 à la demande des Italiens. L'authenticité de la Delirium provient de ses 3 levures différentes ainsi que de son emballage très particulier et original faisant penser à la poterie de Cologne.



DELIRIUM TREMENS BLONDE

BIÈRE BLONDE - 8.5 %

Bière blonde Strong Ale de haute fermentation aux arômes de malts, de fruits et d'épices. Son nom fait référence à la pathologie Delirium Tremens qui provoque des hallucinations chez les patients concernés.

Disponible en bouteille : 33 cl VC x 24
Disponible en fût : 30L



DELIRIUM RED

BIÈRE FRUITÉE - 8.0 %

Bière sucrée et parfumée aux arômes de fruits rouges. En bouche, on sent parfaitement la cerise qui prend le dessus sur les fruits rouges et l'amande. Amertume discrète.

Disponible en bouteille : 33 cl VC x 24
Disponible en fût : 30L

Bières Crafts

PARANOÏA :

La Paranoïa est une bière Belge de la Brasserie Huyghe à Melle. La Brasserie étant connue pour la Délirium, ici nous retrouvons un autre style beaucoup plus ancrée sur les houblons aromatiques.



PARANOÏA BLONDE

BIÈRE BLONDE - 5.6 %

Bière blonde trouble à la robe dorée. La Paranoïa laisse s'échapper de merveilleux arômes de fruits tropicaux et d'agrumes. Elle laisse en bouche une amertume fraîche et fruitée.

Disponible en fût : 20L



PARANOÏA EXOTIC FRUITÉE

BIÈRE FRUITÉE - 7.0 %

Avec ses notes de mangue, de melon et de fruit de la passion, elle fait voyager dès la première gorgée. Fruité, doux et désaltérant. Un vrai plaisir.

Disponible en fût : 20L



Brasseries Bretonnes

Brasseries Bretonnes

SLOUG :

Brasserie & Cie est une brasserie artisanale basée à Pleubian. Ce sont les pieds dans l'eau que sont brassées les recettes, au point le plus au nord de la Bretagne. Toujours tournés vers le large, tels de vieux loups de mer, ils brassent comme ils naviguent : avec passion et intuition.



SLOUG BLONDE

BIÈRE BLONDE - 4.8 %

Bière de caractère de fermentation haute avec une belle structure maltée équilibrée par des houblons nobles.

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl

SLOUG ROUSSE

BIÈRE ROUSSE - 5.6 %

Dans le pur style des Red Ale, bière aux notes de malts caramélisés avec une longue amertume issue des meilleurs houblons et une levure sélectionnée pour la rendre unique.

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl

SLOUG IPA

BIÈRE IPA - 6.0 %

Dans le style des "Pale Ale Américaine", cette IPA joue du subtil équilibre entre 4 malts et 3 variétés de houblons, légèrement houblonnée à cru.

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl

SLOUG BLANCHE

BIÈRE BLANCHE - 0.0 %

Dans l'esprit des White IPA, cette bière blanche dévoile une fraîcheur désaltérante, aux arômes d'agrumes et une amertume fine et équilibrée en fin de bouche.

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl

Brasseries Bretonnes

BIÈRES DE BRÉHAT :

Créée par Sébastien Lecerf à l'été 2022, La Brasserie Artisanale de Bréhat est située sur l'île de Bréhat dans le département des Côtes D'Armor (22). Les bières sont brassées avec des céréales et du houblon issus de l'agriculture biologique. Elles sont non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille.



L'INDOMPTABLE BLONDE

BIÈRE BLONDE - 5.3 %

Bière Blonde à la robe dorée. Un nez léger sur des arômes dominants de miel, de pain sec, d'agrumes légers et un pointe d'épice : poivre timut. Fraîche et désaltérante.

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl

LA MARÉMOTRICE BLANCHE

BIÈRE BLANCHE - 5.0 %

Blanche Witbier, bière de blé à la robe jaune paille. Notes acidulées de froment et subtiles d'agrumes (cédrat, yuzu) soutenues par des arômes légèrement miellés.

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl

LA DÉSINVOLTE IPA

BIÈRE IPA - 6.0 %

Bière à la robe orangée éclatante, légèrement vollée. Nez aromatique sur des notes fruitées d'agrumes, mais aussi légèrement florales et épicées soutenues par des arômes maltés en fond.

Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl

Brasseries Bretonnes

BIÈRES DE BRÉHAT :

Créée par Sébastien Lecerf à l'été 2022, La Brasserie Artisanale de Bréhat est située sur l'île de Bréhat dans le département des Côtes D'Armor (22). Les bières sont brassées avec des céréales et du houblon issus de l'agriculture biologique. Elles sont non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille.



LA CULMINANTE AMBER ALE

BIÈRE AMBRÉE - 6.1 %

Amber Ale, bière à la robe cuivrée. Un nez aromatique sur des notes sucrées et dominantes de pain d'épices (miel et épices), légères de cacao et de biscuits, une pointe de griotte confite en note de fond.

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl



L'IMMINENTE BLONDE

BIÈRE BLONDE FORTE - 7.5 %

Blonde forte à la robe orangée limpide. Nez aromatique sur des notes de pain grillé, de miel léger et d'épices (poivre noir et clou de girofle)

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 33 cl

Brasseries Bretonnes

BRASSERIE PHILOMENN :

Brasserie Artisanale située à Tréguier dans les Côtes D'Armor (22). De nombreuses recettes diversifiées, mais l'esprit d'origine demeure : produire localement, avec sincérité, des bières de caractère, à l'image de la terre et des gens du Trégor.



PHILOMENN BLONDE

BIÈRE BLONDE - 5.6 %

Bière Blonde ronde et d'une fraîcheur aromatique. Fruitée et florale, sur l'agrumes et le fleur blanche.

Disponible en fût : 30L / 20L
Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl



PHILOMENN ROUSSE

BIÈRE ROUSSE - 6.0 %

Bière ronde et désaltérante avec des arômes floraux et légèrement caramélisés balancés par une fraîcheur houblonnée.

Disponible en fût : 30L / 20L
Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl



PHILOMENN BLANCHE

BIÈRE BLANCHE - 5.6 %

Ronde et désaltérante. Notes aromatiques florales et riche en esters, agrumes, fleurs blanches, clou de girofle.

Disponible en bouteille : 33 cl

Brasseries Bretonnes

BRASSERIE PHILOMENN :

Brasserie Artisanale située à Tréguier dans les Côtes D'Armor (22). De nombreuses recettes diversifiées, mais l'esprit d'origine demeure : produire localement, avec sincérité, des bières de caractère, à l'image de la terre et des gens du Trégor.



PHILOMENN STOUT

BIÈRE STOUT - 4.5 %

Bière ronde et épaisse malgré le peu d'alcool. Arômes francs de café/cacao sans dureté. Amertume équilibrée.

Disponible en bouteille : 33 cl



PHILOMENN SPOUM

BIÈRE TRIPLE - 9.0 %

Riche, ronde et suave. Aromatique complexe sur des notes de baies de genièvre, de malt et de fruits confiturés mais aussi de fruits secs. Bière Puissante.

Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl



PHILOMENN TOURBÉE

BIÈRE TOURBÉE - 8.0 %

Souple, ronde et riche. Elle a un nez franc, malté, fumé et légèrement fruité (agrumes).

Disponible en bouteille : 33 cl

Brasseries Bretonnes

BRASSERIE DE PAIMPOL :

Située à quelques pas du Port de Paimpol dans les Côtes D'Armor (22), la Brasserie Artisanale de Paimpol propose des bières biologiques travaillées, lisibles et accessibles.



BONNE HUMEUR BLONDE

BIÈRE BLONDE - 5.6 %

Bière Blonde aux saveurs de céréales donnent une bière douce et peu amère avec des notes florales et épicées.

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl



BONNE HUMEUR ROUSSE

BIÈRE ROUSSE - 7.0 %

Bière de caractère, longue en bouche et chaleureuse. Nez fruité, des arômes de malts caramels prononcés, une amertume franche mais diffuse.

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl



BONNE HUMEUR BLANCHE

BIÈRE BLANCHE - 4.5 %

Bière de blé subtilement houblonnée. Son goût doucement acidulé en fait une bière sèche et rafraîchissante.

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl



BONNE HUMEUR IPA

BIÈRE BLANCHE - 6.0 %

Nez de fruits d'été, une mousse dense et des bulles fines, des notes céréalières qui accompagnent l'amertume et en font une IPA équilibrée.

Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl

Brasseries Bretonnes

BRASSERIE DE PAIMPOL :

Située à quelques pas du Port de Paimpol dans les Côtes D'Armor (22), la Brasserie Artisanale de Paimpol propose des bières biologiques travaillées, lisibles et accessibles.



BONNE HUMEUR BITTER

BIÈRE BITTER - 3.6 %

Bière dorée, une amertume discrète qui laisse place à des arômes subtils de caramel et d'agrumes, c'est une bière légère et désaltérante.

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl



BONNE HUMEUR TRIPLE

BIÈRE TRIPLE - 8.6 %

Bière de tradition Belge, elle est ronde et complexe, trouvant un juste équilibre entre force et subtilité.

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl



BONNE HUMEUR NOIRE

BIÈRE NOIRE - 7.0 %

Sa texture douce et ronde, ses notes grillées de chocolat, de café et de sarrasin en font une bière gourmande et généreuse.

Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl

Brasseries Bretonnes

BRASSERIE LANCELOT :

Nichée au coeur de la Bretagne, la brasserie Lancelot est l'une des plus anciennes de la région (1990).



DUCHESSE ANNE TRIPLE

BIÈRE TRIPLE - 7.5 %

*Bière triple blonde généreuse
puissant et très rafraîchissante.
Elle dévoile des notes acidulées et
des saveurs maltées et fruitées.*

Disponible en fût : 30L & 20L
Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl / 25 cl

DUCHESSE ANNE TRIPLE HOPS

BIÈRE TRIPLE - 7.5 %

*Ronde et sucrée, soutenue par les
saveurs puissantes et exotiques des
houblons. Amertume franche et peu
persistante.*

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl / 25 cl

CERVOISE LANCELOT

BIÈRE ROUSSE - 6.0 %

*Bière Rousse bien équilibrée aux
délicates saveurs de miel et de
plantes.*

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl

MORGANE BIO

BIÈRE BLANCHE - 5.6 %

*Bière Blanche ronde et fruitée, aux notes
de froment fleuries, avec une pointe
d'agrumes.*

Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl

Brasseries Bretonnes

BRASSERIE LANCELOT :

Nichée au cœur de la Bretagne, la brasserie Lancelot est l'une des plus anciennes de la région (1990).



BLANCHE HERMINE

BIÈRE BLANCHE - 4.0 %

Bière Blanche légère et rafraîchissante aux notes de froment et d'agrumes.

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl / 25 cl

BLANCHE HERMINE WHITE IPA

BIÈRE BLANCHE IPA - 5.6 %

Bière Blanche IPA au style punchy et original.

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl

LANCELOT BLONDE BREIZH ALE

BIÈRE BLONDE - 5.6 %

Bière Blonde douce et ronde avec une légère amertume qui équilibre parfaitement les saveurs maltées et fruitées.

Disponible en fût : 30L
Disponible en bouteille : 33 cl / 25 cl

LANCELOT TRIPLE BIO

BIÈRE TRIPLE - 8.0 %

Bière Triple au nez intense porté sur des arômes floraux et herbacés, marqués par des arômes de malt légèrement torréfiés.

Disponible en bouteille : 25 cl

Brasseries Bretonnes

BRASSERIE LANCELOT :

Nichée au cœur de la Bretagne, la brasserie Lancelot est l'une des plus anciennes de la région (1990).



TEENN DU

BIÈRE BRUNE - 4.5 %

Bière Brune Bio au blé noir breton. Puissante, aux notes de grains torréfiés et de café. Léger caramel et longue finale de sarrasin.

Disponible en fût : 20L

Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl / 25 cl



BONNETS ROUGES

BIÈRE ROUGE - 5.5 %

Bière rouge aux baies de sureau, légèrement acide. Attaque piquante et poivrée. Bouche ronde et acide, avec des notes de fruits rouges et une douce persistance.

Disponible en fût : 20L

Disponible en bouteille : 33 cl



BREIZH AMERIKA BLONDE IPA

BIÈRE BLONDE IPA - 5.6 %

Bière Blonde douce et ronde avec une légère amertume qui équilibre parfaitement les saveurs maltées et fruitées.

Disponible en fût : 30L

Disponible en bouteille : 33 cl / 25 cl



BREIZH AMERIKA SESSION IPA

BIÈRE IPA - 4.0 %

Bouche légère, intense et démontre une belle amertume. L'Aromatique est complexe sur des notes de fruits frais, avec notamment des agrumes.

Disponible en fût : 20L

Disponible en bouteille : 33 cl

Brasseries Bretonnes

BRASSERIE DU BOUT DU MONDE :

C'est une microbrasserie artisanale bretonne fondée dans le Finistère, qui s'inspire des paysages maritimes et de la culture locale pour créer ses bières. Elle s'est fait connaître par ses recettes originales et son identité fortement ancrée dans l'imaginaire des "terres du bout du monde".



TERENEZ BLONDE

BIÈRE BLONDE - 6.3 %

Un Or liquide, un goût d'amitié et de la convivialité en équilibre parfait entre grain et houblon. Notes miellées et céréalières, fin de bouche amère et fraîche.

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl



TERENEZ BLANCHE

BIÈRE BLANCHE - 5.6 %

Bière Blanche à l'attaque dynamique et fraîche, parfums d'agrumes frais (citrons verts, pamplemousse), fin de bouche sur les épices et le gingembre.

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 33 cl



TERENEZ TRIPLE

BIÈRE TRIPLE - 6.7 %

Des reflets cuivrés, une gourmandise riche de fruits mûrs. Trois grains, orge, avoine et blé pour un goût unique qui se déploie, enveloppe et provoque.

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 75 cl / 33 cl

Brasseries Bretonnes

BRASSERIE DU BOUT DU MONDE :

C'est une microbrasserie artisanale bretonne fondée dans le Finistère, qui s'inspire des paysages maritimes et de la culture locale pour créer ses bières. Elle s'est fait connaître par ses recettes originales et son identité fortement ancrée dans l'imaginaire des "terres du bout du monde".



TERENEZ IPA

BIÈRE IPA - 4.9 %

Bière rafraîchissante et aromatique. IPA légère et équilibrée avec une agréable amertume qui sait ravir les amateurs de bières.

Disponible en bouteille : 33 cl



TERENEZ AMBRÉE

BIÈRE BLANCHE - 5.0 %

Avec ses jolies couleurs rousses et ambrées, elle régale par sa légèreté et ses notes épicées.

*Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 33 cl*



TERENEZ BLÉ NOIR

BIÈRE BLÉ NOIR - 6.0 %

Brassée avec blé noir, de la fève de tonka et du miel. Cette bière aux couleurs cuivrées est une ode à la gourmandise.

Disponible en bouteille : 33 cl

Brasseries Bretonnes

BRASSERIE DE BRETAGNE :

La Brasserie de Bretagne est une brasserie bretonne implantée dans le département du Finistère (29). Elle élabore ses propres recettes et s'engage auprès des producteurs locaux pour produire quatre marques de bières.



BRITT BLONDE

BIÈRE BLONDE - 5.5 %

*Bière Blonde et équilibrée.
Désaltérante, ronde et à l'amertume
juste.*

Disponible en fût : 30L / 20L
Disponible en bouteille : 33 cl

BRITT BLANCHE

BIÈRE BLANCHE - 4.8 %

*Fraîche, légère et originale. En bouche,
elle révèle une attaque douce et
légèrement épicée, puis un corps
marqué par la dominante des céréales.*

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 33 cl

BRITT SUMMER IPA

BIÈRE IPA - 5.0 %

*Bière estivale et désaltérante.
Légère et étonnante, elle séduit les
amateurs de blondes
aromatiques.*

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 25 cl

BRITT AMBER ALE

BIÈRE AMBRÉE - 5.0 %

*Bière légère à la robe aux reflets roux.
Cette bière ambrée de haute fermentation
est désaltérante et harmonieuse. Notes
boisées et de sarrasin.*

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 33 cl

Brasseries Bretonnes

BRASSERIE DE BRETAGNE :

La Brasserie de Bretagne est une brasserie bretonne implantée dans le département du Finistère (29). Elle élabore ses propres recettes et s'engage auprès des producteurs locaux pour produire quatre marques de bières.



BRITT SESSION IPA

BIÈRE IPA - 3.5 %

Bière légère et aromatique. Très désaltérante avec un bel équilibre entre légèreté et amertume tranchante.

Disponibles en fût : 20L
Disponibles en bouteille : 25 cl

SANT ERWANN BLONDE

BIÈRE BLONDE - 7.0 %

Bière avec beaucoup de corps, équilibrée entre rondeur et amertume. Elle saura ravir les amateurs de bières fortes et savoureuses.

Disponibles en fût : 20L
Disponibles en bouteille : 33 cl

SANT ERWANN IPA

BIÈRE IPA - 7.0 %

Naturellement trouble, sa mousse blanche révèle une bière blonde dorée à l'amertume tranchante trouvant un équilibre parfait associée aux arômes fruités et exotiques.

Disponibles en fût : 20L
Disponibles en bouteille : 33 cl

SANT ERWANN DOUBLE IPA

BIÈRE IPA - 8.0 %

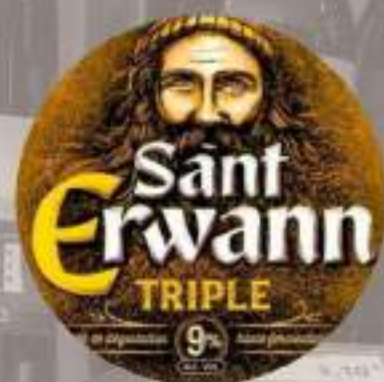
Indomptable, puissante et fruitée. Elle saura séduire les amateurs de bières de dégustation houblonnées grâce à son amertume intense.

Disponibles en bouteille : 33 cl

Brasseries Bretonnes

BRASSERIE DE BRETAGNE :

La Brasserie de Bretagne est une brasserie bretonne implantée dans le département du Finistère (29). Elle élabore ses propres recettes et s'engage auprès des producteurs locaux pour produire quatre marques de bières.



SANT ERWANN TRIPLE

BIÈRE TRIPLE - 9.0 %

Bière à la robe dorée et au goût puissant. Sa longueur en bouche ravira les amateurs de bières d'exception.

Disponible en bouteille : 33 cl

DREMMWEL BLONDE

BIÈRE BLONDE - 5.0 %

Bière Blonde qui puise sa singularité dans ses arômes maltés et fruités qui lui confèrent un corps rond et floral.

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 75 cl & 33 cl

DREMMWEL ROUSSE

BIÈRE ROUSSE - 6.0 %

Bière rousse aux arômes de cerises et de prunes qui côtoient la girofle, la cannelle et la muscade. Juste amertume.

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 33 cl

DREMMWEL DORÉ

BIÈRE DORÉE - 7.7 %

Bière aromatique et de caractère au corps équilibré et subtil révélant un goût de levure et une amertume puissante succédant aux notes de fruitées et boisées.

Disponible en bouteille : 75 cl & 33 cl

Brasseries Bretonnes

BRASSERIE DE BRETAGNE :

La Brasserie de Bretagne est une brasserie bretonne implantée dans le département du Finistère (29). Elle élabore ses propres recettes et s'engage auprès des producteurs locaux pour produire quatre marques de bières.



DREMMWEL IPA

BIÈRE IPA - 6.0 %

Bière IPA qui offre un bouquet fruité et une franche amertume. Bière désaltérante et de caractère.

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 75 cl & 33 cl

DREMMWEL BLANCHE

BIÈRE BLANCHE - 4.5 %

Bière de soif. Un corps léger imposant des notes citronnées et une amertume légère pour une bière intemporelle.

Disponible en bouteille : 75 cl & 33 cl

DREMMWEL BLÉ NOIR

BIÈRE AMBRÉE - 5.4 %

Bière sans gluten qui révèle sous sa robe ambrée de la puissance aromatique du blé noir, la délicatesse du caramel, de la noisette et de la noix.

Disponible en fût : 20L
Disponible en bouteille : 33 cl

DREMMWEL BLONDE 0.0

BIÈRE BLONDE - 0.0 %

Bière de dégustation sans alcool, à la robe jaune dorée. Corps léger aux arômes maltés et fruités.

Disponible en bouteille : 33 cl

Bien entretenir son tirage pression

Un entretien régulier de votre tireuse et le suivi de ces conseils vous permettront d'assurer le bon goût de votre bière. En effet, un mauvais entretien ou une mauvaise conservation de votre fût peut générer de la saleté et ainsi altérer la qualité de la boisson.

Conseil et information importantes :

- 1 - Votre cave doit avoir une température constante été comme hiver. La différence ne doit pas excéder 5°C. Température idéale de conservation : 15°C
- 2 - Le rinçage des conduites : Opération indispensable. Toutes les installations de débit doivent être équipées d'un système d'adaptation de rinçage, branché sur de l'eau courant afin de rincer votre installation pendant une minute à chaque changement de fût.
- 3 - La durée d'un fût en perce : Pas plus de 8 jours.
- 4 - Pour une qualité optimale, Fermer la bouteille de CO² chaque soir.
- 5 - Changement de la bouteille de CO² : 1 bouteille de CO² pour 40 fûts de 30L

Le changement de fût :

ÉTAPE 1 : DÉCONNECTER LE FÛT VIDE

- Fermer le robinet de gaz
- Fermer le fût
- Tourner pour dégager la tête de débit jusqu'à ce qu'elle se libère

ÉTAPE 2 : RINCER LE CIRCUIT BIÈRE

- Connecter la tête de débit sur la tête de rinçage, rincer au moins une minute
- Nettoyer la tête de débit avec de l'eau claire, une brosse et un chiffon propre.

ÉTAPE 3 : METTRE LE FÛT EN PERCE

- Contrôler la date de fraîcheur du nouveau fût.
- Fixer la tête de débit sur le fût
- Ouvrir le robinet de CO² et contrôler la pression.
- Ouvrir le robinet de la tête de débit

Conseil et information importantes :

Selon le type de ligne Python dont vous disposez, la sanitation doit être réalisée plus ou moins fréquemment :

Tirage avec ligne Python simple :
Toutes les 6 semaines

Tirage avec ligne Python amont/aval :
Toutes les 12 semaines

**La sanitation est le nettoyage chimique interne des tuyaux. Cette opération est indispensable pour éliminer tout risque d'infection et obtenir une bière parfaite à la pression. Elle doit être réalisée par un partenaire technique.*

Bon geste, pour une bonne pression

Sécurité :

Attention ! Le CO₂ est un gaz lourd qui s'accumule au niveau du sol. Une fuite de CO₂ provenant de votre bouteille ou de vos conduits peut avoir des conséquences graves en termes de sécurité, et provoquer notamment un risque d'asphyxie.

Maintenez le local
des fûts propre
et n'oubliez pas de
l'aérer.

Fermez chaque soir l'alimentation en
CO₂ et le robinet à eau. Cela
préserve les qualités gustatives de la
bière et vous permet également de
faire de précieuses économies en
CO₂.

Accrochez votre
bouteille au mur.



Réglage de la pression :

Bien régler la pression de CO₂ est primordial pour servir une bière de qualité avec la quantité de mousse adaptée. La pression idéale dépend de la température de votre cave ainsi que de la dénivellation qui sépare votre tirage de votre cave.

		Température (C°)					
		5	10	15*	20	25	30
Dénivellation (M)	1,50	/	1,400	1,600	2,100	2,500	2,900
	3,50	1,300	1,600	1,900	2,300	2,700	3,100
	5	1,400	1,700	2,100	2,400	2,900	/

*Température idéale

Une pression trop basse se traduira en une bière plate, avec un peu de mousse

Une pression trop élevée, à l'inverse, donnera une bière trop mousseuse, qui sort plus rapidement du robinet.



MAHE
DISTRIBUTION

8 rue Boisgelin BP 13 - 22610 PLEUBIAN
T. 02 96 22 91 95
societe.mahe@societe-mahe.com

www.societe-mahe.fr

