



# CATALOGUE 2024





# BOUTEILLES

# BIÈRES 33CL



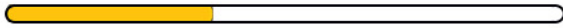
# .GAMME. TRADITION



## 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



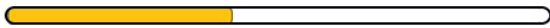


# .GAMME. MALTEE

## 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



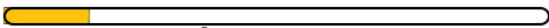
### QUAND LA DÉGUSTER

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



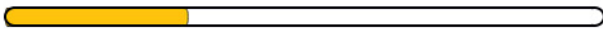
# . GAMME . SPECIALE



## 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

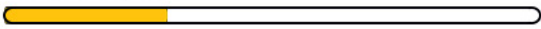
3/10



## 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

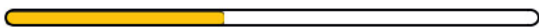
3/10



## 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

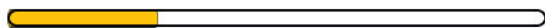
4/10



## 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

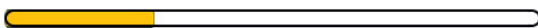
6/10



## 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

