

BIÈRES

HOUBLONS DU MONDE

DEPUIS 1960
cozigou

Bien plus que la **DÉGUSTATION**, le voyage et la **DÉCOUVERTE** sont au **CŒUR** de notre processus de sélection. Tout d'abord un **VOYAGE** à travers les 4 coins du globe à la recherche des meilleurs jus de houblon et des plus beaux flacons, depuis la Belgique jusqu'aux caraïbes en passant par la France et ses bières Bretonnes. Le second voyage, quant à lui, ne nécessite nullement de traverser les frontières. Au gré des **ARÔMES**, des **SAVEURS**, de cette émulation des **SENS**, laissez-vous transporter au sein de cet univers à la fois riche et complexe, mais résolument **CONVIVAL**. Peu de boissons proposent une telle **EXPÉRIENCE** sensorielle avec ces oscillations **GUSTATIVES** allant de l'**AMERTUME** au fruité, des arômes passant du **MALT** torréfié à la cerise et enfin une robe tantôt Or jaune tantôt brun profond. C'est par un voyage au cœur des plus vieilles et **PRESTIGIEUSES BRASSERIES** de Belgique et de Navarre que nous vous présentons notre gamme de **BIÈRES** bouteilles et fûts, sélectionnée et travaillée depuis plusieurs décennies.

Hervé et Loïc Cozigou

HOUBLONS DU MONDE

{ de l'histoire à la légende }

Les inflorescences femelles, les cônes, sont utilisées pour aromatiser la bière depuis le ^{xiii}e siècle lorsque Hildegarde de Bingen (1099-1179) découvrit les vertus aseptisantes et conservatrices du houblon ainsi que son amertume. Il permettait ainsi à la bière de se conserver mieux et plus longtemps. Auparavant, un mélange d'herbes et d'épices, nommé gruut, était utilisé pour fabriquer ce que l'on appelait alors la cervoise.

De plus en plus de bières d'exception existent...Des bières issues de subtils mélanges entre plusieurs brassins, des bières à fermentation, longuement vieilles, des bières trappistes... Nous vous avons sélectionné des centaines de bières élaborées dans tous les pays du monde. Découvrez ces bières d'exception pour un moment de dégustation unique à partager !!!!

94 bières belges, **16** bières françaises, **16** bières bretonnes, **3** bières mexicaines, **5** bières de Grande Bretagne, **2** bières espagnoles, **2** bières Allemande, **8** bières des Etats-unis, **3** bières irlandaises, **11** bières irlandaises, **2** bières du Danemark, **3** bières du Luxembourg, **1** bière d'Autriche, **1** bière



de République Tchèque, **6** bières d'Italie et enfin **1** bière provenant de Jamaïque.

BIÈRES DÉCOUVERTE : Découvrez ou redécouvrez les incontournables des plus grands brasseurs. Des valeurs sûres qu'on a toujours plaisir à déguster.

BIÈRES CONNAISSEUR :

Envie d'aller plus loin ? Laissez-vous tenter par des bières blanches, rubis, rousses, brunes... Un plaisir accessible !

BIÈRES SPÉCIALISTE :

Place aux choses sérieuses : Double, Triple, Grand Cru... Tant de flacons qui mériteraient

d'être goûtés ! **BIÈRES EXPERT :** La bière n'a plus de secret pour vous ?

Attaquez-vous aux meilleurs crus du monde, avec des bières frôlant la perfection, bonne dégustation !



Kronenbourg

light export

BIÈRE HATT

Sivulindou

LA BOUTEILLE A LA BRASSERIE

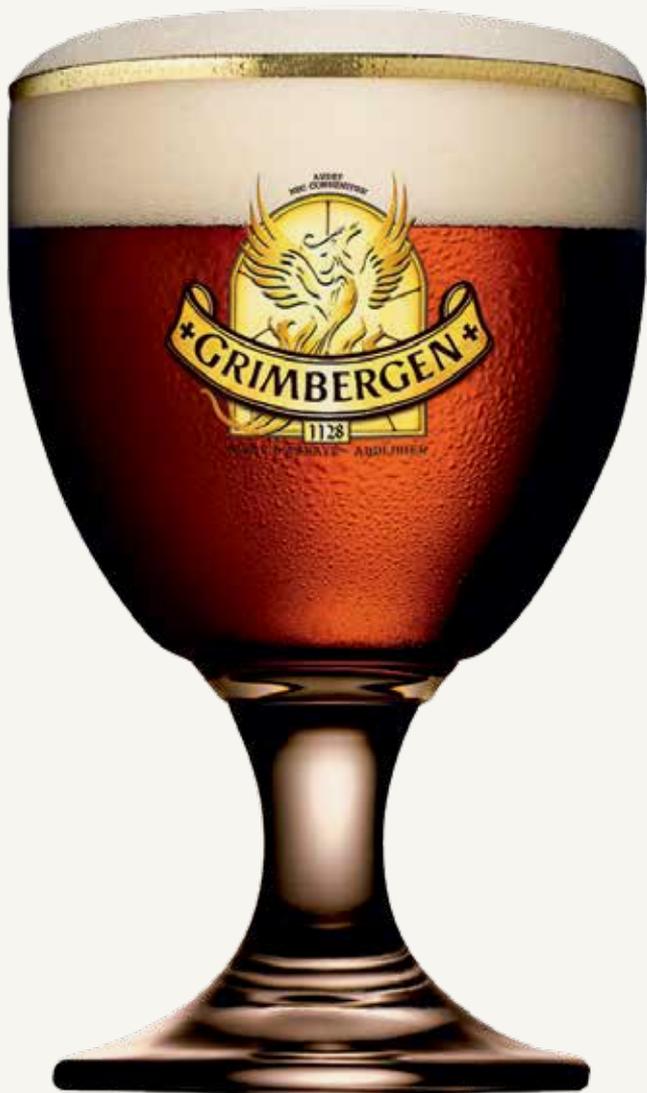
KRONENBOURG

{ de l'histoire à la légende }

Le château de Versailles n'était encore qu'un vaste chantier quand la première Kronenbourg fut brassée : une aventure qui dure depuis 350 ans, une éclatante exception dans la généalogie des entreprises françaises. Quand on parle de Kronenbourg, la grande histoire s'en mêle toujours. Kronenbourg a traversé dix guerres et autant de crises économiques, elle est devenue la première brasserie française, perfectionnant constamment son savoir-faire et portant haut les couleurs de la bière. Car Kronenbourg, c'est avant tout l'histoire d'une entreprise qui a su se réinventer en gardant le même métier, celui de Jérôme Hatt, le premier de ses maîtres brasseurs, et dans une même région, l'Alsace.

Un mythe d'autant plus fort que le temps – les siècles ! – ont durablement consolidé ce lien. La légende continue...





UNE DÉGUSTATION UNIQUE

APPARENCE

1 Robe acajou, brillante et mousse abondante couleur crème de café

AU NEZ

2 De forts parfums de caramel et de réglisse se mêlent à des odeurs plus subtiles de fruits rouges, de Malaga et de fumé, ainsi qu'à des notes de pruneaux et malt torréfié.

EN BOUCHE

3 Bière intense à l'amertume prononcée. Aux dominantes de réglisse et de caramel viennent s'ajouter des arômes de malt torréfié, d'orange amère, de fruits mûrs et de pruneaux macérés.

EN DEUX MOTS

4 Une bière ample en bouche à la robe ambrée par ses différents malts et aux arômes riches de caramel, de réglisse et de fruits mûrs.

Grimbergen Ambrée est une bière généreuse. L'utilisation de deux malts torréfiés lui confère sa robe ambrée. Son goût est riche, profond et ample tandis que ses notes subtilement caramélisées réussissent l'équilibre de saveurs entre douceur et amertume.

NOTE RATEBEER : 92/100 

DÉCOUVERTE	<p>KRONENBOURG, blonde</p> <p>Découvrez ses arômes de malt et d'agrumes enrichis de notes de houblon frais En bouche une texture mouelleuse.</p>	<p>4,7° 4,7° 25 cl 33 cl</p>	 
DÉCOUVERTE	<p>1664, blonde</p> <p>Couleur jaune d'or intense. Au houblon et au malt viennent s'ajouter des notes d'agrumes, miel, banane et poivre.</p>	<p>5,5° 5,5° 25 cl 33 cl</p>	 
DÉCOUVERTE	<p>1664 BLANC, blanche</p> <p>Jaune pâle, opalescente. Dominance des odeurs d'agrumes mêlées aux notes de pêche. Aux arômes d'abricots viennent s'ajouter des fruits exotiques, pour une bière aux saveurs équilibrées.</p>	<p>5° 5° 25 cl 33 cl</p>	 
DÉCOUVERTE	<p>CARLSBERG, blonde</p> <p>Pointes d'agrumes, d'épices et de belles notes florales. Portée sur le houblon fleuri et amer en longueur.</p>	<p>5° 5° 25 cl 33 cl</p>	 
DÉCOUVERTE	<p>GRIMBERGEN, blonde</p> <p>Robe jaune d'or et limpide. Nez malté et relativement fruité avec des pointes épicées. Saveurs douces et relativement fruitées, légère amertume.</p>	<p>6,7° 33 cl</p>	  <p>75/100</p>
DÉCOUVERTE	<p>GRIMBERGEN, blanche</p> <p>Robe blonde très claire. Nez épicé sur la coriandre. Notes agrumes. Bouche acidulée, saveurs épicées et fruitées.</p>	<p>6° 33 cl</p>	 
DÉCOUVERTE	<p>GRIMBERGEN, rouge</p> <p>Robe rouge aux reflets pourpres, mousse rosée. Nez sur le fruit rouge. Notes épicées. Légère acidité, fruits rouges, fine touche réglisse.</p>	<p>6° 33 cl</p>	 



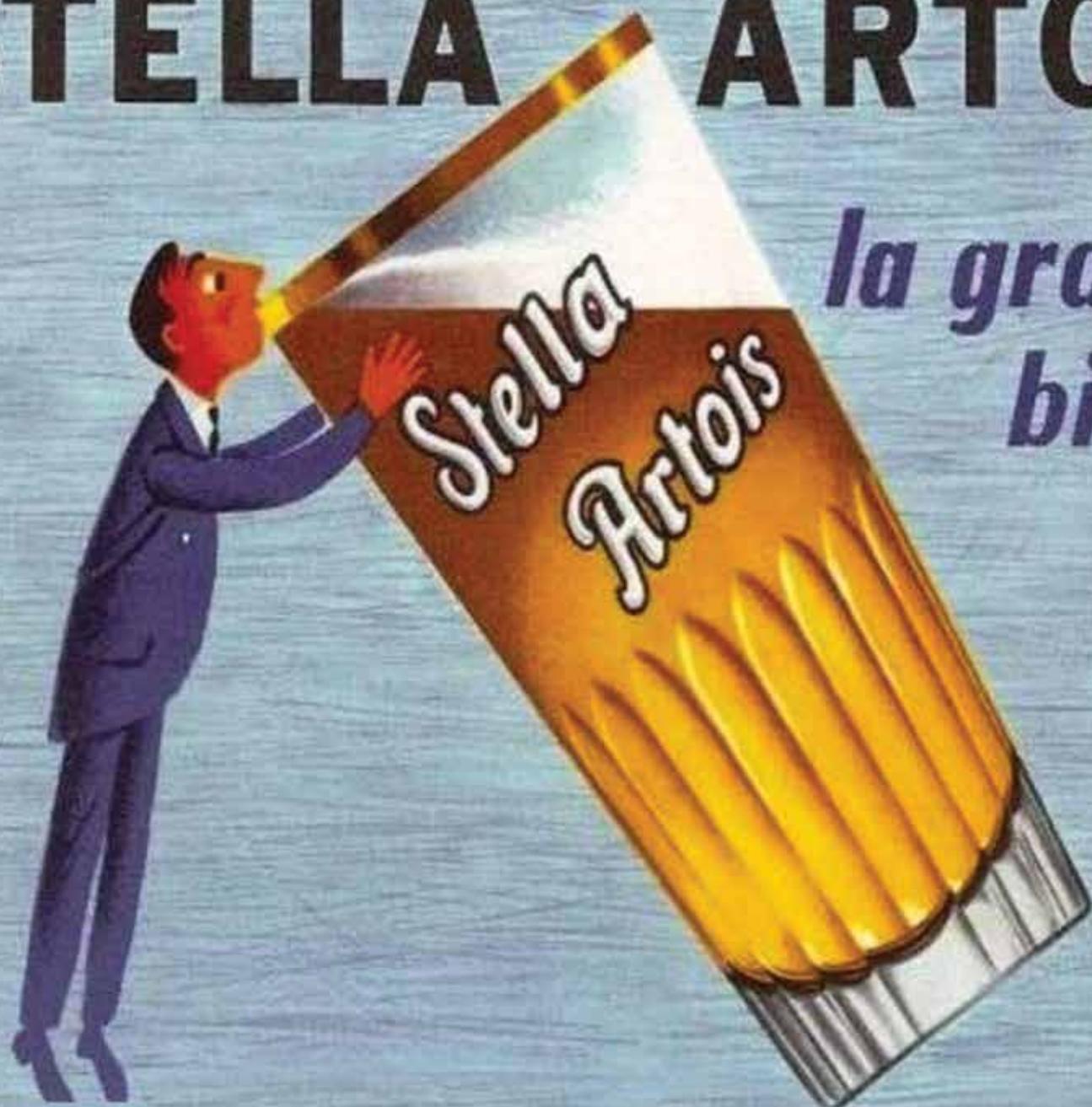
**BRASSERIE
ALSACIENNE**

Kronenbourg

L. BEPPE

DÉCOUVERTE	<p>WILFORT, brune</p> <p>Couleur brune brillante et reflets rubis.</p> <p>Puissants arômes de caramel et de réglisse.</p>	6,3° 33 cl		
CONNAISSEUR	<p>GUINNESS, « Ne se sert qu'avec le Surger »</p> <p>Belle robe brun profond.</p> <p>Incredibly douce en bouche équilibre parfaitement la puissante saveur de café et de cacao. Un pointe d'acidité sur des notes de cerise.</p>	4,2° 4,2° 50 cl 33 cl		
DÉCOUVERTE	<p>CARLSBERG ALU, blonde</p> <p>Pointes d'agrumes, d'épices et de belles notes florales.</p> <p>Portée sur le houblon fleuri et amer en longueur.</p>	5° 33 cl		
DÉCOUVERTE	<p>SKØLL DE TUBORG, blonde</p> <p>Bière tendance , aromatisée vodka et citron vert.</p>	6° 33 cl		
DÉCOUVERTE	<p>KRONENBOURG PUR MALT , blonde</p> <p>Lumineuse couleur jaune d'or surmontée d'une belle mousse blanche.</p> <p>Kronenbourg Pur Malt est dominée par le malt.</p> <p>Bien équilibrée entre l'amertume et les saveurs sucrées.</p>	Sans Alcool 33 cl		
DÉCOUVERTE	<p>TOURTEL TWIST CITRON</p> <p>Robe jaune pâle, opalescente.</p> <p>Mousse légère dotée de fines bulles.</p> <p>Dominance de citron, arômes citron vert, notes de malt.</p> <p>Goût acidulé équilibré par un léger sucré.</p>	Sans Alcool 33 cl		
DÉCOUVERTE	<p>TOURTEL TWIST AGRUMES</p> <p>Robe orange pâle avec des reflets roses, opalescente.</p> <p>Dominance de pamplemousse rose.</p> <p>Gourmande et rafraichissante, fine pétillance.</p>	Sans Alcool 33 cl		

STELLA ARTOIS



*la grande
bière!*

AB IN BEV

{ de l'histoire à la légende }

Le dévouement à l'héritage et la qualité d'AB InBev trouve ses origines dans des traditions brassicoles qui datent de 1366, du temps de la brasserie Den Hoorn à Louvain en Belgique, et dans l'esprit innovateur de la brasserie d'Anheuser & Co, avec des origines, à St. Louis aux Etats-Unis, depuis 1852. L'entreprise bénéficie d'une longue histoire où le savoir-faire, la qualité, l'innovation et le service envers les consommateurs et les partenaires ont toujours été au centre des activités. InBev Belgium est aujourd'hui leader du marché dans son propre pays.





INBEV

*Leffe Royale « Whitebread Golding »
et Leffe Royale « Cascade IPA »*

La Leffe Royale se reconnaît à son col épais d'un blanc étincelant, ainsi qu'à sa robe dorée aux touches rayonnantes de cuivre.

La Leffe Royale est préparée à partir de trois variétés de houblon dont le Whitebread Golding de Poperinge qui renforce son caractère belge : un arôme fruité, alliant une amertume douce et pure. Le houblon américain Cascade apporte pour sa part une touche rafraîchissante d'agrumes tandis que la troisième variété est un mélange de houblons amers comme le Challenger et le Tomahawk. Ces variétés de houblon sont mélangées en diverses quantités et à divers moments pour garantir l'équilibre parfait entre le goût sucré et amer.

Dès la première gorgée, le palais est éveillé par des touches de girofle et de vanille, qui laissent ensuite la place aux arômes frais de banane, relayés à leur tour par de subtiles notes de géranium et d'agrumes, résultant en un accord final frais et sucré bien équilibré.

Pour que la Leffe Royale libère tous ses arômes, versez-la de préférence dans un verre calice, spécialement conçu pour l'occasion, à une température de 8 °C.

DÉCOUVERTE	<p>STELLA ARTOIS, blonde</p> <p>Robe limpide d'une couleur jaune paille. Nez de houblon accompagné de senteurs plus céréalières. Saveurs herbacées, présence des malts et fine amertume.</p>	4,8° 33 cl		
CONNAISSEUR	<p>JUPILER, blonde</p> <p>Bien équilibrée, tonique et fraîche. Bière numéro 1 en Belgique</p>	5,2° 25 cl		
CONNAISSEUR	<p>BECK'S, blonde</p> <p>Moyennement amère, belle mousse légèrement crémeuse. Bon arôme de malt.</p>	5° 33 cl		
CONNAISSEUR	<p>BUD, blonde</p> <p>Robe limpide d'une couleur paille. Arômes maltés, discrètes notes herbacées. Saveurs de malts et de céréales.</p>	4,9° 33 cl		
DÉCOUVERTE	<p>HOEGAARDEN, blanche</p> <p>Robe blonde troublee par l'absence de filtration. Nez fruité et épicé évoquant les agrumes et la coriandre. Goût fruité, douce présence de la coriandre et une belle amertume.</p>	4,9° 33 cl		 93/100
DÉCOUVERTE	<p>HOEGAARDEN ROSÉ, fruitée</p> <p>Sa robe est d'une subtile couleur rose orangé. Arôme naturel de framboise et des touches d'épices et de coriandre.</p>	3° 25 cl		
DÉCOUVERTE	<p>ABBAYE LEFFE, blonde</p> <p>Belle robe blond cuivré. Arômes maltés puissants de céréales. Rondeur maltée de caramel accompagnée de saveurs fruitées.</p>	8,8° 33 cl		

DÉCOUVERTE

LEFFE RUBY, *fruits rouges*

Rouge profond.
Puissants arômes fruités.
Plutôt douce et facile à boire.

5°
33 cl



SPÉCIALISTE

LEFFE RITUEL, *blonde*

Robe d'un blond doré et profond.
Arômes doux et fruités de pêches et d'agrumes.
Saveurs douces et fruitées, finale sèche.

9°
33 cl



SPÉCIALISTE

LEFFE RADIEUSE, *ambrée*

Belle couleur ambrée.
La Leffe Radieuse est puissante, fruitée et douce à la fois.
Une bière complexe avec une superbe longueur en arrière-goût.

8,2°
33 cl



90/100

CONNAISSEUR

ABBAYE LEFFE, *brune*

Une robe brune si caractéristique.
Véritable bière de dégustation contenant du malt foncé
et torréfié, du houblon, de la levure et du maïs.

8,5°
33 cl



89/100

SPÉCIALISTE

ABBAYE LEFFE TRIPLE, *blonde*

Bière de fermentation haute, corsée,
bonne équilibre entre l'amer
et le sucré.

8,5°
33 cl



87/100

SPÉCIALISTE	<p>HOEGAARDEN GRAND CRU, blonde Dégage des arômes de froment mûr, malt d'orge et le plus fin des houblons. Un arôme velouté et une douce saveur, tout en nuances subtiles.</p>	8,7° 33 cl		
SPÉCIALISTE	<p>LEFFE ROYALE CASCADE IPA, ambrée Goût plus houblonné et notes d'agrumes.</p>	7,5° 33 cl		
EXPERT	<p>LEFFE ROYALE WHITBREAD GOLDING, blonde Notes fraîches et citronnées. Arôme fruité associé à une légère amertume.</p>	7,5° 33 cl		
DÉCOUVERTE	<p>CUBANISTO, aromatisé Bière au goût frais, aromatisée au Rhum des Caraïbes et notes de citrons verts et d'oranges.</p>	5,9° 33 cl		
DÉCOUVERTE	<p>CORONA EXTRA, blonde Claire et limpide, très fine et subtile, saveur de malt et citron.</p>	4,5° 35,5 cl		

Heineken



HEINEKEN

{ de l'histoire à la légende }

De l'eau, du malt, du houblon et de la levure, cela suffit pour faire une bonne bière. C'était aussi l'avis de Gerard Adriaan Heineken, quand il acheta la célèbre brasserie de Hooiberg en 1863. Sa clairvoyance et quatre ans d'expérience dans le métier de la brasserie l'encouragèrent à prendre conseil auprès d'un expert bavarois. 29 ans plus tard, la bière Heineken gagna une médaille d'or à l'Exposition universelle de Paris. L'histoire est en marche : Heineken est aujourd'hui la première marque internationale de bière, commercialisée dans plus de 170 pays, 13 000 bouteilles de bière Heineken sont consommées, toutes les minutes.



HEINEKEN



HEINEKEN
Affligem

La Bière Affligem blonde est une bière de type abbaye à fermentation haute, conçue par le brasseur Heineken.

A l'origine, la bière était brassée par les moines de l'Abbaye d'Affligem qui la produisaient pour leur consommation personnelle. Par la suite ils commencèrent à la vendre pour assurer les besoins de la communauté religieuse.

NOTE RATEBEER : 85/100 

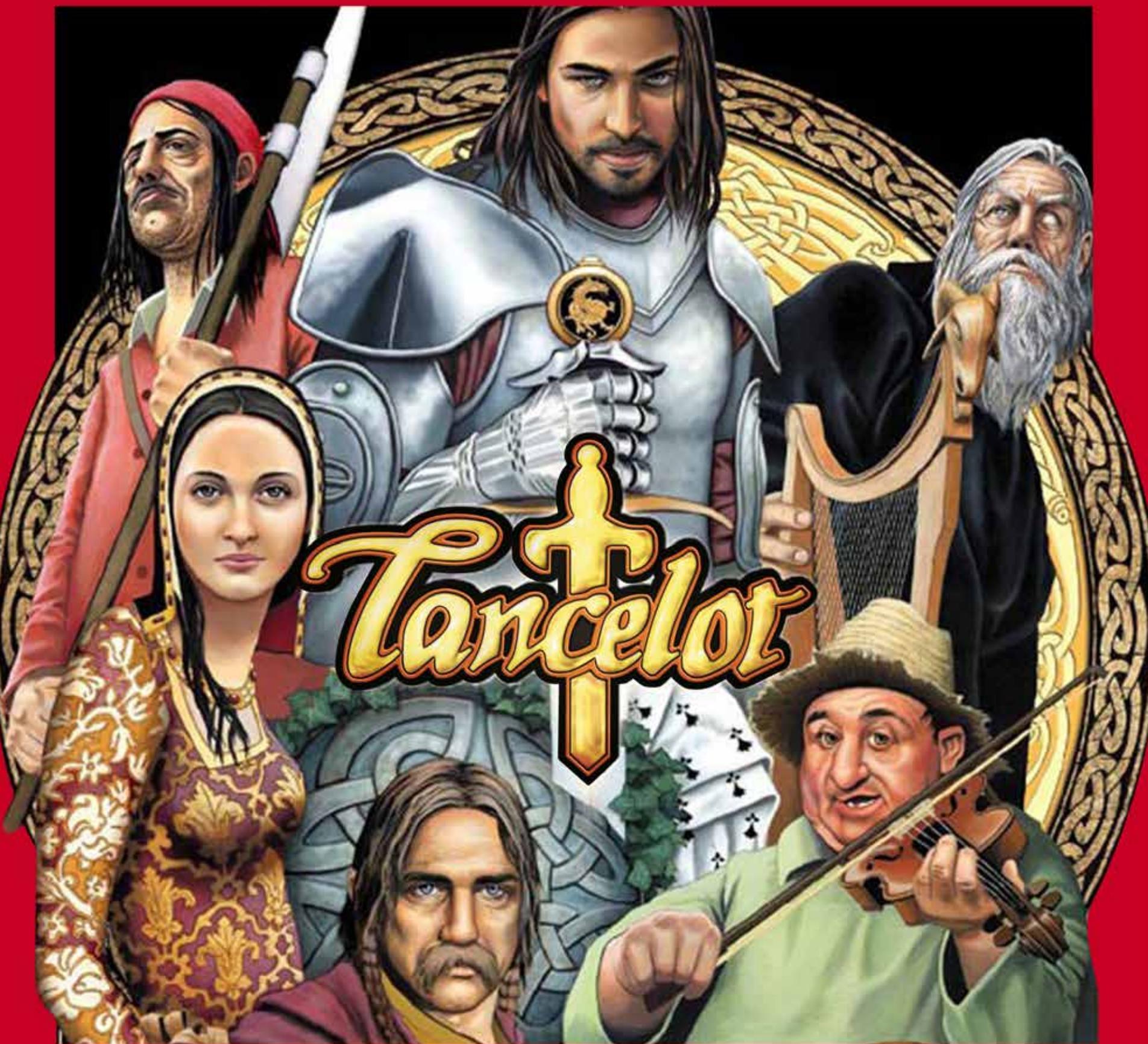
Elu « Meilleure bière d'Europe en 2014 » et régulièrement primée.

HEINEKEN, Affligem

DÉCOUVERTE	<p>HEINEKEN, blonde</p> <p>Nez herbacé avec des pointes perceptibles de levure. Belle saveur de houblon, avec une belle longueur.</p>	5° 25 cl		
DÉCOUVERTE	<p>HEINEKEN LONG NECK, blonde</p> <p>Robe blonde et limpide à la fine mousse blanche. Nez herbacé avec des pointes perceptibles de levure. Belle saveur de houblon, avec une belle longueur.</p>	5° 33 cl		
DÉCOUVERTE	<p>RADLER CITRON, blonde</p> <p>Bière blonde au citron, faiblement alcoolisé 2.5 ° pour un double rafraîchissement</p>	2,5° 33 cl		
DÉCOUVERTE	<p>RADLER PAMPLEMOUSSE, rose</p> <p>Au nez c'est du jus de pamplemousse rose. Fruit omniprésent au milieu duquel vient se faufiler des notes maltées.</p>	2,5° 33 cl		
DÉCOUVERTE	<p>DESPERADOS, blonde</p> <p>Robe ensoleillée d'un jaune doré. senteurs oscillant entre bière et Tequila. Saveurs douces et sucrées sans amertume.</p>	5,9° 33 cl		
DÉCOUVERTE	<p>EDELWEISS, blanche</p> <p>Authentique Weissbier. De couleur blanche trouble et opalescente issue des protéines de blé et de sa levure non filtrée. Des arômes intenses, un goût frais et équilibré, peu amer et fruité...</p>	5° 33 cl		



DÉCOUVERTE	<p>DESPERADOS RED, blonde</p> <p>Arômes doux et fruités, pointes de Tequila. Saveurs douces et sucrées avec des notes fruitées.</p>	5,9° 33 cl		
DÉCOUVERTE	<p>SOL, blonde</p> <p>Bon arôme de malt, net et tranché, mais peu de houblon au nez. Peu amère, la SOL dévoile une saveur intense et vibrante en bouche.</p>	4,5° 33 cl		
DÉCOUVERTE	<p>PELFORTH, brune</p> <p>Couleur acajou tirant vers le brun. Élégante odeur de caramel brûlé et de malt torréfié. Elle dévoile une légère amertume couverte par un goût de maltage fort.</p>	6,5° 33 cl		
DÉCOUVERTE	<p>ADELSCOTT, brune</p> <p>Brune. Élégante et discrète. Goût fumé provenant du malt à whisky.</p>	6,6° 33 cl		
DÉCOUVERTE	<p>DESPERADOS NUIT, blonde</p> <p>Robe ensoleillée d'un jaune doré. Senteurs oscillant entre bière et Tequila. Saveurs douces et sucrées sans amertume.</p>	5,9° 33 cl		
DÉCOUVERTE	<p>HEINEKEN ALU, blonde</p> <p>Nez herbacé avec des pointes perceptibles de levure. Belle saveur de houblon, avec une belle longueur.</p>	5,9° 33 cl		
CONNAISSEUR	<p>FISCHER TRADITION, blonde</p> <p>Bière de Tradition née en Alsace. Bouteille gravée et surmontée d'un bouchon en porcelaine. Dorée limpide, lumineuse, bel équilibre entre houblons amers et houblons aromatiques d'Alsace.</p>	6° 33 cl		



LANCELOT

{ de l'histoire à la légende }

C'est au cœur de la Bretagne, dans un manoir construit au temps de la Duchesse Anne, qu'est née la Brasserie Lancelot, en 1990. L'entreprise, aujourd'hui installée dans les beaux bâtiments rénovés de l'ancienne mine d'étain et d'or du Roc St André, propose une gamme de bières brassées artisanalement dans le respect de la tradition; non filtrées, non pasteurisées et naturellement refermentées en bouteille et en fût. Riches en saveurs et appréciées des connaisseurs, elles vous feront plonger dans l'univers magique des légendes de l'antique forêt de Brocéliande.





*LANCELOT
Duchesse Anne Triple Hops*

La Brasserie Lancelot rend hommage à la Duchesse Anne de Bretagne à l'occasion des 500 ans de sa disparition en créant en 2014 cette bière de printemps réalisée à partir d'une sélection de trois houblons.

Le troisième houblonnage fait selon la méthode du « Dry hopping » - houblonnage à cru en fin de fermentation - lui confère un goût équilibré différent, sans amertume avec des notes d'agrumes et d'herbes fraîches en fin de bouche.

Alcool : 7,5%

DÉCOUVERTE	<p>LANCELOT, <i>blonde</i> Robe jaune paille. Agréable odeur de houblon. Généreuse au palais, elle est plutôt fruitée et longue en bouche.</p>	6° 33 cl		
CONNAISSEUR	<p>BLANCHE HERMINE, <i>blanche</i> Robe voilée de couleur jaune clair. De fortes notes de froments et de levures sont présentes aussi bien au nez qu'en bouche. Légère et peu alcoolisée.</p>	4° 33 cl		
CONNAISSEUR	<p>BONNETS ROUGES, <i>rousse</i> Robe éclatante couleur rouge, symbole de la révolte. Saveurs bien maltées qui apporte une note de caramel à l'ensemble. Saveurs légèrement fruitées.</p>	5,5° 33 cl		
CONNAISSEUR	<p>CERVOISE, <i>rousse</i> Robe rousse ambrée. Arômes fruités et herbacés, notes épicées. Saveurs sucrées et fleuries.</p>	6° 33 cl		
CONNAISSEUR	<p>MORGANE BIO, <i>blonde</i> Jolie couleur blonde. Parfum floral et naturel. Goût simple à l'amertume.</p>	5,5° 33 cl		
SPÉCIALISTE	<p>TELENN DU, <i>noire</i> Robe noire. Arômes floraux. Délicate amertume.</p>	4,5° 33 cl		



BRITT

{ de l'histoire à la légende }

Au début du 20ème siècle, à St Malo, Célestin Heurtaud met au point la recette d'une bière aux vertus spéciales pour les marins au long cours. Son petit-fils Claude, fort du savoir-faire de son aïeul, s'installe dans le Finistère Sud en 1998. Il devient brasseur à Trégunc et il donnera naissance à une bière rafraichissante, légère, au goût inimitable. La bière de Bretagne, est née... avec pour emblème un macareux, oiseau libre et fier comme l'est tout bon marin !





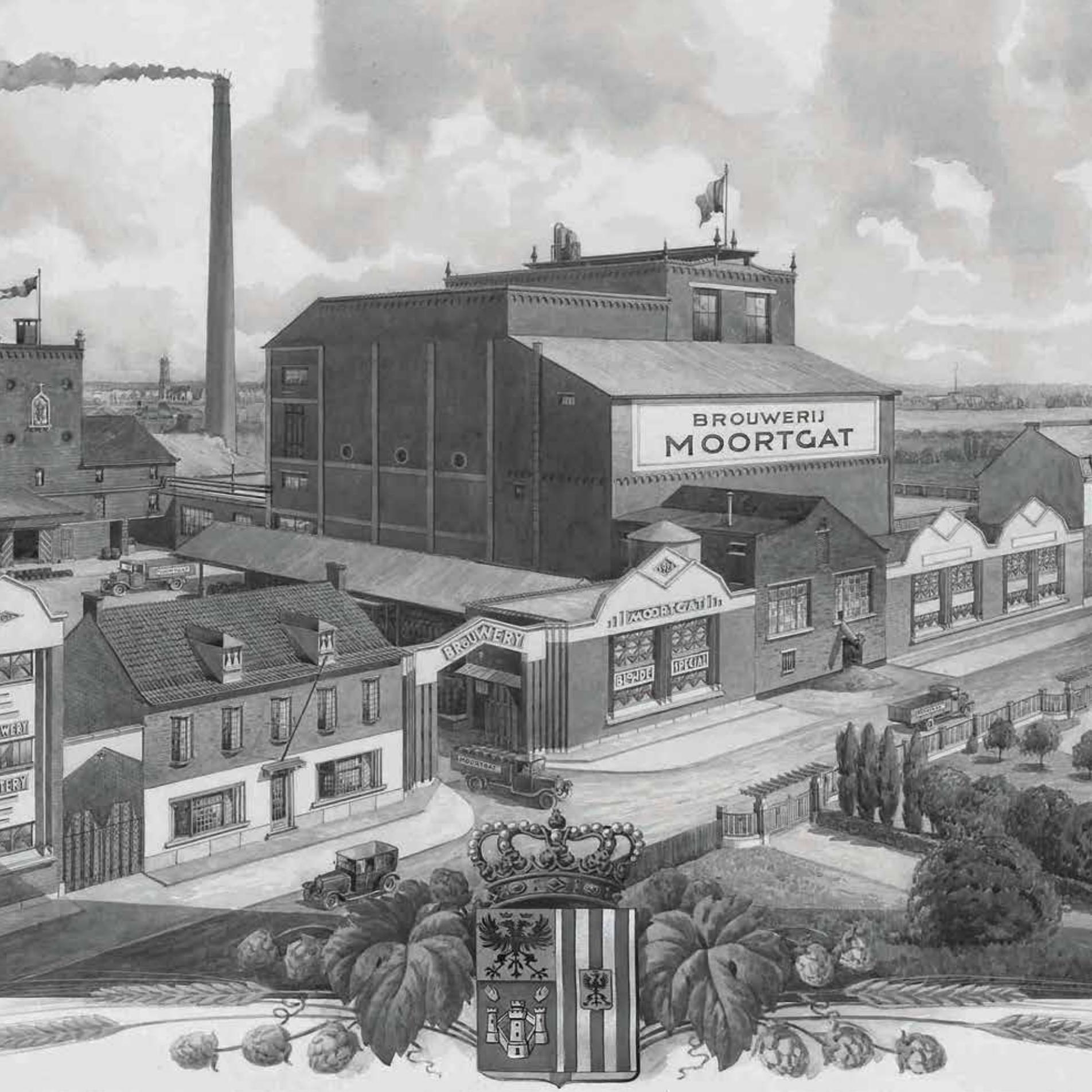
BRITT
Dremmwel rousse

La Dremmwel rousse est une bière de Bretagne se rapprochant des anglo-saxonnes avec peu d'amertume. Malgré son titrage en alcool, elle n'en demeure pas moins douce. Elle est notamment brassée avec du malt dit caramel, ce qui lui confère sa couleur rousse si particulière.

DÉCOUVERTE	<p>BRITT, blonde Discrète avec de délicats arômes de malt. Mouelleux et onctueux, avec une amertume légère.</p>	6° 33 cl		
CONNAISSEUR	<p>BRITT, blanche Robe blonde, trouble, elle se coiffe d'une couronne très fine. On perçoit de délicates notes de citrons, avec une touche d'agrumes. Arômes d'épices, une douceur un peu sucrée, et quelques notes qui rappellent la vanille.</p>	4,8° 33 cl		
CONNAISSEUR	<p>BRITT, rousse Notes fumées caractéristiques très particulières. Son goût tourbé s'inspirant des fameux whisky Islay.</p>	5,4° 33 cl		
CONNAISSEUR	<p>ST-ERWANN, blonde Doux arômes de malt et de céréales. Les 7 céréales utilisées pour l'élaboration de cette bière explosent en bouche.</p>	7° 33 cl		

SPÉCIALISTE	<p>GWINIZ DU, blonde Arômes doux de malts et de blé légèrement fruités. Saveurs douces et fruitées, faible amertume.</p>	5,4° 33 cl		
SPÉCIALISTE	<p>DREMMWEL BIO, blonde Robe de couleur jaune dorée. Agréable odeur de levure et de fines notes épicées. Saveurs douces et mielleuses, moyenne amertume.</p>	5° 33 cl		
SPÉCIALISTE	<p>DREMMWEL BIO, dorée Robe blonde dorée légèrement troublée. Arômes doux et maltés de grains grillés et de caramel. Saveurs fruitées et épicées évoquant le citron et la levure.</p>	7,7° 33 cl		
SPÉCIALISTE	<p>DREMMWEL, rousse Robe à la belle couleur orange/rousse. Arômes maltés et fruités avec des notes de caramel. Saveurs fruitées et houblonnées.</p>	6° 33 cl		





BROUWERIJ
MOORTGAT

BROUWERIJ

MOORTGAT

1894

1914



DUVEL

{ de l'histoire à la légende }

En 1871, Jan-Leonard Moortgat fonde la ferme-brasserie Moortgat. Grâce à un certain fanatisme, doublé d'une véritable passion pour la bière et d'un immense savoir-faire, il parvient à faire adopter ses bières. Les affaires prospèrent et les deux fils de Jan-Leonard, Albert et Victor, rejoignent leur père à la brasserie. Lors de la Première Guerre mondiale, la Belgique fait la connaissance de l'Angleterre et des bières anglaises, qui jouissent alors d'une assez grande popularité. Albert décide de créer une bière sur le modèle anglais. La nouvelle bière s'appellera la « Duvel Triple Hop ».

Le groupe, jusqu'ici appelé «Brasserie Moortgat», a été rebaptisé Duvel Moortgat, en l'honneur de son produit vedette, lors de son introduction en bourse en 1999.





DUVEL *Triple Hop*

La Duvel se brasse traditionnellement avec deux variétés de houblon. Pour la Duvel Triple Hop, les brasseurs sélectionnent chaque année une troisième variété de houblon.

Les véritables amateurs de bière resteront positivement surpris par le profil aromatique final de cette bière. Pour 2015, nos brasseurs ont sélectionné la variété de houblon aromatique EQUINOX des États-Unis.

La troisième variété de houblon Equinox apporté à notre édition 2015 des arômes fruités de pamplemousses et de citron ainsi qu'une petite touche de poivre vert.

En appliquant la technique du « dry hopping » (houblonnage à sec), dans laquelle les cônes de houblon Equinox sont ajoutés dans une phase ultérieure du processus de brassage, ces arômes de houblon sont bien plus présents dans la bière finale.

Cette intensité aromatique accrue doit aussi être portée par un moelleux plus soutenu, ce qui se traduit en un pourcentage d'alcool final de 9,5 %.

CONNAISSEUR	<p>DUVEL, blonde Robe au bel éclat d'or et une belle mousse. Arômes fruités et fleuris. Saveurs fruitées de houblon et de levure, rondeur maltée.</p>	8,5° 33 cl		 99/100
CONNAISSEUR	<p>LA CHOUFFE, blonde Robe dorée agrémentée d'une jolie mousse blanche. Les arômes fruités d'agrumes et floraux se mêlent. L'attaque est relativement douce pour laisser place à une belle amertume.</p>	8° 33 cl		 98/100
CONNAISSEUR	<p>LIEFMANS FRUITESSE, rubis Arômes de fruits frais. Une bière au goût discret. Elle développe de belle saveurs de pomme.</p>	3,5° 25 cl		
SPÉCIALISTE	<p>VEDETTE IPA, ambrée Robe blonde tirant sur l'ambrée légèrement troublée. Arômes malts, fruits, houblon. Saveurs houblonnées et levurées.</p>	6° 33 cl		
SPÉCIALISTE	<p>N'ICE CHOUFFE, brune Robe brune foncée. Arômes de fruits sec et d'épices. Bouche généreuse, saveurs torrifiées.</p>	10° 33 cl		
SPÉCIALISTE	<p>SINGLE WIDE IPA, blonde Robé dorée. Intenses arômes floraux. Bouche caramélisée et de malt.</p>	5,7° 35,5 cl		

SPÉCIALISTE

MAREDSOUS, blonde

Arômes floraux et plaisants mais plutôt timides.
Piquante et pleine en bouche.
Elle est dominée par l'orge,
la levure et une amertume légère en arrière goût.

6°
33 cl



85/100

EXPERT

HOUBLON CHOUFFE, blonde

Robe dorée agrémentée d'une jolie mousse blanche.
Les arômes fruités d'agrumes et floraux se mêlent.
La longueur en bouche est impressionnante.

9°
33 cl



99/100

EXPERT

MAC CHOUFFE, brune

Jolie nez fruité.
On retrouve une pointe d'amertume
et des saveurs de fruits.

8°
33 cl



97/100

EXPERT

LA CHOUFFE SOLEIL, blonde

Arômes d'épices et d'agrumes.
Notes houblonnées, fruitées et épicées.

6°
33 cl



EXPERT	<p>MAREDSOUS, <i>brune</i> Couleur bordeaux foncé, chocolat et sa mousse crémeuse. Arrière-goût de aux baies noires, aux fruits et aux écorces d'agrumes.</p>	8° 33 cl		 95/100
EXPERT	<p>MAREDSOUS TRIPLE, <i>blonde</i> Belle couleur blonde cuivrée d'une teinte assez profonde. Très houblonnée et épicée. Au final, une pointe de fruité.</p>	10° 33 cl		 97/100
EXPERT	<p>VEDETT EXTRA WHITE, <i>blanche</i> Arômes d'orange et de citron. Très légèrement amère et acidulée.</p>	4,7° 25 cl		
EXPERT	<p>TANK 7, <i>blonde</i> Blond lumineux. Arômes floraux et notes de citron. Malt fins, finale douce avec des notes poivrées.</p>	8,5° 33 cl		 99/100



PALM
BREWERY
LE CORNET
VAN ROY
STEENHUFFEL

PALM

{ de l'histoire à la légende }

L'histoire de la brasserie PALM remonte à 1686. À l'époque, Theodoor Cornet, régisseur du Château de Diepensteyn, exploite une auberge face à l'église de Steenbuffel. Il y brasse de la bière et y distille du genièvre pour ses hôtes, mais il brasse aussi une « bière des Comtes », plus forte. Dès 1747, Anne Cornet transforme l'auberge en petite brasserie de village à fermentation haute et vend de la bière aux habitants du village. Elle donne à sa brasserie le nom « Den Hoorn », sans doute parce qu'il s'agit de la traduction néerlandaise de son nom de famille, Cornet. Plus tard, Jean-Baptiste De Mesmaecker reprend la brasserie.





PALM CORNET

Cornet est une bière Belge blonde forte, présentant une note boisée très subtile, tenace et raffinée, avec une touche de vanille et un goût « velouté » en bouche, à l'instar d'un vin vieilli en fût de chêne.

La bière a un goût très franc avec des touches de chêne en superbe équilibre avec le fruité de la levure et les touches sucrées de vanille du bois. La longueur en bouche est chaleureuse, persistante avec une douce amertume.

Le nom de cette bière rend hommage à Theodoor Cornet qui, selon le recensement de 1686, était aubergiste, brasseur et bouilleur de cru à l'auberge DE HOORN à Steenbuffel. Il était également régisseur du comte de Steenbuffel-Maldegem, seigneur de Diepensteyn. À la demande du comte, Theodoor brassa une bière de garde. Il conserva cette bière exclusive en fût de chêne dans les caves du Château de Diepensteyn.

Cette technique a inspiré les brasseurs et le maître du bois pour la création de CORNET.

SPÉCIALISTE	<p>PALM, <i>ambrée</i> Robe ambrée. Fruitée, équilibrée. Caramélisée, sucrée, finition parfaite.</p>	5,4° 25 cl		
EXPERT	<p>PALM ROYALE, <i>blonde</i> Robe cuivrée et mousse blanche. Arômes sur le caramel et la banane. En bouche, malt, banane et épices.</p>	7,5° 33 cl		
EXPERT	<p>PALM HOP SELECT, <i>ambrée</i> Arôme fruitée de banane et à la pointe subtile de caramel. Caramélisée, sucrée, finition parfaite, superbe finale.</p>	6° 33 cl		
EXPERT	<p>BRUGGE TRIPLE, <i>ambrée</i> Blonde ambrée. Fruitée avec une touche de caramel et de malt. Goût agréable de miel.</p>	8,7° 33 cl		
EXPERT	<p>STEENBRUGGE, <i>blonde</i> Blonde et mousse blanche abondante. Nez sur la levure, le fruit confit et les épices. Bouche douce et amer, saveurs fruitées et final sec.</p>	6,5° 33 cl		
EXPERT	<p>STEENBRUGGE, <i>blanche</i> Robe jaune pâle troublee. Arômes légèrement fumés et épicés. Bouche légère.</p>	5° 25 cl		

EXPERT	<p>STEENBRUGGE DUBBEL, <i>brune</i> Arômes de malt, caramel et pudding. Douceur maltée, prune et fruits confits.</p>	5,2° 33 cl		
EXPERT	<p>STEENBRUGGE TRIPLE, <i>ambrée</i> Belle robe cuivrée. Touche parfumée de houblon. Subtil mélange d'épices.</p>	8,7° 33 cl		 77/100
SPÉCIALISTE	<p>ESTAMINET, <i>blonde</i> Bière de couleur blonde dorée légèrement houblonnée au nez, L'Estaminet révèle en bouche de fines notes fleuries et fruitées avec une amertume bien équilibrée.</p>	5,2° 33 cl		
EXPERT	<p>RODENBACH, <i>rubis</i> Robe brune aux reflets rouges. Nez complexe fruité et boisé. Fruitée, acidulée, boisée, vineuse intrigante et exceptionnelle.</p>	5,2° 25 cl		 94/100
SPÉCIALISTE	<p>RODENBACH ROSSO, <i>rouge</i> Bière rouge, non sucrée, brassée avec trois fruits rouges. Rafraichissante, parfait équilibre entre l'acidité et le fruité.</p>	4° 25 cl		
EXPERT	<p>RODENBACH GRAND CRU, <i>rouge</i> Robe rouge-Brune exceptionnelle. La fermentation principale « mixte » et la maturation en fûts de chêne lui confèrent un goût aigre doux, un côté fruité complexe et intense ainsi qu'une très longue fin de bouche.</p>	6° 33 cl		
DÉCOUVERTE	<p>PALM N.A, <i>ambrée</i> La douceur de miel des malts en harmonie avec les houblons aux arômes fins.</p>	Sans Alcool 25 cl		

FREE BEER!





HOUSE OF BEER

{ de l'histoire à la légende }

Créée en 2012, House of Beer intervient sur le marché français en tant que société indépendante spécialisée dans la distribution de bières premium internationales, de bières de spécialité et de bières du monde. House Of Beer regroupe sous son toit les nouveaux talents de la bière, plébiscités par les connaisseurs et les créateurs de valeurs.

Riche d'un portefeuille de marques très diversifié, House of Beer sait répondre aux besoins d'une clientèle CHR soucieuse de la qualité et de l'originalité de son offre bière.





HOUSE OF BEER

Brooklyn

Basée sur une recette datant d'avant la période de prohibition, la première recette brassée par Brooklyn représente ce qui se fait de mieux aux Etats-Unis dans le style Lager !

Le plus grand succès de la brasserie présente une magnifique robe blonde dorée, accompagnée d'une mousse légèrement beige. En bouche, on distinguera des arômes floraux qui témoignent d'un dry hopping, parfaitement équilibrés par d'agréables notes de malt.

Enfin, Brooklyn Lager nous réserve une amertume rafraîchissante entremêlée de notes de malts caramélisés en fin de dégustation.

Cette bière de grande qualité a d'ailleurs remporté de nombreuses récompenses : Médaille d'Or au « Championship Beer Festival » 2010 et 2011, ainsi que le Hong Kong International Beer Awards Winner 2010.

*Couleur: Blonde
Degré d'alcool: 5,2°*

DÉCOUVERTE	<p>SAN MIGUEL ESPÉCIAL , blonde</p> <p>Robe blonde avec mousse persistante Arômes maltés avec une touche de houblon Très désaltérante grâce à ses notes de citrons.</p>	5,4° 33 cl		
DÉCOUVERTE	<p>SAN MIGUEL FRESCA , blonde</p> <p>Robe blonde or. Arômes frais de céréales et une touche de citron. Légère et très rafraichissante.</p>	4,4° 33 cl		
DÉCOUVERTE	<p>STAROPRAMEN PREMIUM , blonde</p> <p>Robe dorée, cristalline, mousse blanche serrée. Arômes frais légèrement fruités. Corps marqué, dense.</p>	5° 33 cl		
CONNAISSEUR	<p>CHIMAY BLEUE, ambrée</p> <p>Arômes fruités et épicés. Amertume prononcée.</p>	9° 33 cl		 100/100
CONNAISSEUR	<p>CHIMAY ROUGE, ambrée</p> <p>Robe ambrée surmontée d'une épaisse mousse. Arômes maltés de caramel et abricot. Bouche sèche suivie d'une légère amertume.</p>	7° 33 cl		 99/100
CONNAISSEUR	<p>BROOKLYN BLAST ALE, ambrée</p> <p>Robe ambrée surmontée d'une fine mousse blanche. Au nez, des notes de pin boisé, d'agrumes et de mandarine. Douce amertume en bouche.</p>	8,4° 35,5 cl		

CONNAISSEUR	<p>HALF ALE, blonde Belle robe jaune pale. Faible en alcool, elle est très rafraichissante.</p>	3,4° 35,5 cl		
CONNAISSEUR	<p>SORACHI ACE, blonde Blonde dorée, légèrement trouble. Florale et légèrement houblonnée. Belle amertume, saveurs florales et houblonnées.</p>	7,6° 35,5 cl		
CONNAISSEUR	<p>KILKENNY, ambrée Son mélange de houblon lui confère des arômes d'agrumes. Note d'épices et de résine de pin qui en font une IPA tout à fait remarquable.</p>	4,3° 33 cl		
CONNAISSEUR	<p>ADMIRAL'S ALE, ambrée Robuste et généreuse saveur fruitée, pour une bière de couleur châtaigne complexe et très satisfaisante.</p>	5° 50 cl		
CONNAISSEUR	<p>CLOUDED YELLOW, blanche Robe blanche pale Très aromatique : coriande, sirop de d'érable, vanilla... mais surtout banane qui caractérise réellement cette bière.</p>	4,8° 50 cl		
CONNAISSEUR	<p>MIDONA, blonde Son mélange de houblon lui confère des arômes d'agrumes. Note d'épices et de résine de pin qui en font une IPA tout à fait remarquable.</p>	6° 50 cl		
SPÉCIALISTE	<p>BIG JOB, blonde Robe blonde. Arômes de citron. Amertume finale très marquée.</p>	7,2° 50 cl		



SPÉCIALISTE	<p>CHIMAY TRIPLE, blonde Blonde dorée avec fine mousse neigeuse. Arômes fruités du houblon et notes de levures. Bel équilibre entre l'amertume et les saveurs fruitées.</p>	8° 33 cl		 89/100
SPÉCIALISTE	<p>PORETTI, blonde Arômes maltés de céréales rôtis. Influences gustatives très maltées avec une douceur de sucre caramélisé.</p>	5,5° 33 cl		
SPÉCIALISTE	<p>AMA BIONDA, blonde Robe dorée. Arômes de houblon et de miel. Belle longueur en bouche. Très onctueuse.</p>	6° 35,5 cl		
SPÉCIALISTE	<p>AMA MORA, blonde Arômes de cafés et de sucre En bouche on retrouve un soupçon de noisette et d'espresso Italien.</p>	9° 35,5 cl		
SPÉCIALISTE	<p>VOLPINA, rousse Robe rousse. Notes de maïs soufflé. Arômes de caramel et d'épices.</p>	6,5° 50 cl		
SPÉCIALISTE	<p>TABACHERA, ambrée Robe ambrée aux notes de miel. Notes de fruits mûrs, de noisette. Ronde et fruitée.</p>	9° 50 cl		

SPÉCIALISTE	<p>CHIMAY DORÉE, blonde Limitée à 1000 hectolitres de production, cette Chimay est plus légère que ses grandes sœurs mais a tous leurs atouts de bières trappistes.</p>	4,8° 33 cl		
EXPERT	<p>BROOKLYN EAST INDIAN PALE ALE, blonde Belle robe orangée et fine mousse blanche. Arômes houblonnés et maltés. Bouche sèche avec saveurs houblonnées.</p>	6,9° 35,5cl		 90/100
EXPERT	<p>BROOKLYN BROWN ALE, brune Nez de malts torréfiés et d'arômes houblonnés. Saveurs de céréales torréfiées suivis d'une belle amertume.</p>	5,6° 35,5 cl		 90/100
EXPERT	<p>RED STRIPE, blonde Une bière dont les saveurs oscillent entre la douceur des malts et la légère morsure amère du houblon. Très douce en bouche.</p>	4,7° 33 cl		
EXPERT	<p>LA BÊTE, ambrée Au nez, on retrouve des notes de caramel et de pain d'épices, avec un final assez sec. C'est une bière désaltérante, d'une belle finesse.</p>	8° 33 cl		
EXPERT	<p>PROPER JOB, blonde Son mélange de houblon lui confère des arômes d'agrumes. Note d'épices et de résine de pin qui en font une IPA tout à fait remarquable.</p>	5,5° 50 cl		 99/100



Ylurra!
Biet!



LES BELGES ET LE RESTE DU MONDE

{ de l'histoire à la légende }

*Trappistes, Triples, Quadruples...
elles ont toutes été plébiscitées par un
public de connaisseurs et les voici*

CONNAISSEUR

SUPER BOCK, blonde

Arômes de malt et de houblon malgré sa légèreté. Légèrement sucrée et fruitée.

5,2°
33cl



CONNAISSEUR

RINCE COCHON, blonde

Arômes maltés de caramel et pointe d'alcool. Saveurs douces et rondes de malt, faible amertume.

8,5°
33 cl



CONNAISSEUR

CUVÉE DES TROLLS, blonde

Robe jaune orangée et belle tête de mousse. Arômes fruitées d'orange et d'agrumes, pointes épicées. Saveurs rondes fruitées, pointes épicées et belle amertume.

7°
25 cl



CONNAISSEUR

KRIEK LINDEMANS, rubis

Robe rouge clair avec une énorme tête de mousse rose. Arôme très doux et totalement dominé par les odeurs de cerises. La saveur est également dominée par la cerise.

3,5°
25 cl



91/100

CONNAISSEUR

WARSTEINER, blonde

Son nez dégage des arômes végétaux.
Sa bouche, onctueuse et complexe est très agréable à boire grâce à ses notes de fleurs blanches et de céréales.

4,8°
33 cl



94/100

CONNAISSEUR

PAUWEL KWAK, ambrée

L'arôme est doux avec des senteurs de caramel, de levure, des notes de fruits, et d'épices. Sa saveur est douce avec des notes fruitées de prune et de noix.

8,1°
33 cl



95/100

CONNAISSEUR

DELIRIUM TREMENS, blonde

Robe dorée légèrement troublée.
Arômes fruités et épicés avec une touche d'alcool.
Saveurs épicées de levure, présence de l'alcool et bonne amertume.

8,5°
33 cl



96/100

CONNAISSEUR

KARMELIET TRIPEL, blonde

Robe dorée et mousse crémeuse.
Arômes fruités d'agrumes et notes vanillées.
Saveurs de céréales, houblon, notes fruitées.

8°
33 cl



99/100



MAGNERS

*Sa magie débute dès l'instant où on le verse.
Il laisse tout d'abord apparaître un ton rosé pour s'établir
ensuite d'un apparat blond.
Sa fraîcheur naturelle tapisse doucement les narines tandis
que sa saveur de pomme, active les papilles d'un zeste
sucré contrôlé et sec mais soutenu par un perlé piquant.*

*Lors de sa dégustation, il traverse tout le palais comme
une tête couronnée le ferait dans son domaine, avec tout le
respect dû à son rang, en l'occurrence ici un grand cru de
cidre parfaitement équilibré dans son appréciation.*

SPÉCIALISTE	GUEUZE LINDEMANS, blonde	Dorée et brillante. Belle longueur en bouche, portée sur le fruit.	4,5° 25 cl		
SPÉCIALISTE	LINDEMANS APPLE, blonde	Avec son accent de pomme prononcé, cette bière est moins sucrée que les autres bières fruitées.	3,5° 25 cl		
SPÉCIALISTE	QUEUE DE CHARRUE, blonde	Couleur blond clair. Très moelleuse en bouche avec un léger arôme fruité.	6,6° 33 cl		
SPÉCIALISTE	GUILLOTINE, blonde	Bouquet aromatique très fruité et notes de levures. Saveurs douces, fruitées et épicées. Alcool discret.	9° 33 cl		 80/100
SPÉCIALISTE	LA TRAPPE, blonde	Robe blonde aux reflets ambrés, limpide. Arôme rond et doux aux tons de caramel au beurre et de fleuri.	6,5° 33 cl		 80/100
SPÉCIALISTE	FARO LINDEMANS, ambrée	Robe rouge-orangée. Arômes boisés et de fruits secs. Saveurs douces et sucrées.	4,2° 25 cl		 83/100

SPÉCIALISTE	<p>BARBAR, blonde</p> <p>Robe orangée aux reflets cuivrés. Arômes doux de malt de levure et de miel. Saveurs maltées et mielleuses, notes épicées de levure.</p>	8° 33 cl		 86/100
SPÉCIALISTE	<p>LINDEMANS PECHE, blonde</p> <p>Robe jaune orangée légèrement trouble. Arômes de pêche et de sucre candi. Notes de pêche.</p>	2,5° 25 cl		 86/100
SPÉCIALISTE	<p>BUSH, blonde</p> <p>Robe jaune pâle, rocher mousseux conséquent. Arômes à la fois maltés, fruités et épicés. Saveurs maltées et très fruitées, notes de levures.</p>	10,7° 33 cl		 87/100
SPÉCIALISTE	<p>ST FEULLIEN, blonde</p> <p>Blonde dorée. Notes herbacées très complexes: citron vert, céleri, coriandre, agrumes ... Amertume en arrière goût.</p>	7,5° 33 cl		 90/100
SPÉCIALISTE	<p>DELIRIUM RED, rubis</p> <p>Odeur douce et fruitée, notes puissantes de cerises. Notes puissantes de fruits rouges et de cerises.</p>	8,5° 33 cl		 94/100
SPÉCIALISTE	<p>ORVAL, ambrée</p> <p>Mousse blanche généreuse. Nez partagé entre notes sur la Brett et le houblon frais. Belle pétillance, levure sauvage, final amer.</p>	6,2° 33 cl		 99/100

SPÉCIALISTE	<p>ROCHEFORT 6, brune Robe marron relativement claire et mousse beige. Nez fruité et houblonné. Equilibre entre sucre et amertume.</p>	7,5° 33 cl		 98/100
SPÉCIALISTE	<p>LEVRETTE CHEERY, blanche Arômes de fruits rouges et notes florales. Parfait pour les palais qui aiment le goût sucré des bières fruitées.</p>	3,5° 33 cl		 94/100
SPÉCIALISTE	<p>KASTEEL ROUGE, rubis Mousse beige qui retombe vite. Arômes puissants de cerise, réglisse, liqueur. Très sucrée, alcoolisée.</p>	8° 33 cl		 94/100
SPÉCIALISTE	<p>FRAMBOISE LINDEMANS, rubis Robe rose foncée. Arômes puissants de framboises et léger caramel. Dominante framboise avec des notes critiques associables à la fermentation spontanée et propre au style lambic.</p>	2,5° 25cl		 95/100
SPÉCIALISTE	<p>WESTMALLE TRIPLE, blonde Robe d'un blond doré intense et mousse abondante. Complexe et oscillant entre arômes de houblon et de levure. Intense et soyeuse, c'est une redécouverte perpétuelle !</p>	9,5° 33 cl		 99/100
SPÉCIALISTE	<p>CAROLUS CLASSIC, brune Belle robe acajou tirant sur le rubis. Arômes maltés et très fruités, notes torréfiées et liquoreuses. Saveurs maltées très fruitées, notes de prunes et de raisins.</p>	8,5° 33 cl		 99/100

EXPERT	<p>QUEUE DE CHARRUE, <i>ambrée</i></p> <p>Belle robe orangée. Pointe fruitée. En bouche, elle dévoile un goût doux et généreux.</p>	5,5° 33 cl		
EXPERT	<p>LA TRAPPE DOUBLE, <i>rubis</i></p> <p>Robe chaleureuse aux couleurs rouge/rubis sous une tête blanche. Arômes étonnants de bonbon, de figuier, de raisin sec et d'épices.</p>	7° 33 cl		
EXPERT	<p>LA TRAPPE WITTE, <i>blanche</i></p> <p>Robe blonde troublée. Arômes de citron et de coriandre. Saveurs légères et fruitées.</p>	5,5° 33 cl		
EXPERT	<p>MONGOZO BANANE, <i>blonde</i></p> <p>Arômes de banane. Bouche fine et désaltérante.</p>	4,5° 33 cl		
EXPERT	<p>MONGOZO COCONUT, <i>blanche</i></p> <p>Couleur blonde très clair. Délicieuse saveur de noix de coco, de quinoa.</p>	3,6° 33 cl		
EXPERT	<p>QUEUE DE CHARRUE TRIPLE, <i>blonde</i></p> <p>Blonde dorée. Arômes d'orge et de houblon. Son goût continue à évoluer et devient plus rond et plus mûr au fil du temps.</p>	9° 33 cl		

EXPERT	<p>GRISSETTE, blonde</p> <p>Robe jaune-paille. Amertume agréablement perceptible.</p>	5,5° 25 cl		
EXPERT	<p>O'HARA, ambrée</p> <p>Notes d'orge grillé. Douce en bouche, elle est révélée par un savant équilibre entre amertume et saveurs caramélisées et maltées.</p>	5,7° 33 cl		
EXPERT	<p>BUSH, ambrée</p> <p>Arômes très fruités de malt et de caramel, effluves d'alcool. Saveurs maltées et fruitées, notes de caramel et de poire.</p>	12° 33 cl		 93/100
EXPERT	<p>BARBAR BOK, brune</p> <p>Brune avec une mousse beige. Nez porté sur le miel, le malt, le caramel et les épices. Belle douceur, toujours maltée.</p>	8,5° 33 cl		 93/100
EXPERT	<p>KASTEEL TRIPLE, blonde</p> <p>Dorée et brillante. Arômes de houblons frais, notes herbacées. Saveurs douces et équilibrées.</p>	11° 33 cl		 90/100
EXPERT	<p>ST FEULLIEN GRAND CRU, blonde</p> <p>Cascade d'arômes de houblons parsemée de notes fruitées. Légère et contrastée avec une longue amertume.</p>	9,5° 33 cl		 91/100

EXPERT

AVERBODE, blonde

Notes de citron au nez.
En bouche, des saveurs de pain frais
et de coriandre accompagnent à merveille la levure et le citron.

7,5°
33 cl



EXPERT

DELIRIUM NOCTARN, brune

Robe rouge vers le marron,
mousse compacte. Arômes très agréables,
notes torréfiées et fruitées.
Saveurs complexes torréfiées et amères, bel équilibre.

8,5°
33 cl



EXPERT

LA TRAPPE TRIPLE, ambrée

Robe blonde légèrement orangée.
Arômes d'épices, de caramel et de vanille.
Notes de pêche, de banane et de caramel.

8°
33 cl



EXPERT

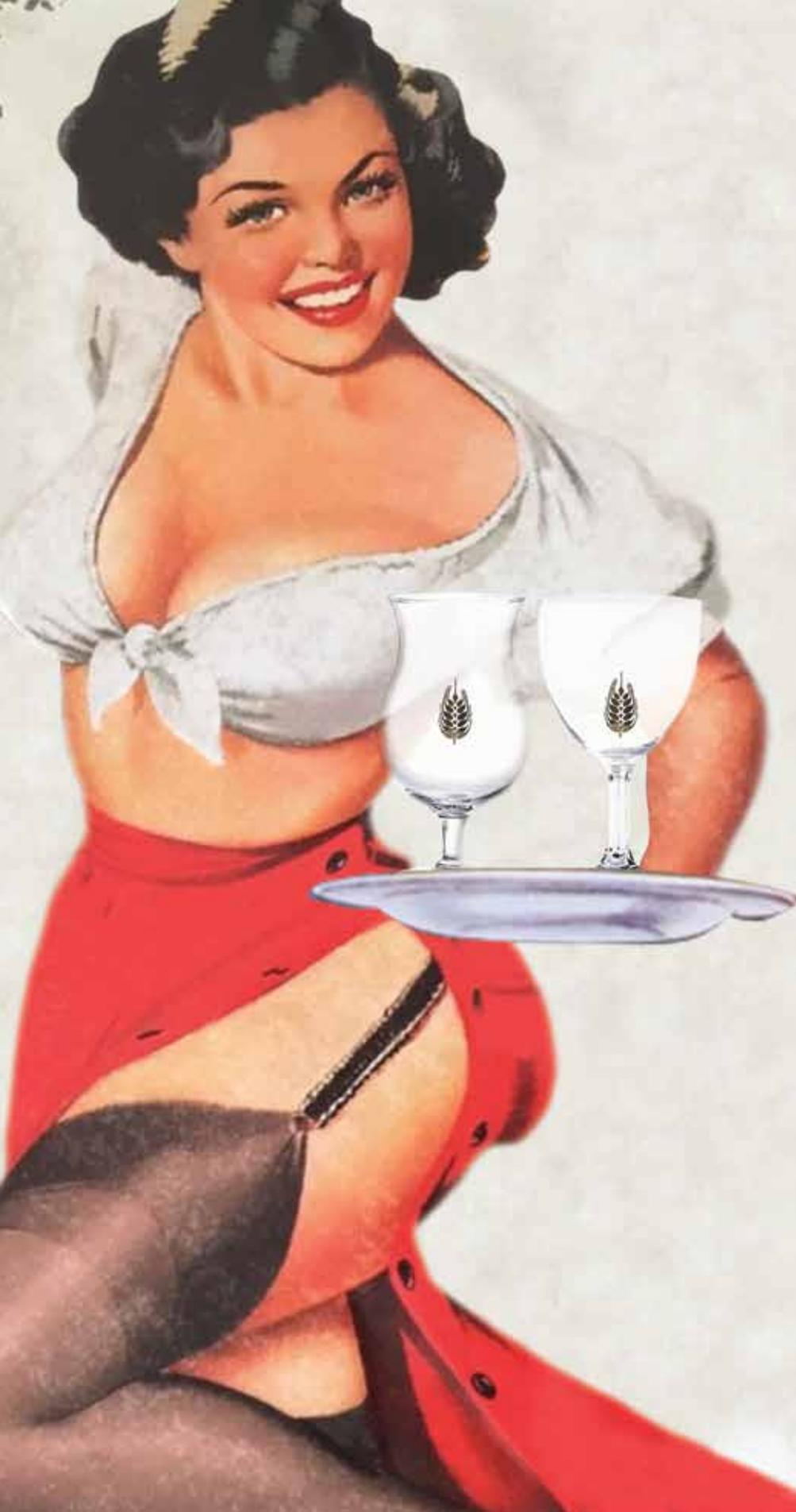
CAROLUS TRIPLE, blonde

Robe blonde dorée et limpide.
Arômes maltés et épicés, notes de
caramel et d'anis. Saveurs douces
et maltées, notes épicées de levure.

9°
25 cl



EXPERT	<p>GULDEN DRAAK, <i>brune</i> Arômes prononcés de malts et de cacao. Saveurs puissantes de malts torréfiés, amertume persistante.</p>	10,7° 33 cl		 99/100
EXPERT	<p>LA TRAPPE QUADRUPLE, <i>brune</i> Robe ambrée aux reflets pourpres. Arômes doux, notes liquoreuses de fruits macérés, douces et fruitées. Rappel le porto par ces saveurs fruitées.</p>	10° 33 cl		 99/100
EXPERT	<p>ROCHEFORT 10, <i>brune</i> Robe limpide. Des notes fruitées de prune mûre et de cacao. Intensité liquoreuse remarquable, caramélisé.</p>	11,3° 25 cl		 100/100
EXPERT	<p>ROCHEFORT 8, <i>brune</i> Elle laisse évaporer des arômes de cacao très délicats et équilibrés. Grand plaisir apporté par les arômes de caramel et de chocolat, tout en rondeur.</p>	9,2° 33 cl		 100/100



VERRE CALICE

Ce verre sur pied massif, qui atteint sa largeur maximale en son col, est le verre typique des bières d'abbaye. Outre le symbole monastique qu'il ne manque pas d'évoquer, le verre calice permet plus globalement avec bières à large palette aromatique de dégager plus facilement l'ensemble de leurs arômes.

VERRE TULIPE

Son design particulier en forme de ballon conserve les arômes afin de les concentrer vers le haut tout en créant un col épais permettant aux bulles de s'échapper. La présence du pied minimise l'échange thermique. Idéal pour les bières trappistes et aromatisées.

LE STOCKAGE DES VERRES

Le lieu de stockage des verres doit être éloigné des sources de chaleur, de vapeur d'eau ou de graisse, de fumées de tabac.

Les râteliers de bar servant à stocker les verres tête en bas sont à proscrire.

Le lavage des verres

Les verres doivent être propres. Toute trace de graisse ou de détergent doit être éliminée sous peine de voir disparaître la mousse en quelques instants.

Il faut utiliser des pastilles de soude et proscrire les produits de lavage grand public.

Il est impératif de séparer les verres à bière des tasses à café dans deux bacs de lavage différents.

Remarque :

le lavo-suaveille est fortement déconseillé pour les verres à bière.

Le séchage des verres

Les verres doivent être déposés tête vers le bas sur des égouttoirs permettant de laisser circuler l'air à l'intérieur du verre pour éviter les mauvaises odeurs.

Les verres ne doivent être essuyés qu'une fois par jour, le soir avant la fermeture avec un torchon propre, non lavé avec un adoucissant.

Cette verrerie qualitative ne peut être mise en gratuité.
Consultez nos tarifs auprès des équipes commerciales.

{ Levier 1 - LA GAMME }

Proposez une gamme bière bouteille cohérente à votre clientèle avec un focus bière bouteille sur votre carte des boissons. Pensez à diversifier votre offre en proposant différents types de bières, de différents brasseurs en prenant en compte vos becs existants. Demandez conseil à votre commercial pour harmoniser votre gamme.

{ Levier 1 - LE PERFECT SERVE }

Rafraîchir la bière :

*elle doit être à la bonne température. Une blonde se sert à 6°/8°
et certaines brunes peuvent être consommées à 12°.*

. Choisir le verre :

*une flûte pour les pils, un calice pour les abbayes, une tulipe
pour les trappistes ou aromatiques.*

*. Mouiller abondamment l'intérieur du verre,
pour éviter que les bulles de CO2 ne s'accrochent sur les parois du verre.*

La hauteur du col de mousse doit être de 2 à 3 cm.

*. Servir la bière : faire couler la bière le long de la paroi du verre incliné à 45°.
Le redresser progressivement et finir en versant vivement pour créer la mousse.*

{ Levier 1 -VISIBILITÉ }

Les bouteilles donnent envie à vos clients de les découvrir.

Ne les cachez donc pas, mais montrez les fièrement sur vos présentoirs.

*Incitez vos clients à déguster de nouvelles bières en animant périodiquement vos produits.
Présentez une bière différente sur chevalet tous les mois, organisez des soirées dégustation de bières spéciales.*

GLOSSAIRE

Ale :

bière anglaise de fermentation haute. C'est la bière ancestrale, non houblonnée à l'origine. On distingue 5 types d'Ales, dont la pale ale, de couleur ambrée pâle, rafraîchissante, riche en mousse, avec une amertume pénétrante.

Artisanale (bière) : terme désignant le brassage à partir de recettes originales, dans les règles de l'art et en petite quantité.

Bitter :

type ale le plus courant en Angleterre, qui se caractérise par une amertume assez prononcée.

Brassage :

opération consistant à transformer la farine de malt en moût sucré par addition d'eau.

Double (Dubbel) :

bière rousse foncée, modérément alcoolisée, maltée et complexe.

Faro :

bière typique de la région de Bruxelles. C'est une bière légère, obtenue en ajoutant du candi et en mélangeant des lambics de coupages.

Fermentation basse :

fermentation qui a lieu à basse température (entre 1 et 10 °C) avec des levures qui descendent au fond de la cuve en fin de fermentation. C'est le procédé le plus répandu parmi les brasseurs industriels.

Fermentation haute :

fermentation qui a lieu à température ambiante (entre 15 et 25 °C), avec des levures qui montent à la surface du liquide en fin de fermentation. C'est le procédé le plus répandu parmi les brasseurs artisanaux, car le plus facile à mettre en œuvre et le moins onéreux.

Fermentation spontanée :

bière dont la fermentation est due aux levures présentes dans l'air. Les différentes variétés proviennent essentiellement de la région de Bruxelles, car il subsisterait un microclimat favorisant cette technique délicate.

Garde :

période pendant laquelle la bière subit une bonification, avant sa mise en bouteilles et une éventuelle refermentation.

Gueuze :

bière typiquement bruxelloise, très difficile à brasser. Bière à fermentation spontanée, obtenue par le mélange de lambics d'âges différents.

Houblon :

plante grimpante dioïque, seules les fleurs femelles sont utilisées en brasserie. La récolte des fleurs a lieu à la fin de l'été. C'est le houblon qui aromatise et/ou amérise la bière.

Houblonnage à cru :

le houblonnage à cru, plus souvent appelé dry hop, est une technique d'origine anglaise qui consiste à ajouter du houblon dans la bière pendant la fermentation ou la garde. A l'inverse de l'infusion principale du houblon qui est courte et à haute température (ébullition), celle-ci est longue (1 à 15 jours) et à température « ambiante » (10 à 20 °C).

Kriek :

mot flamand qui signifie « cerise », désignant une bière typiquement bruxelloise, que l'on fabrique en faisant macérer dans la gueuze des cerises. Elle a une saveur très sucrée. Ne pas confondre avec les bières aromatisées aux extraits de fruits.

Lager :

terme allemand signifiant qu'il s'agit d'une bière de fermentation basse, sans plus de précision. La Spaten de Munich, la Pilsen Urquell sont des lager types.

Lambic :

bière belge à base d'orge et de froment, obtenue par fermentation spontanée et brassée essentiellement dans la région de Bruxelles.

Par adjonction de sucre et le mélange de différents lambics, on obtient la Gueuze ou Gueuze lambic et le Faro.

Levure :

champignon unicellulaire qui produit le fermentation alcoolique de la future bière.

Lie :

dépôt de levure que l'on trouve dans les bières refermentées en bouteille, assez courantes en Belgique.

Malt :

gains d'orge germés et touraillés, puis concassés.
C'est la matière première pour la fabrication de la bière.

Orge :

céréale constituant le malt. Sa teneur en azote convient parfaitement pour la fabrication de la bière, tout comme sa pellicule protectrice qui l'empêche de pourrir lors du maltage.

Pils :

type de bière basse très répandu dans le monde sous diverses appellations (Pils, Pilsen, Pilsener, Pilsner). La véritable Pils est née en Tchécoslovaquie en 1842, dans la ville de Pilsen, et qui fût historiquement la première bière de fermentation basse à être élaborée.

Porter :

bière anglaise de fermentation haute, de couleur presque noire et très houblonnée.

Elle était conçue à l'origine pour les travailleurs de force, d'où son nom.

Premium (bière) :

bière de qualité supérieure, se positionnant au-dessus des bières dites « de luxe » (entrée de gamme).

Spéciale :

qualificatif s'appliquant généralement à une bière de fabrication « soignée » quant à ses composants. La classification des bières en France situe les « spéciales » parmi les plus fortes (à partir de 5 % d'alcool) .

Stout :

bière anglaise de fermentation haute, très brune et corsée, et très houblonnée.

Triple (Tripel) :

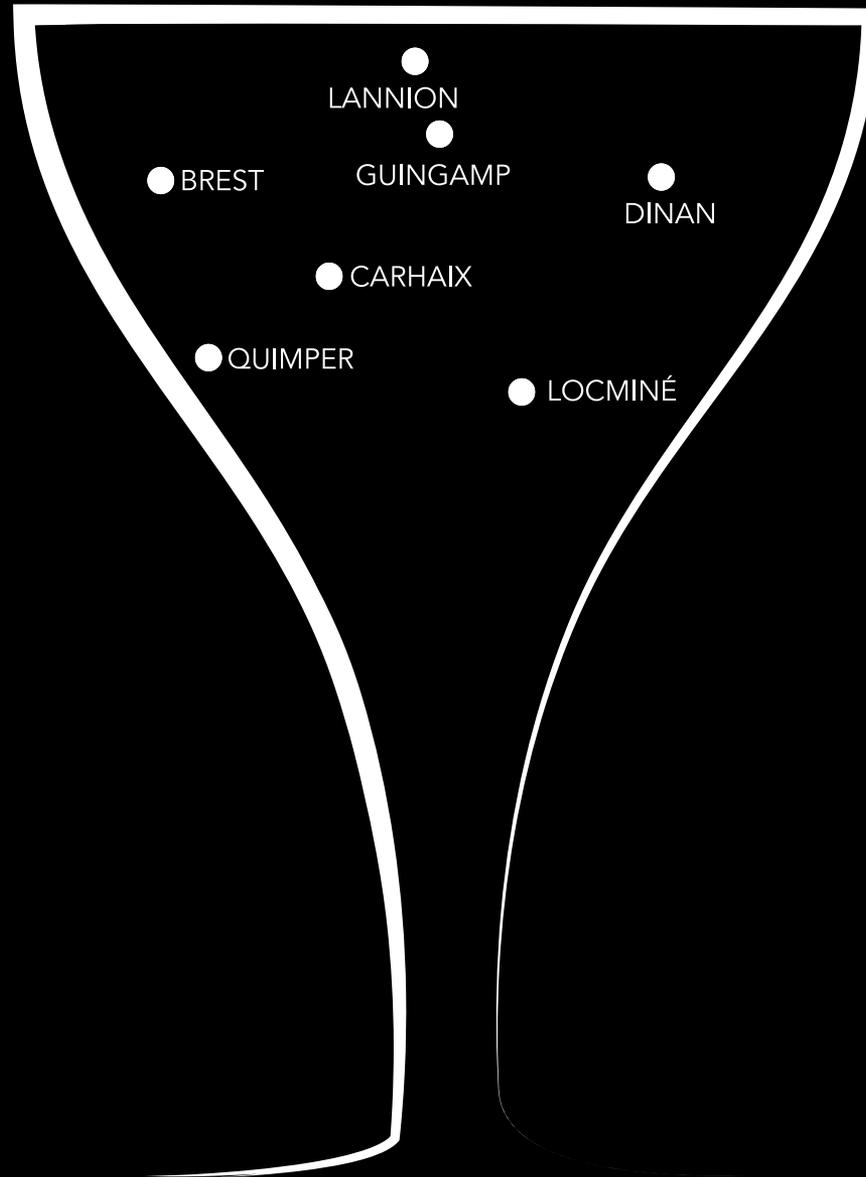
une bière dorée, complexe, épicée et fortement alcoolisée.

Weissbier :

bière blanche de fermentation haute, brassée essentiellement en Bavière dans le sud de l'Allemagne. Titrant entre 5 et 6 % d'alcool, la Weissbier se distingue par un goût peu amer et une forte teneur en gaz.

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.**

Réalisation : www.createm.fr - Crédits photos Cozigou



www.cozigou.com