What's This BEer?

NOVEMBRE-DECEMBRE 2026

DEPUIS 1960 cozigou

Ti-Lõ CIDRERIE

LA MARQUE COUP DE CŒUR

LA BRASSERIE

Ti-Lõ, c'est l'aventure d'une équipe bretonne passionnée par la pomme qui, en 2020, a décidé de réinventer le cidre avec originalité, créativité et une touche bretonne !

Le résultat ? Des cuvées uniques, des saveurs hybrides, et une gamme qui va du cidre IPA au cider, en passant par le jus de pomme. Cidrerie basée à Dinan, dans le lieu de vie La Petite Vitesse (cidrerie, taproom, cantine, scène événementielle et culturelle).



Dinan

BRETAGNE



PRÉCO STOCK LIMITÉ

THÉ LÀ OU THÉ PAS LÀ

CIDRE FRUITE

4,5°

GALETTE

20L

TYPE A (PLATE)

70870

LE BRASSIN

Le cidre qui se boit comme un thé glacé

Un cidre à 4,5% pêche et bergamote, avec une infusion de thé vert et de thé vert menthe. Fruité et d'une grande douceur, le thé apportant une légère amertume tannique. Un cidre ultra rafraîchissant.

Visuel lentille TP non contractuel

DEPUIS 1960 cozigou

DOMANI

LA BRASSERIE

Fin 2021, nous entreprenons ce projet qui nous tient à cœur aux portes de Vannes dans le Morbihan !

Nous sommes malheureusement rapidement confrontés à un obstacle majeur ; une partie de notre matériel qui doit nous servir à brasser est bloqué à l'étranger à cause d'un conflit géopolitique. Face à ces défis, nous avons la chance de bénéficier de l'aide et du soutien précieux de nos collègues brasseurs bretons pour continuer à produire certains brassins en utilisant leurs installations.

Après un an d'efforts, notre brasserie, désormais opérationnelle, nous encourage plus que jamais à poursuivre notre mission : produire des bières artisanales bio de qualité !



Theix-Noyalo
BRETAGNE



LE BRASSIN

A LA MANO

IPA HOUBLON FRAIS

HOUBLONS COZIGOU PLUMELIN

N/D

6,0°

SLIM

20L

TYPE A (PLATE)

70930

A la Mano, l'IPA de la récolte, brassée avec les houblons frais de Plumelin.

Une IPA vive et parfumée, aux arômes d'agrumes et de fruits jaunes, avec une belle fraîcheur végétale. Une édition de saison, en quantité limitée.

PRÉCO STOCK LIMITÉ

Visuel lentille TP non contractuel

DEPUIS 1960 cozigou

philomenn

LA BRASSERIE

C'est dans un entrepôt ferroviaire de 1910, sur les rives d'un bras de mer, que PHILOMENN reste fidèlement attachée aux valeurs qui ont fait sa réputation.

Les bières Philomenn sont des bières de caractère à l'image du Trégor. Ce sont des bières à la texture ronde, gourmande, dont l'arôme fruité ou floral s'équilibre avec une amertume fondue. Les recettes uniques, inédites et constantes donnent l'originalité et la typicité des bières Philomenn. L'utilisation de matières premières bio et locales permet une expression optimale des recettes. Mais c'est cette cuve en cuivre chauffée à feu nu, autrefois utilisée, qui constitue la singularité emblématique de la brasserie et donne la signature Philomenn à nos bières.



Tréguier

BRETAGNE



- **PASTRY FRAISE HIBISCUS**
- **BIERE FRUITEE**
- **BARBE ROUGE**
- **N/D**
- **4,6°**
- **GALETTE**
- **20L**
- **TYPE A (PLATE)**
- **70710**

LE BRASSIN

Philomenn signe une Pastry gourmande.

Une bière douce et fruitée, qui se boit toute seule : la fraise pour la gourmandise, l'hibiscus pour une pointe acidulée, et une texture ronde et crémeuse en bouche. Gourmande sans être sucrée : idéale pour faire découvrir une bière fruitée au plus grand nombre.

Visuel lentille TP non contractuel

DEPUIS 1960 cozigou

LA BRASSERIE

C'est l'histoire de deux amateurs de bières, Aymeric et Pierre-André, qui avaient le même projet : ouvrir une brasserie artisanale dans le nord. En 2019, ils décidèrent de se lancer à Wambrechies !

Aujourd'hui, l'équipe s'est bien agrandie et ils ont déménagé pour profiter d'un outil de production plus adapté et permettre à leurs fans de pouvoir acheter en direct et boire un verre dans leur bar-restaurant !

Tandem, ce sont aussi des engagements forts qui les suivent depuis le début, parce que pour eux, c'est important ! En proposant une expérience craft beer du nord unique en son genre, qui allie bières créatives et lieux complètement dingues.



Wambrechies
FRANCE



- **PIN PON**
- **SAISON**
- **N/D**
- **25**
- **7,0°**
- **SLIM**
- **20L**
- **TYPE A (PLATE)**
- **89642**

LE BRASSIN

Pin Pon, la saison houblonnée de chez Tandem !

Une bière blonde cuivrée, légèrement trouble, avec des notes fleuries, d'épices et de pamplemousse : elle va vous en mettre plein la vue !
À fond la caisse !

PRÉCO

Visuel lentille TP non contractuel

DEPUIS 1960 cozigou

SAINTE CRU
BRASSERIE INDÉPENDANTE

LA BRASSERIE

Née au cœur de l'Alsace, la brasserie Sainte Cru ne fait rien comme les autres. Ici, pas de bières fades ni de recettes consensuelles : chaque brassin est une claque houblonnée et assumée.

Guidée par une énergie punk et un goût prononcé pour la provocation, l'équipe envoie valser les codes du craft français. Leurs créations sont pleines de caractère, d'amertume et de fun.

Entre humour décalé et bières explosives, Sainte Cru secoue les papilles et les esprits. Une brasserie pour ceux qui aiment sortir des sentiers battus — et y laisser leurs empreintes.



Colmar
FRANCE



DON'T PANIC

IPA AMERICAINE

FALCONER'S FLIGHT / SIMCOE / CITRA

60

6,5°

SLIM

20L

TYPE A (PLATE)

86104

LE BRASSIN

Don't Panic, la West Coast IPA fruitée et houblonnée de Sainte Cru.

Des houblons made in USA pour une bière nuancée entre amertume franche et saveurs exaltantes de fruits tropicaux. La base maltée soutient et adoucit ingénieusement cette amertume bien présente, avant un final sec qui laisse les notes fruitées s'imposer. Fruitée, houblonnée, sèche et équilibrée : définitivement facile à boire.

PRÉCO

Visuel lentille TP non contractuel

DEPUIS 1960 cozigou

BRUSSELS BEER PROJECT

LA BRASSERIE

Brussels Beer Project est une brasserie artisanale fondée en 2013 à Bruxelles. Elle se démarque par son approche collaborative et expérimentale, invitant le public à participer au choix des recettes, comme pour sa première bière, la Delta IPA.

Sa gamme évolue constamment avec des créations originales, des séries limitées et des collaborations internationales. En 2021, elle a ouvert une nouvelle brasserie à Anderlecht, avec une taproom au bord du canal.

Engagée localement, la brasserie mise aussi sur la durabilité, notamment en recyclant du pain pour certaines bières et en réduisant son empreinte carbone. Elle incarne une vision moderne et responsable de la bière belge.



Bruxelles

BELGIQUE



LE BRASSIN

BARRACUDA

DOUBLE IPA

MOSAIC CRYO / SABRO / RIWAKA

22

7,6°

SLIM

20L

TYPE S (CREUSE)

88739

Barracuda – La Double IPA de Brussels Beer Project.

Une robe voilée, un corps plein et onctueux grâce à l'avoine, et une avalanche de houblons. Papaye, fruit de la passion, agrumes et notes tropicales, pour une bière intense mais étonnamment douce malgré ses 7,6°. Attention, Barracuda mord ! À servir bien frais.

PRÉCO

Visuel lentille TP non contractuel

DEPUIS 1960 cozigou

LA BRASSERIE

La brasserie La Débauche est née en juillet 2013 à l'aube de l'apparition du mouvement craft dans le secteur brassicole français. Créée par un couple de passionnés de bière et de graphisme, Aurélien Camandone et Églantine Clément-Camandone, la brasserie a su, au fil des années, se faire une place dans le paysage brassicole.

La brasserie est reconnue en France ainsi qu'au-delà des frontières pour la qualité de ses produits et son savoir-faire, avec des recettes signatures comme la Nevemore, l'IPA, l'Amorena ou encore des bières distillées par le froid. L'une de ses particularités se trouve également dans son matériel de brassage : c'est l'une des seules brasseries en France à utiliser des cuves en cuivre chauffées au gaz. Ce type d'équipement vient enrichir le profil des bières qui y sont brassées.

Forte d'une large gamme de bières étoffée et qualitative, La Débauche mise sur des recettes originales et innovantes. Depuis sa création, ce ne sont pas moins de 350 recettes qui ont été imaginées et réalisées.



Angoulême
FRANCE



LA DEBAUCHE NEIPA

NEIPA

MOSAIC, KRUSH, IDAHO 7 NELSON SAUVIN

20

6,0°

GALETTE

30L

TYPE A (PLATE)

89284

LE BRASSIN

Une New England IPA à 6 % au profil aromatique riche et fruité.

Au nez, c'est un bouquet de fruits et d'agrumes qui se fait sentir. En bouche, les notes de fruits tropicaux et de pêche s'ajoutent à la rondeur et à la sucrosité de la bière. L'amertume arrive à la fin de la dégustation et prolonge l'expérience.

Visuel lentille TP non contractuel

PRÉCO

DEPUIS 1960 cozigou

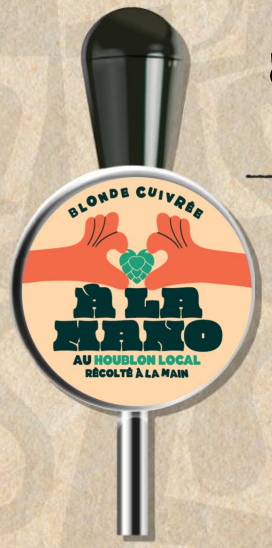
WHAT'S THIS STYLE ?



CIDRE FRUITE

Un cidre auquel sont ajoutés un ou plusieurs fruits autres que la pomme. Le caractère pommé reste perceptible et s'accorde harmonieusement avec le fruit ajouté.

Ti-Lõ y ajoute la pêche, la bergamote et une infusion de thé vert.



IPA HOUBLON FRAIS

Une IPA brassée avec des houblons frais, non séchés, ajoutés dans les heures qui suivent la récolte. Plus végétale et plus parfumée qu'une IPA classique.

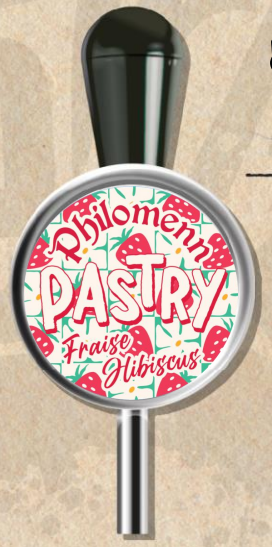
Un brassin de saison, produit une seule fois par an, au moment de la récolte.



SAISON BELGE

Une blonde belge vive et désaltérante, portée par une belle effervescence. La levure apporte des notes fruitées et une touche épicée poivrée, avec une finale sèche et nette.

Avec la Pin Pon, Tandem signe une saison généreuse qui se partage au comptoir.



BIERE FRUITEE

C'est la rencontre entre la tradition brassicole et une bonne dose de fraîcheur fruitée ! On y ajoute des fruits, souvent pendant la fermentation.

Chez Philomenn, la version Pastry mise sur la fraise et l'hibiscus, avec une texture toute douce et peu sucrée.

*Quel est ce style ?

DEPUIS 1960 COZIGOU

WHAT'S THIS STYLE ?



DOUBLE IPA

La grande sœur de l'IPA : plus forte en alcool, plus chargée en houblon et plus intense en arômes. Un corps plein qui porte une explosion de fruits tropicaux.

En clair : la version bodybuildée de l'IPA.



IPA AMERICAINE

La référence des IPA modernes : blonde, limpide et franchement houblonnée. Agrumes et fruits exotiques au nez, amertume marquée et finale sèche.

Le style qui a lancé la révolution craft, toujours le plus demandé au comptoir.



NEW ENGLAND IPA

Une IPA trouble et veloutée, à l'amertume souvent plus faible que celle d'une IPA américaine. Le houblon y est ajouté à froid, pour un nez explosif de fruits jaunes et tropicaux.

La version douce et juteuse de l'IPA : idéale pour convertir les non-amateurs d'amertume.

*Quel est ce style ?

DEPUIS 1960 cozigou

Lentille TP	Code article	Brasserie	Désignation	Conditionnement	Tête	
	70870	Ti-Lõ	Thé là ou thé pas là	Fût 20L	A	PRÉCO STOCK LIMITÉ
	70930	Domani	A la Mano	Fût 20L	A	PRÉCO STOCK LIMITÉ
	89642	Tandem	Pin Pon	Fût 20L	A	PRÉCO
	70710	Philomenn	Pastry Fraise Hibiscus	Fût 20L	A	
	88739	Brussels Beer Project	Barracuda	Fût 20L	S	PRÉCO
	86104	Sainte Cru	Don't Panic	Fût 20L	A	PRÉCO

DEPUIS 1960 COZIGOU

Lentille TP	Code article	Brasserie	Désignation	Conditionnement	Tête
	89284	La Débauche	NEIPA	Fût 30L	A

PRÉCO

DEPUIS 1960 COZIGOU