

Affligem



“
**Aujourd’hui toujours garants
 du goût, les moines approuvent
 chaque année, avec soin,
 les brassins d’Affligem®**
 ”

**1000 ans d’histoire.
 C’est ce qui s’appelle
 avoir de la bouteille.**

ANNO 1074

Affligem BLONDE

MOUSSE :
Sa mousse est blanche, consistante, avec de la tenue.

COULEUR :
À l’œil, Affligem® cuvée blonde se dote d’une robe aux reflets d’or et de cuivre.

NEZ :
Au nez, on remarque les arômes intenses de son bouquet fruité.

BOUCHE :
En bouche, Affligem® Cuvée blonde offre un goût équilibré avec une accroche légèrement sucrée.

Degré d’alcool : 6,7%
 Acidité ●●○○○ Douceur ●●●○○ Amertume ●●●○○

ANNO 1074

Affligem BLANCHE

MOUSSE :
Blanche, compacte.

COULEUR :
Jaune pâle, légèrement voilée.

NEZ :
Un nez fruité d’agrumes avec de légères notes d’orange, du malté, pâte à pain, levure. On termine sur un peu d’épicé et une touche de banane mûre

BOUCHE :
Un goût acidulé, légèrement fruité, une fraîcheur agrumes mais très éphémère, un fond malté épicé, fluide avec une carbonatation bien présente (eau gazeuse) une douceur induite par une amertume peu perceptible.

Degré d’alcool : 4,8%
 Acidité ●●○○○ Douceur ●○○○○ Amertume ●●●○○



Heineken®



DEPUIS 1873



Gerard Heineken

depuis qu'il a créé la marque Heineken® il y a près de 150 ans, chaque génération est restée fidèle à la bière Heineken d'origine.

PEUT ÊTRE FIER :

UNE VRAIE HISTOIRE DE FAMILLE

L'ICONIQUE BIÈRE HEINEKEN®

Une bière idéale pour l'apéritif qui accompagnera également les plats de viande ainsi que les fromages à pâte dure.

Complémentarité du salé et de la bière



APÉRITIF :
Salés

PLAT :
Viande rouge froide

FROMAGE :
Cantal, tome

Degré d'alcool : 5%
Acidité ●○○○ Douceur ●○○○ Amertume ●○○○

4 Ingrédients

La recette de la bière Heineken contient

SEULEMENT

4 ingrédients tous d'origine

NATURELLE ET C'EST TOUT.

Ah si ! Il y a aussi le savoir-faire de notre maître-brasseur.



DE L'EAU

DE L'EXTRAIT DE HOUBLON

DU MALT D'ORGE 100% FRANÇAIS

DE LA LEVURE A

DISPONIBLE AUSSI EN SANS ALCOOL



LAGER



BLONDE

FAIBLE EN CALORIES
SANS ALCOOL*

Degré d'alcool : 0,0%
Acidité ●○○○ Douceur ●●●○ Amertume ●○○○



GALLIA
PARIS 1890*

**DES BIÈRES HAUTES
EN COULEURS ET EN GOÛT****



GALLIA, c'est l'histoire de la renaissance d'une marque parisienne historique. C'est en 2009 que Jacques et Guillaume, 2 passionnés de bières crafts, relancent la marque dans l'idée de redonner une bière aux parisiens.

Grâce à la créativité de nos brasseurs, GALLIA vous propose aujourd'hui un large choix de bière, de notre blonde non filtrée GALLIA Champ Libre, jusqu'à nos bières IPA au goût équilibré.

CHAMP LIBRE



5.8%

BLONDE NON FILTRÉE

Bière blonde non filtrée avec un grain de seigle en plus

MOUSSE : Fine à la tenue moyenne, bulles fines.

COULEUR : Jaune paille, brumeux.

NEZ : Agréable de malts de blé, de pain frais et de citron.

BOUCHE : Rafraichissante, fruitée, légèrement levurée et herbacée (foin). Pétillance douce. Sensation légèrement acide. Texture moelleuse. Persistance moyenne.

ACIDITÉ ○○○○○
DOUCEUR ●○○○○
AMERTUME ○○○○○

NOUVEAU WESTERN



6%

WEST COAST IPA

Bière West Coast IPA aux notes d'agrumes et une fraîcheur herbacée

MOUSSE : Blanche, légèrement cassée de jaune, aérienne, bulles moyennes, peu de tenue.

COULEUR : Blond cuivré, plutôt mat, trouble homogène.

NEZ : Herbacés, zestes d'agrumes mêlés, fruits tropicaux, légèrement épicée.

BOUCHE : Pétillance très fine, amertume envahissante mais très agréable, bien structurée, bien nette et sèche.

ACIDITÉ ○○○○○
DOUCEUR ●○○○○
AMERTUME ○○○○○

WEISS & VERSA



4%

BLANCHE

Bière blanche fruitée et rafraichissante

MOUSSE : Fine à la tenue moyenne, bulles fines.

COULEUR : Jaune paille trouble.

NEZ : Agréable de malts de blé, de pain frais et de citron.

BOUCHE : Rafraichissante, fruitée, légèrement levurée et herbacée (foin). Pétillance douce. Sensation légèrement acide.

ACIDITÉ ○○○○○
DOUCEUR ●○○○○
AMERTUME ●●●●●

*marque créée à Paris en 1890.

**Gallia Paris 1890 propose un large choix de bières aux graphismes colorés et aux goûts variés.