

# lancement bières de Noël



r



Ce 32<sup>ème</sup> lancement, les Brasseurs des Hauts-de-France ont voulu qu'un maximum de personnes puisse profiter de la convivialité de l'évènement :

**Le mercredi 08 novembre 2017 – De 18h30 à 21h00 – LILLE GRAND PALAIS**

---

Le lancement officiel des Bières de Noël (traditionnellement le 2<sup>ème</sup> mercredi du mois de novembre), ouvrira comme d'habitude ses portes au Grand Public contre une contribution de 6€, qui permettra d'obtenir son verre de dégustation et de découvrir, avec modération, les quelques 20 bières de Noël présentées.

500 places seront en vente dès le 15 octobre 2017 sur la boutique en ligne de Nord Tourisme : <http://marketplace.awoo.fr/505>

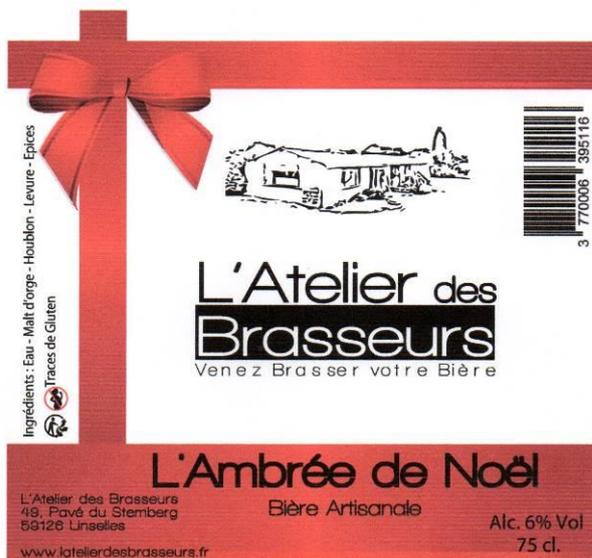
# **L'essentiel des bières de Noël de notre région**

# L'ATELIER DES BRASSEURS

49 Pavé de Stemberg - 59126 LINSELLES

Contact : François HEBERT 06 03 97 34 70

[www.latelierdesbrasseurs.fr](http://www.latelierdesbrasseurs.fr)



## L'AMBREE DE NOËL

Bière ambrée aux saveurs fruitées. Elle est rafraîchissante. Elle est rehaussée d'une infusion d'écorces d'oranges amères et de cannelle.

6 % Alc. Vol.

**Conservation :** Debout à l'abri de la lumière dans un endroit frais  
Idéalement 12°

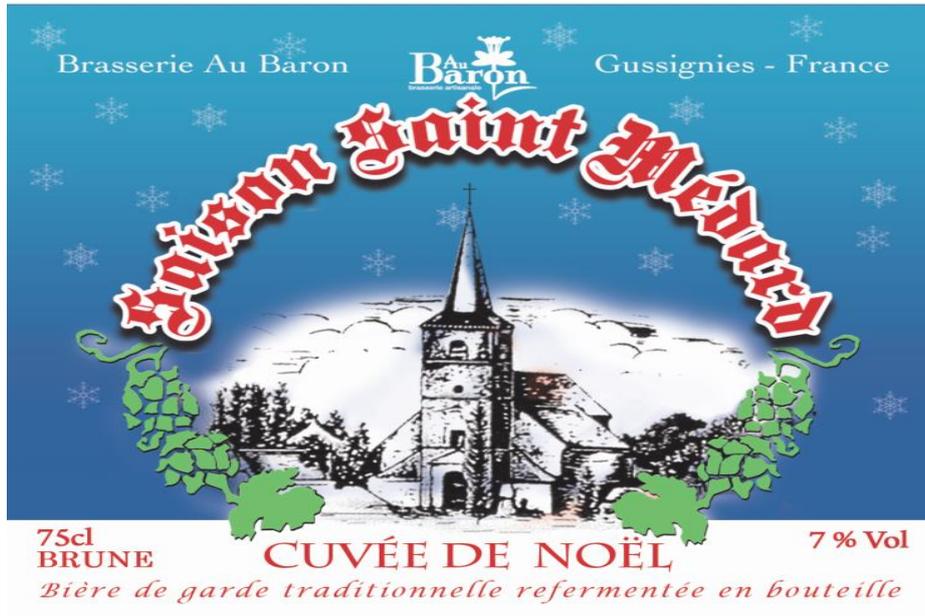
**Dégustation :** Température de 8° mini. A déguster entre amis autour d'une cheminée  
et d'un bon plat d'hiver.

**Conditionnement :** bouteilles 33 et 75 cl

**Commercialisation :** A la brasserie et sur le marché de Noël de Linselles et chez certains cavistes.

# « AU BARON »

4 rue du piémont 59570 GUSSIGNIES  
Contact : M. Alain BAILLEUX. Tél. 03 27 39 89 04.  
Aubaron@wanadoo.fr



## CUVÉE DE NOËL

Cette année la brasserie au baron propose une nouvelle recette pour sa bière de Noël. Saint Médard cuvée de Noël 2016 a été brassée avec 4 malts spéciaux ainsi que du froment torréfié et des flocons d'orge.

Cette mouture lui apporte un corps expressif et doux à la fois. Nous avons apporté à cette bière quelques baies de sureau et des gousses de vanille qui procure à cette cuvée 2016 un bouquet frais et rond qui rend cette bière très digeste et agréable à partager lors des moments de fête en famille

**Conservation :** longue, bouteille couchée au frais hors lumière.

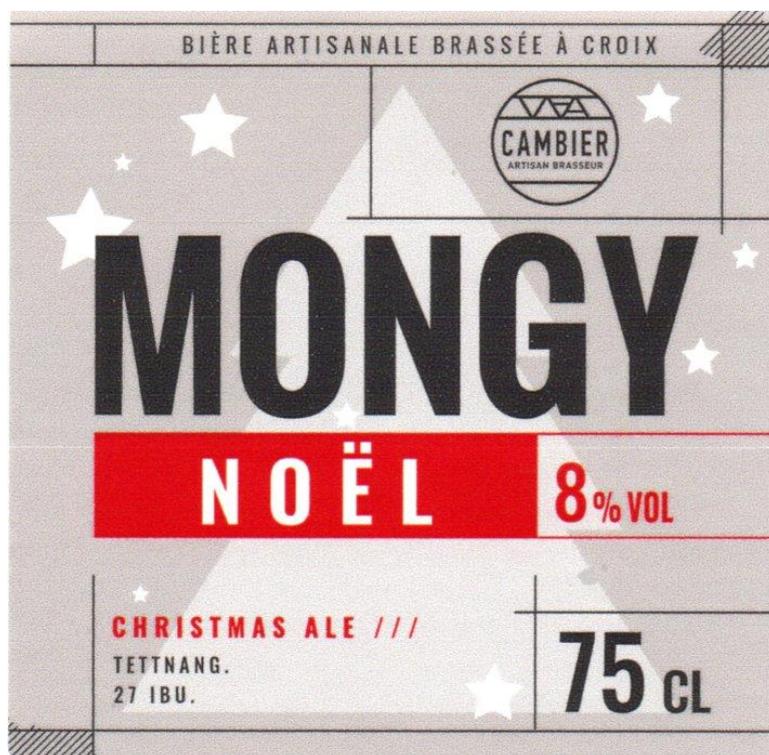
**Dégustation :** à 10° de température dans un verre ballon à pied.

**Conditionnement :** bouteille 75 cl bouchon liège

**Commercialisation :** dégustation et vente à emporter à la brasserie.

# BRASSERIE CAMBIER

Parc d'Activités de la Gare Bâtiment M  
2 rue Jean Monnet - 59170 CROIX  
Contact : [contact@brasserie-cambier.fr](mailto:contact@brasserie-cambier.fr)



## MONGY NOËL

Pour les fêtes de fin d'année, la Brasserie Cambier à Croix a brassé sa Bière de Noël de type « Christmas Ale » d'une belle couleur ambrée foncée.  
Elle titre 8% Alc. Vol.

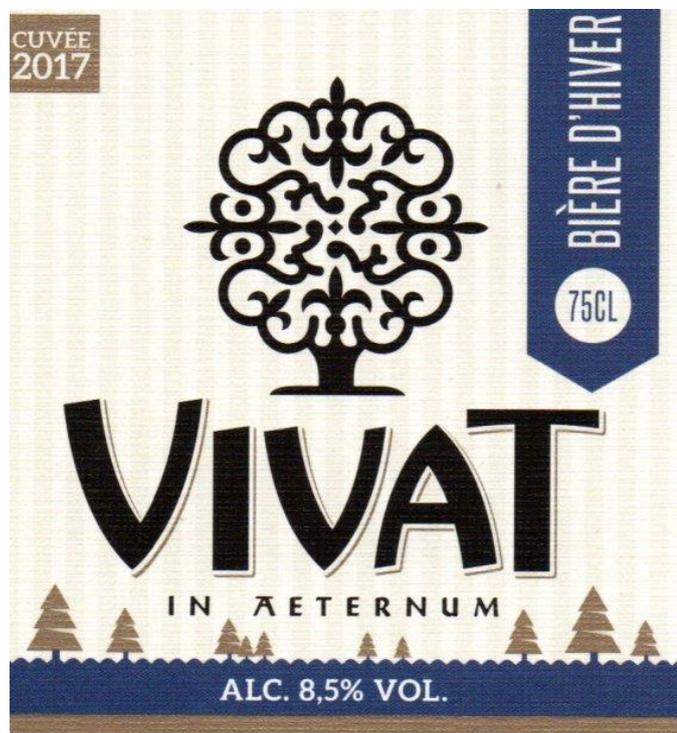
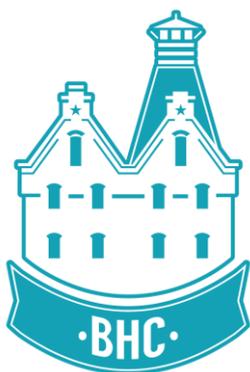
**Dégustation :** Servir entre 8 et 10° C dans le verre de la brasserie

**Conditionnement :** fût pression de 20 litres, bouteilles 33 et 75 cl.

**Commercialisation :** vente directe à la boutique de la brasserie, chez les cavistes et dans certains bars de la région de production.

# BRASSERIE HISTORIQUE DE L'ABBAYE DU CATEAU

15 rue du Marché aux Chevaux - 59360 LE CATEAU/CAMBRESIS  
03 27 07 19 19



## VIVAT D'HIVER

L'hiver, cette saison qui marque la fin d'un cycle et le début d'une nouvelle année, nous offre cette recette aux saveurs délicatement festives. D'une couleur ambrée foncée aux reflets rubis, la Vivat d'Hiver enchantera votre palais par son moelleux et sa gourmandise, le tout porté par une amertume franche et équilibrée.

8,5% Alc. Vol.

**Dégustation :** Vers 10°C.

**Conditionnement :** bouteille 75cl et fût de 30 litres.

**Commercialisation :** Réseaux cavistes de la région, restaurants de la brasserie et Vivat Factory à Lille

# BRASSERIE CASTELAIN

13 Rue Pasteur 62410 BENIFONTAINE

Tél. 03 21 08 68 68. Fax : 03 21 08 68 60

Internet : [www.brasseriecastelain.com](http://www.brasseriecastelain.com) - E-mail : [contact@brasseriecastelain.com](mailto:contact@brasseriecastelain.com)



## CH'TI DE NOËL BLONDE

Bière de garde de dégustation, brillante, offrant dans son verre une mousse dense et gourmande. La fine sélection de malts (orge, blé, amber et chocolat) lui offre une teinte intense, dorée et une note de céréales douce et désaltérante lors de sa dégustation.

L'utilisation d'un houblon de variété noble issu des houblonniers françaises et l'ajout d'un houblon « Brewers Gold » contribueront à l'obtention d'un produit d'exception pour cette cuvée 2017.

La CH'TI de Noël est brassée selon une méthode ancienne dite « par infusion ». Grâce à la fermentation haute, le Maître Brasseur a apporté une touche fruitée au nez. La dégustation en bouche laisse la place à une rondeur caractéristique des bières de Noël pour finir sur des notes épicées et une amertume équilibrée.

**7,5 % Alc. Vol.**

**Dégustation :** Entre 8°C et 10°C.

**Conditionnement :** Fût pression inox de 20 litres.

**Commercialisation :** CHR.

**Publicités Spécifiques :** Verres, affiches, cavaliers de pompe, chevalets de table.

# BRASSERIE LA CHOULETTE

59111 HORDAIN

Contact : M. Alain DHAUSSY. Tél.03 27 35 72 44.

[www.lachoulette.com/](http://www.lachoulette.com/)



## LA CHOULETTE DE NOËL

Bière spéciale ambrée – Utilisation de houblons du Nord de la France et de malt caramel, afin d’obtenir sa belle couleur ambrée.

Fermentation haute. Garde longue dans les caves de la brasserie avant embouteillage.

7 % Alc. vol.

**Dégustation** : dans un verre ventru entre 10 et 12° de température.

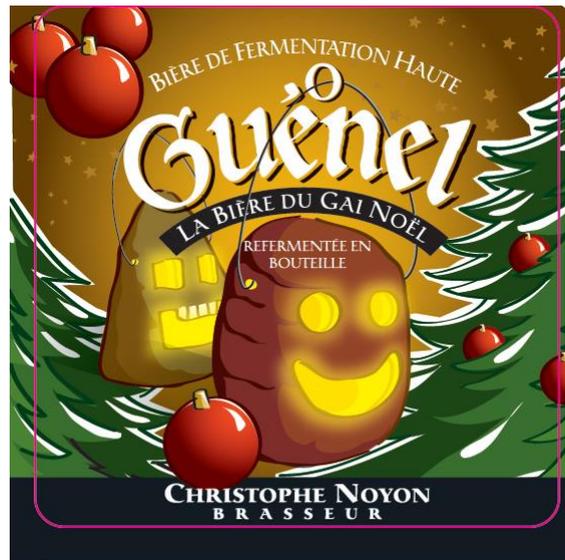
**Conditionnement** : bouteille 75 cl bouchée liège.

Bouteilles 25cl et 33cl.

**Commercialisation** : directement à la brasserie, magasins traditionnels et grandes surfaces.

# BRASSERIE ARTISANALE DES 2 CAPS

Ferme de Belle Dalle  
F-62179 TARDINGHEN  
Contact : M. Christophe NOYON - Mobile: 06 62 24 21 07  
[www.2caps.fr](http://www.2caps.fr)



## GUENEL 2017 La bière du gai Noël

Bière sur lie de haute fermentation (8% Alc.vol), re-fermentée en bouteille.

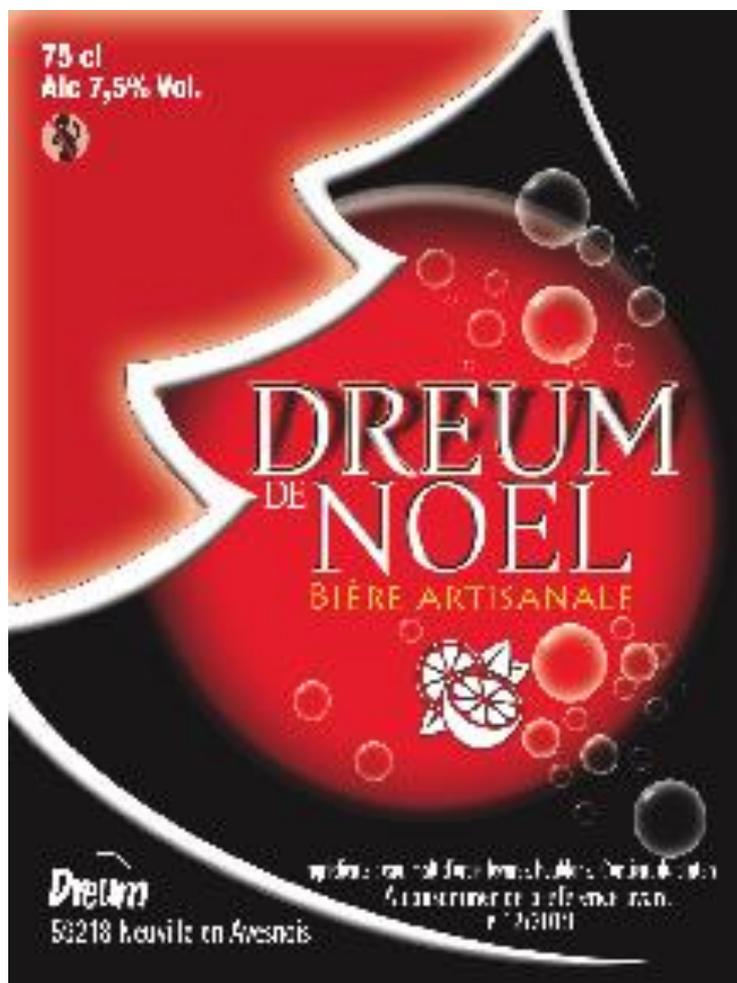
**Dégustation :** Robe « cuivrée », agrémentée d'une mousse onctueuse. Attaque « caramel ». Ronde en bouche, faiblement houblonnée.

**Conditionnement :** Cette année, uniquement en bouteille 75 cl bouchée.  
Le verre est une petite chope de format anglais (Half Pint)  
Sous-bock, coffrets en bois (1x75cl + 2 verres).

**Commercialisation :** Vente directe à la brasserie, circuit traditionnel.  
GMS et CHR (en local).

# BRASSERIE DREUM

2A rue Basse 59218 Neuville en Avesnois  
Contact : Jérôme DREUMONT. Tél : 06 09 10 31 25.  
Internet : [www.ladreum.com](http://www.ladreum.com)



## DREUM DE NOËL

Nouvelle Recette ; bière rousse intense de fermentation basse (3 mois de garde). Note orange, chicorée et houblon discret. Degrés d'alcool 7,5°. Bonne dégustation !

**Dégustation :** stocker au frais (5°) quelques heures avant la dégustation.

Rincer le verre à l'eau froide, déguster de 6 à 8 °C.

**Conditionnement :** bouteille de 75 cl.

**Commercialisation :** directement à la Brasserie à emporter ou au Bar de l'Espace Dreum, le samedi à partir de 14 heures

**Publicité spécifique :** Affiche A3

*Jérôme DREUMONT vous accueille à la brasserie,  
le Samedi à partir de 14 heures. 59218 Neuville en Avesnois – [www.ladreum.com](http://www.ladreum.com)*

# BRASSERIE DUYCK

113 Route Nationale - 59 144 JENLAIN Tél. : 03 27 49 70 03

Internet : [www.jenlain.fr](http://www.jenlain.fr) e-mail : [contact@duyck.com](mailto:contact@duyck.com)



## BIÈRE DE NOËL De JENLAIN

Bière de garde ambrée, de haute densité. Fermentation haute. Gardée 1 mois dans les caves de la Brasserie avant conditionnement.

Non pasteurisée 6.8 % Alc. vol.

**Conservation optimale :** 6 mois pour les futs et **12** mois pour les bouteilles.

**Dégustation :** 6 à 8° de température dans le verre dédié.

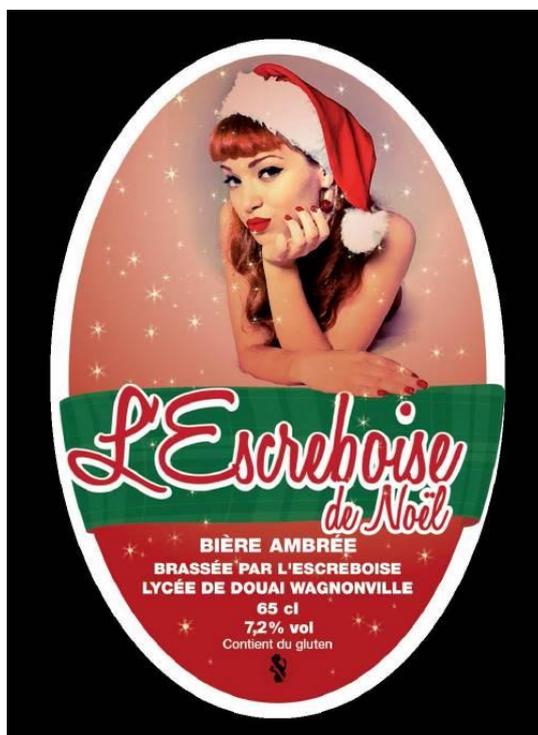
**Conditionnement :** Fût pression 30 litres.  
Bouteille 75 cl

**Commercialisation :** GMS / CHR / 3<sup>ème</sup> Marché / Caves à bière

**Publicités spécifiques CHR :** Verre Noël – Affiches – Sous bocks – Cavalier de pompe

# BRASSERIE L'ESCREBOISE

Ferme de Wagnonville  
458 Rue de la Motte Julien - BP 730  
59 507 DOUAI Cedex  
Tél : 03 27 99 75 50  
Contact : M. Pierre-Louis SALOME



## MILLESIME 2017

La Bière de Noël est une tradition du Nord et de l'Est de la France. C'est une « bière-cadeau » car le brasseur met tellement de matières premières et de passion pour l'élaborer, que c'est un cadeau riche en densité, en goûts et en qualités organoleptiques qu'il propose à ses clients.

Chaque année, le brasseur élabore une recette différente, la cuvée 2017 est une base ambrée présentant des notes de pain d'épices rappelant l'esprit de Noël et c'est grâce à un mélange de 3 malts foncés qu'elle a un goût particulier de caramel, de torréfié et de pain d'épice

La Bière de Noël Escreboise, comme toutes ses consœurs, n'est ni filtrée ni pasteurisée. Elle est plus festive et titre 7,2 % vol. Elle est à consommer vers 8/10 ° C

Côté cuisine, essayez les mélanges sucrés salés, la carbonnade flamande, les desserts chocolatés ou aux fruits rouges et également entre amis.

La bière de Noël peut accompagner un foie gras poêlé avec une purée de topinambour et des tuiles au sésame, ou une terrine de foie gras cacao et épices ou une tartelette tatin et foie gras.

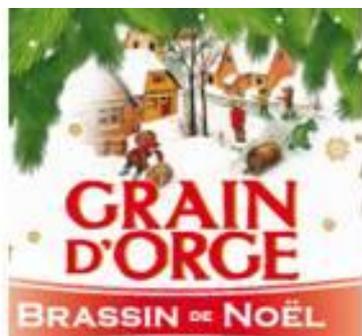
# BRASSERIE GOUDALE

35 BIS BOULEVARD DE STRASBOURG 62500 ST OMER

Contact commercial M. Jean François GUISNEL

jean-francois.guisnel@brasserie-goudale.com

Internet : [www.lagoudale.com](http://www.lagoudale.com)



## GRAIN D'ORGE BRASSIN DE NOËL

Bière de garde ambrée de fermentation haute. Bière moelleuse avec un goût légèrement caramélisé et mousse onctueuse.

Alc.6.4 % Vol.

**Dégustation :** Dans un verre arrondi et refermé vers le haut à une température de 8 à 10°C.

**Conditionnement :** Pack de 12 x 25 cl. 75 cl bouchée liège. Bouteille 25 cl

**Commercialisation :** On trouve la SPECIALE DE NOËL GRAIN D'ORGE en CHR chez les grossistes ainsi que dans la grande distribution.

## LA GOUDALE DE NOËL



Date de création : 2009

Bière à la robe d'ambre. Son nez révèle des arômes fruités soulevés par une note de caramel apportée par un malt d'orge délicatement torréfié.

Au goût, un parfait équilibre entre l'amertume apportée par les houblons des Flandres et la note grillée apportée par le malt. Elle se veut ronde et saura vous réchauffer pendant cette longue période d'hiver.

Caractéristique Technique :

Fermentation Haute

Densité primitive 16.3°P

Alcool 7.2 % v/v

Couleur 25 EBC

Saturation 5.6 g/

**Conditionnement :** Futs 30 L 75 cl bouchée liège. Pack de 12 x 25 cl.

**Température de dégustation :** 7 – 8°C

**Publicités spécifiques :** Affiches – cavaliers de pompe – sous bocks – chevalets de table- vitrophanies

# HEINEKEN Entreprise



## AFFLIGEM CUVÉE DE NOËL

Une cuvée d'exception pour célébrer les fêtes de fin d'année. Depuis le Moyen-Âge, la bière de Noël était réalisée en octobre à partir des réserves d'orge et de houblon de l'année. Une cuvée qui se distinguait par des arômes encore plus riches et complexes. Aujourd'hui, Affligem réinterprète ce brassin d'exception, confectionné dans les règles de l'art belge et sous la houlette de la communauté monastique.

Généreuse et marquée par une palette aromatique intense, cette cuvée de Noël millésimée 2017 révèle une belle rondeur teintée d'épices. A l'œil : une éclatante robe ambrée aux reflets cuivrés habillée d'une mousse riche et crémeuse. Au nez, un bouquet harmonieux d'épices, de miel et de fruits secs. En bouche : des arômes délicats de pain d'épices à l'orange, de fruits mûrs et de malt toasté. Amateurs ou néophytes, la bière Affligem Cuvée de Noël se savoure à une température idéale entre 6 et 8°C, dans un verre Calice.

Un bel instant de sensations maltées pour terminer l'année en savourant les notes gourmandes d'Affligem, Cuvée de Noël. Pendant les fêtes, elle se marie délicieusement avec des desserts alliant des parfums de fruits, de pains d'épices, de calissons ou de marrons glacés...

**Robe** : Lumineuse aux reflets de caramel roux

**Nez** : Epices, de miel et de fruits secs

**Gout** : Ronde et une généreuse

**Degré** : 6,2°

**Dégustation** : Dans un verre calice à une température de 6 à 8°C.

**Conditionnement** : En GMS : Pack de 12 x 25 cl au prix marketing conseillé TBC

EN CHR : Disponible en bière pression en fûts de 20L et 30L

**Commercialisation** : CHR et Grande distribution

**Publicités spécifiques** : Cavaliers de pompe, chevalets de table, guirlandes, affiches prix, verres calices, sous-verres

**Contact presse** : Tiphanie Grout [tiphanie.grout@heineken.fr](mailto:tiphanie.grout@heineken.fr) – 01 47 14 47 73

Document exclusivement réservé à des professionnels

Heineken Entreprise RCS 414 842 062

# BRASSERIE LEPERS

199 bis rue Marle 59930 LA CHAPELLE D'ARMENTIERES

Contact : M. Charles LEPERS.

Tél. 03 20 86 83 60

[www.langelus.fr](http://www.langelus.fr)



## ANGELUS de NOËL

Belle couleur ambrée, 7°. elle respecte la lignée de sa grande sœur l'Angélus, avec, forcément en plus un caractère caramel marqué.

A la dégustation, le compromis est remarquable entre les malts caramels, la rondeur et... la bouche aromatique "ANGELUS"

- Dégustation :** La bière de Noël de la Brasserie Lepers doit être dégustée fraîche mais non glacée.
- Conditionnement :** 75 cl bouchée liège  
fût de 30 litres.
- Commercialisation :** directement à la Brasserie et chez certains grossistes.

# BRASSERIE

## « MOULINS D'ASCQ »

270 rue des Fusillés 59 650 VILLENEUVE D'ASCQ

Contact : Mathieu Lepoutre. Tél : 03 20 41 58 48 [www.moulinsdascq.fr](http://www.moulinsdascq.fr)



## MOULINS D'ASCQ

### BIERE DE NOËL

(7 % Alc. Vol).



« Cette année notre bière de Noël est une cuvée de caractère, une bière généreuse, puissante et ronde. Avec une teinte ambrée soutenue, en bouche elle dégage des arômes grillés et dévoile un mariage houblons / épices chaleureux. »

Benoit Dervaux (Maître Brasseur)

**Dégustation :** 8°C dans un verre propre et rincé.

**Conservation :** A l'abri de la lumière, au frais ou température ambiante.

**Ingrédients :** Malt d'Orge, Levure fraîche, Sucre de canne, Coriandre

**Conditionnement :** En carton de 6 bouteilles de 75cl.  
21 colis par couche  
4 couches par palette

**EAN :** 3 760 035 360 254

# BRASSERIE DU PAVE

6 rue d'Ennetières - 59710 ENNEVELIN  
Contact : M. Dominique Dillies. Tél.03 20 59 85 44  
[contact@brasserie-du-pave.fr](mailto:contact@brasserie-du-pave.fr)



## PVL BIÈRE DE NOËL

La PVL Noël est une bière rouge fruitée, mêlant subtilement les framboises à la complexité des malts, lui donnant une rondeur légèrement acidulée. La couleur de sa robe est rouge. Cette bière apéritive est à partager en famille ou entre amis.

7 % Alc. Vol.

**Conservation :** bouteille debout en cave.

**Dégustation :** entre 6 et 8° dans un verre calice.

**Conditionnement :** bouteille 75 cl

**Commercialisation :** à la brasserie tous les vendredis de 10 à 19 h et dans les points de vente (disponible sur le site internet de la brasserie : [brasserie-du-pave.fr](http://brasserie-du-pave.fr))

**La brasserie fera découvrir la PVL de Noël lors des journées portes-ouvertes les 13, 14 et 14 novembre de 10 à 19 h.**

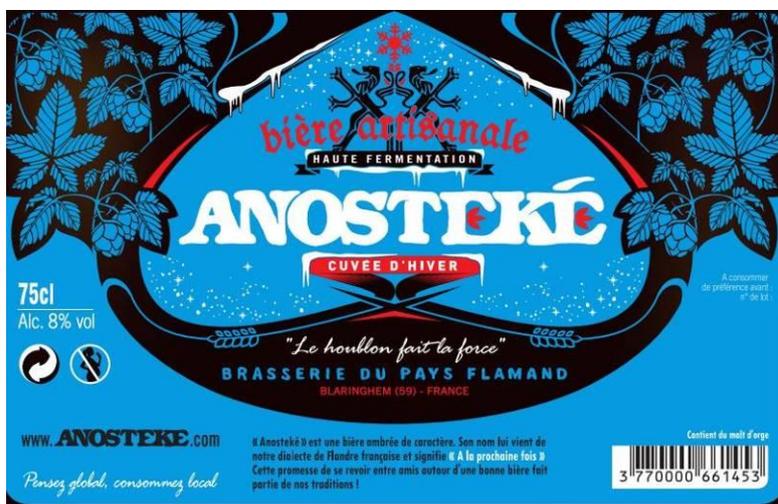
# BRASSERIE DU PAYS FLAMAND

425 rue André Plockyn - 59173 BLARINGHEM

Tél : 06 24 10 24 37

[contact@bracine.com](mailto:contact@bracine.com)

[www.bracine.com](http://www.bracine.com)



## ANOSTEKE CUVÉE D HIVER

L'Anosteké Cuvée d'Hiver, pur malt est une bière de fermentation Haute non pasteurisée, non filtrée et refermentée en bouteille, conçue et fabriquée par la brasserie du Pays Flamand à BLARINGHEM (59) – région d'Hazebrouck en Flandre française. Son goût et son arôme caramélisé et biscuité s'associent parfaitement avec une pétillance fine et une amertume sensible. Ses saveurs d'antan font de cette Anosteké, une bière de Noël traditionnelle et goûteuse...

Nom de la Bière : ANOSTEKE CUVÉE D HIVER

- Type :** Bière de garde refermentée en bouteille Fermentation
- Alcool :** 8% alc. v/v
- Composition :** eau, malts d'orge, houblons, levure Information complémentaire - ne contient pas d'OGM
- Couleur :** ambrée
- Amertume :** moyenne à franche
- Accord mets et bières :** A l'apéritif accompagné de dés de fromages (comté ou maroilles) Au cours du repas avec des viandes rouges ou en sauce (parfaite avec une carbonnade par exemple) Avec des desserts au chocolat
- Conservation :** Présence d'un dépôt naturel de levure lié à la refermentation en bouteille. Il est préférable de ne pas coucher les bouteilles et de les conserver au frais et à l'abri de la lumière
- Durée de conservation : 18 mois
- Dégustation :** Elle se déguste dans les meilleures conditions entre 8 et 10°C
- Conditionnement :** Carton de 12 x 75 cl Carton de 24 x 33 cl Sur commande : fûts
- Commercialisation :** vente directe à la brasserie, magasins et caves à bières, bars de la région



# FIERE BRASSIN D HIVER

La Fièrè Cuvée d'Hiver, pur malt est une bière de fermentation Haute non pasteurisée, non filtrée et refermentée en bouteille, conçue et fabriquée par la brasserie du Pays Flamand à BLARINGHEM (59) – région d'Hazebrouck en Flandre française en collaboration avec le Gallodrome. C'est une bière ambrée surplombée d'une mousse beige généreuse. Elle libère des notes de chocolat et de mandarine, et offre en bouche un corps malté et onctueux qui laisse place peu à peu aux agrumes et aux levures.

Nom de la Bière : FIERE BRASSIN D HIVER

**Type** : Bière de garde refermentée en bouteille Fermentation

**Alcool** : 6.5% alc. v/v

**Composition** : eau, malts d'orge, houblons, chocolat

**Couleur** : ambrée foncée

**Amertume** : plutôt faible, notes d'agrumes

**Accord mets et bières** : En apéritif ou avec des desserts au chocolat

**Conservation** : Présence d'un dépôt naturel de levure lié à la refermentation en bouteille. Il est préférable de ne pas coucher les bouteilles et de les conserver au frais et à l'abri de la lumière  
Durée de conservation : 18 mois

**Dégustation** : Elle se déguste dans les meilleures conditions entre 6 et 9°C

**Conditionnement** : Carton de 12 x 75 cl / Sur commande : fûts

**Commercialisation** : vente directe à la brasserie, GalloShop, caves à bières, bars de la région

# BRASSERIE SAINT GERMAIN

26 route d'Arras 62160 AIX NOULETTE  
Contact : Vincent BOGAERT. Tél.03 21 72 24 24.  
e-mail : [Bièrepag24@aol.com](mailto:Bièrepag24@aol.com) [www.page24.fr](http://www.page24.fr)



## Bière de Noël PAGE 24

Ambrée, la Bière de Noël PAGE 24 est ronde en bouche et possède un bon goût de malts grillés et torréfiés. Refermentée en bouteille, elle n'est pas pasteurisée.  
6.9 % Alc. Vol.

**Dégustation :** entre 6 et 8°C.

**Conditionnement :** Fût pression 30 litres.  
Bouteille 33 cl capsule.  
Bouteille 75 cl bouchon mécanique.

**Commercialisation :** directement à la brasserie (mercredi, jeudi, vendredi de 15h à 19h et le samedi de 09 à 12.00), dans le réseau Boutiques Nord Pas de Calais, en CHR, dans des hypermarchés.

**Publicités spécifiques :** affiches et verres.

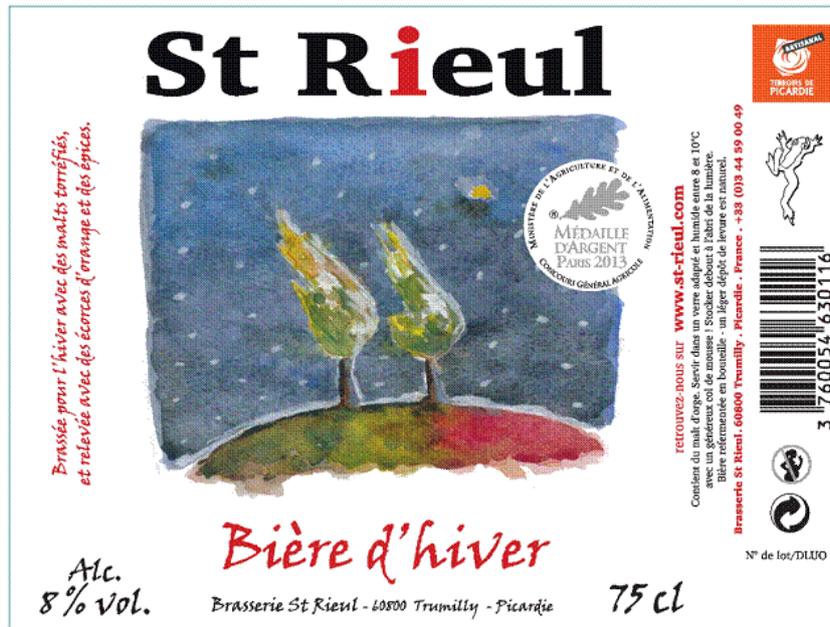
# BRASSERIE ST RIEUL

588 rue de Drucy - 60800 TRUMILLY

Tél.03 44 59 00 49 - Fax. 09 71 70 51 85

[www.st-rieul.com](http://www.st-rieul.com)

[st.rieul@wanadoo.fr](mailto:st.rieul@wanadoo.fr)



## St RIEUL BIÈRE D'HIVER

Bière ambrée foncée, robe rouge acajou. Brassée uniquement pour la fin de l'année avec 7 malts différents dont 4 torréfiés. Relevée avec des épices et des écorces d'orange. Fermentation haute, seconde fermentation en bouteille.

La St Rieul, Bière d'hiver a obtenu la médaille d'argent au CGA en février 2012 et 2013.

8% Alc. Vol.

**Conservation :** en cave, bouteille verticale (1 an et demi)  
**Dégustation :** à température de cave (10°C), dans un verre adapté, à accompagner d'une tartine de fromage de Picardie.

**Conditionnement :** bouteilles de 33 et 75 cl – fût pression de 20 litres

**Commercialisation :** Nous contacter pour trouver le point de vente le plus proche de chez vous en Picardie ou hors région.

**Publicité Spécifique :** affiche.

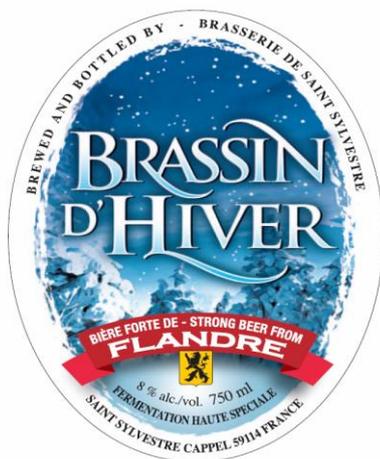
# BRASSERIE SAINT SYLVESTRE

59114 SAINT SYLVESTRE CAPPEL

Tél.03 28 40 15 49

Internet : [www.brasserie-st-sylvestre.com](http://www.brasserie-st-sylvestre.com)

e-mail : [contact-stsylvestre@nordnet.fr](mailto:contact-stsylvestre@nordnet.fr)



## BRASSIN D'HIVER

Bière de fermentation haute, ambrée foncée, brassée avec une majorité de malts type Munich.

A la fois aromatique et forte (8% alc./vol.), elle développe des saveurs de malts spéciaux.

**Dégustation :** 10° - 12°C dans un verre semi-ballon.

**Conditionnement :** Bouteille 75 cl, bouchage liège.

**Commercialisation :** régionale

# BRASSERIE DE LA SOMME

7 route de Berneuil - 80620 DOMART EN PONTHEIU

Tél : 03 22 54 07 23 - contact : Marie-Laure MARIE

[www.brasserie delasomme.fr](http://www.brasserie delasomme.fr)



## LA BIÈRE AUX EPICES CHALEUREUSES

A savourer au coin du feu en bonne compagnie !

7,5 % Alc. Vol.

**Conservation :** verticalement, à l'abri de la lumière, au frais.

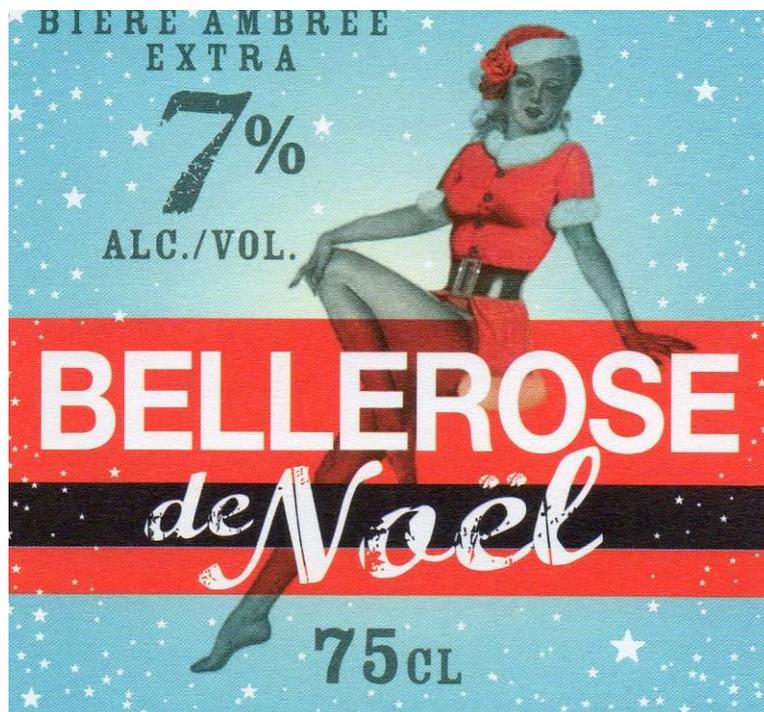
**Dégustation :** température idéale : 6 à 8°. Idéale à l'apéritif.

**Conditionnement :** bouteilles 33cl et 75cl

**Commercialisation :** directement à la brasserie, cavistes et à partir de novembre sur la boutique en ligne

# BRASSERIE DES SOURCES

2 avenue du Collège  
59 230 SAINT AMAND LES EAUX  
Tél : 03 27 48 77 77



## BELLEROSE DE NOËL

Fort du succès rencontré par « Bellerose Bière blonde », la Brasserie des Sources a souhaité brasser pour les fêtes, une version plus « spéciale », à la couleur rubis, au houblonnage encore plus généreux (c'est Noël !) pour une saveur toujours aussi surprenante ! Un houblonnage à cru plus que festif finit d'en faire un véritable cadeau, le cadeau d'une bière rubis extra !

7% Alc. Vol.

**Dégustation :** entre 8 et 10°C.

**Conditionnement :** bouteille 75 cl - fût de 30 litres

**Commercialisation :** Grands magasins et réseaux cavistes de la région

# BRASSERIE TERRE ET TRADITION

LA FERME DES TRADITIONS

61 rue Jean Monnet 59269 QUERÉNAING

Contact : Sylvain DELHAYE Tél : 03 27 27 85 66

[www.terreettradition.fr](http://www.terreettradition.fr)  Brasserie terre et tradition



## CUVÉE DE L'ECAILLON NOËL

Bière de fermentation haute, aux reflets cuivrés, aux multiples malts et houblons qui lui confèrent une saveur unique et aromatique avec une note pain d'épices. Tout l'esprit de Noël dans une bière ... 6 % Alc. Vol.

**Conservation :** bouteilles verticales, au frais, à l'abri de la lumière

**Dégustation :** à savourer entre 6 et 8°

**Conditionnement :** bouteilles de 33 et 75 cl

**Commercialisation :** dans le magasin « La Ferme des Traditions » à Quérénaing. Autres points de vente : contacter la brasserie.

# 3 BRASSEURS

Immeuble Péricentre rue Van Gogh

59650 VILLENEUVE D'ASCQ

03 20 43 59 59 [contact@les3brasseurs.com](mailto:contact@les3brasseurs.com)

[www.les3brasseurs.com](http://www.les3brasseurs.com) - Contact : M. Frédéric DECEUNINCK



## L'AMBREE DE NOËL

Bière de spécialité, ambrée, brassée par infusion et de haute fermentation. Fabriquée dans chacun de nos restaurants, cette bière aromatique est ronde et chaleureuse. Elle n'est ni filtrée, ni pasteurisée.

6,6 % Alc. Vol.

**Dégustation :** soutirée à la pression directement du tank de garde, elle se déguste à merveille dans un verre calice 33 cl à la température de 7 à 8°C.

**Conditionnement :** à la pression dans nos micro-brasseries – restaurants, à emporter en bouteilles 75 cl et fûts à la commande.

**Commercialisation : A partir de mi-novembre 2017**

Dans les micro brasseries « 3 BRASSEURS » : LILLE, ENGLOS, LOMME, DUNKERQUE, RONCQ, BRUAY LA BUISSIERE, CALAIS (Coquelles), VALENCIENNES (Petite-Forêt), AVIGNON (Le Pontet), CAEN (Mondeville), ERAGNY/OISE, LYON (Saint Priest), REIMS (Reims Centre et Thillois), NANTES (St Sebastien), COMPIEGNE (Jaux), CARRE SENART, CLERMONT-FERRAND (Aubière), MONTPELLIER, NIMES, METZ (Augny), GRENOBLE (Echirrolles), TOULOUSE (Labège), ROUEN (Grand Quevilly), SAINT QUENTIN, ILE DE LA REUNION (Saint Pierre, Saint Denis et Sainte Marie), NOUMEA, PAPEETE, MONTREAL (St Denis, St Paul, Ste Catherine, Crescent, Brossard, Laval, Anjou), QUEBEC et TORONTO.

# AB INBEV FRANCE

Immeuble Crystal  
38 Place Vauban  
ZAC Euralille Romarin  
59110 LA MADELEINE  
Tél. : 03 20 48 30 30 - Fax : 03 20 48 32 40  
Internet : [www.ab-inbev.com](http://www.ab-inbev.com)



## LEFFE DE NOËL

### Notes de coriandre et d'écorces d'orange

#### Une recette inédite pour une nouvelle bière d'exception

Brassée une fois par an et toujours très attendue, la bière Leffe de Noël est une bière brune d'Abbaye par excellence, pleine de caractère.

Cette année, la bière Leffe de Noël est une cuvée délicatement raffinée et particulièrement complexe, qui dévoile, une fois versée, sa robe cuivrée surmontée d'une mousse onctueuse et un parfum de coriandre et d'écorces d'orange.

A la dégustation, une saveur intense composée d'épices et de caramel explose en bouche pour un parfait équilibre entre douceur et amertume.

Pour les repas de fin d'année, la bière Leffe de Noël s'accordera à merveille avec les mets de l'occasion : fruits de mer, toasts de foie gras, viandes grillées, fromages et également les desserts chocolatés.

**Dégustation** : se savoure entre 5° et 6°

**Degré d'alcool** : 6,6°

**Conditionnement** : Fût pression de 30 litres, Perfectdraft 6 litres, Pack 12x25cl, Pack 6x33cl, bouteille 75cl

**Commercialisation** : points de vente C.H.R et G.M.S

**Kit CHR comprenant :**

6 verres de 25cl

Chevalets de table

Sous-bocks

Cavalier de pompe

Affiches

Plaque métal

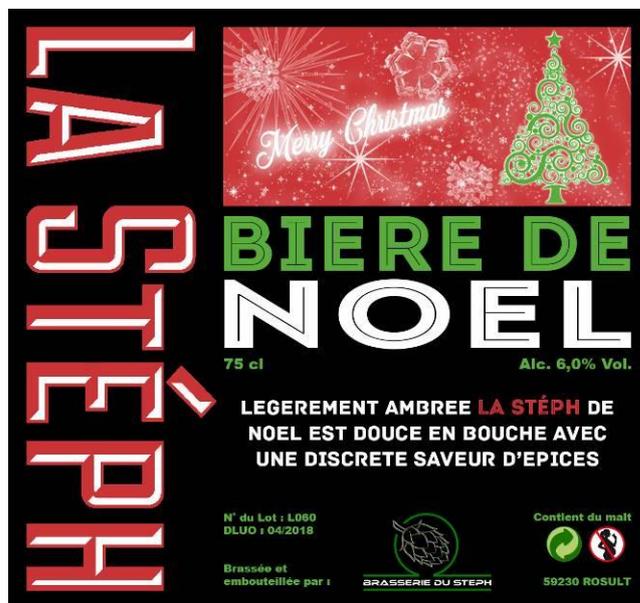
# BRASSERIE DU STEPH

525 rue du Faubourg 59230 ROSULT

Contact : Mr Stéphane VAN DER EENE

[lesteph@brasserieidusteph.fr](mailto:lesteph@brasserieidusteph.fr)

[www.brasserieidusteph.fr](http://www.brasserieidusteph.fr)



## LA STEPH DE NOËL

La première bière de Noël de la Brasserie du Stéph est légèrement ambrée, très douce en bouche et légèrement épicée.

6 % Alc. Vol.

**Conservation :** Debout, à l'abri de la chaleur

**Dégustation :** « Quand bon vous semble ! » mais fraîche

**Conditionnement :** bouteilles 33 et 75 cl

**Commercialisation :** Vente directe à la Brasserie et sur le marché des producteurs Scarpe – Escaut, chez les bons cavistes.

# BRASSERIE FOREST

246 rue de la Brasserie  
59620 MONCEAU ST WAAST  
Contact: M. Olivier FOREST  
Tél/fax 03 27 62 41 87 [forest.brasseur@orange.fr](mailto:forest.brasseur@orange.fr)



## L'AVESNOISE

## Bière de Noël

L'Avesnoise, Bière de Noël, est une bière brune. A la dégustation, elle possède un très agréable goût de café et de réglisse. De fermentation haute, elle est refermentée en bouteille.  
8% Alc. vol.

**Conservation :** debout dans une cave fraîche

**Dégustation :** à 8° dans un verre ouvert type abbaye

**Conditionnement :** bouteille 75 cl capsulée munie d'un bouchon mécanique et fût de 30 litres sur demande

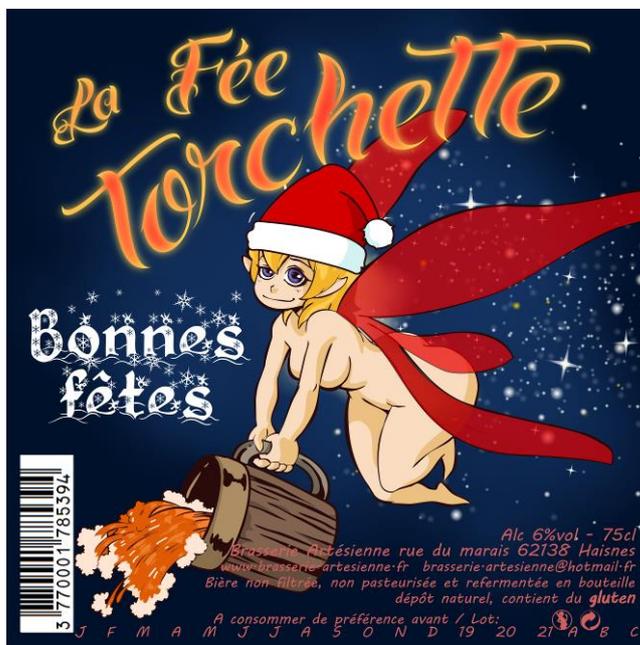
**Commercialisation :** directement à la brasserie, dans les magasins traditionnels et dans les GMS de la région

# BRASSERIE ARTESIENNE

14 rue du Marais 62 138 HAINES

Contact : M. Thomas PIERRE. Tél.06 84 26 11 15

<http://brasserie.artesienne.free.fr>



## LA FEE TORCHETTE BONNES FÊTES

La St Glinglin, cuvée d'hiver, laisse la place cette année à la Fée torchette, Bonnes Fêtes. Cette cuvée 2017 a été brassée avec du Malt Pilsen, spécial B et cara gold. Le houblon de Coophounord a été sélectionné. Elle a été brassée avec des épices, de la coriandre et des écorces d'orange.  
6 % Alc. Vol.

**Dégustation :** 8 à 12° de température.

**Conditionnement :** bouteille 75 cl

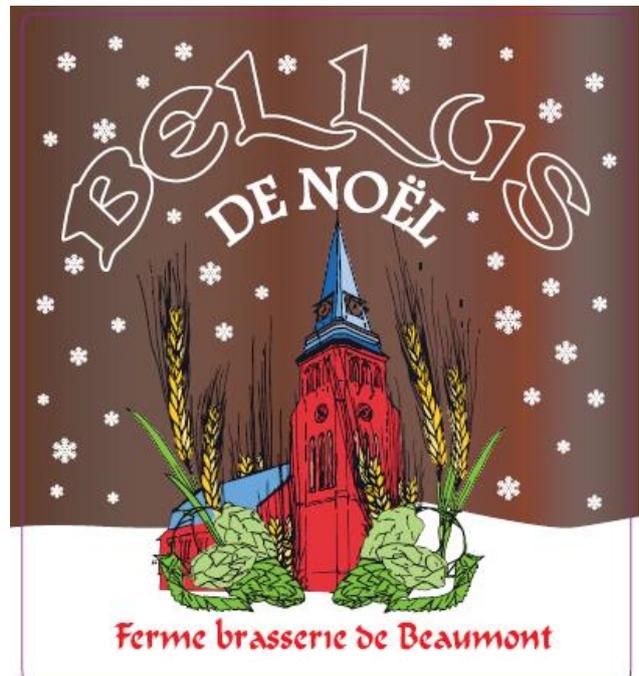
**Commercialisation :** dans les commerces traditionnels.

# FERME BRASSERIE DE BEAUMONT

209 rue Saint Martin 62110 HENIN BEAUMONT

Contact : M. Philippe DEMARQUILLY

Contact : [contact@ndd.fr](mailto:contact@ndd.fr)



## BELLUS DE NOËL

Pour terminer l'année en beauté, la brasserie Bellus de Beaumont s'est lancée dans l'alchimie secrète d'une bière de Noël ambrée aromatique épicée. La densité de 18°P, ainsi que les 7,5% vol. ne sont pas des secrets. Par contre, les qualités et les proportions des malts le sont, disons juste qu'il y a du Cara Rubis dans les matières premières. Idem pour les (5) épices qui parfument et « réchauffent » agréablement cette cuvée de Noël 2014. Ces épices, là aussi, sont classiques mais les proportions seront tues. Si vous avez détecté des arômes de pain d'épices, c'est juste... mais il en reste encore 4 à découvrir.

**Conservation :** debout dans votre cave mais pas trop longtemps...

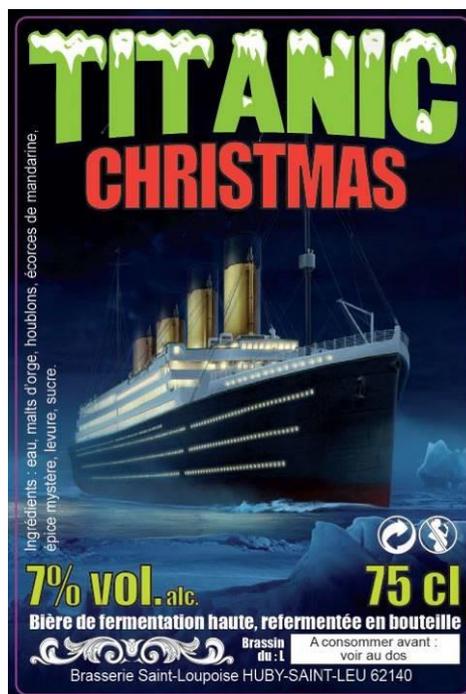
**Dégustation :** à l'apéritif accompagnée de toasts au foie gras, elle se cuisinera en carbonade, bien sûr, mais aussi avec un lapin à la Bellus de Noël, au pain d'épices et aux pruneaux.

**Conditionnement :** Bouteille 75 cl

**Commercialisation :** brasserie ouverte le mardi après-midi

# BRASSERIE LA SAINT LOUPOISE

62140 HUBY SAINT LEU Contact: M. Ludovic DEZ  
Tél 06 81 23 23 08 contact : [ludovic.dez@wanadoo.fr](mailto:ludovic.dez@wanadoo.fr)



## TITANIC CHRISTMAS

La Christmas Titanic est une bière ambrée de fermentation haute, brassée avec des malts spéciaux, du houblon, des écorces de mandarines et une épice « mystère », différente de l'an passé, bien sûr ! (celui ou celle qui trouve, gagne un tripack avec un verre !)

A la dégustation, notes de caramel, d'agrumes et d'épice... à découvrir.

7% Alc. Vol.

**Conservation :** debout au frais et à l'abri de la lumière

**Dégustation :** fraîche dans un verre « tulipe »

**Conditionnement :** bouteille 75 cl

**Commercialisation :** directement à la brasserie et dans diverses boutiques de produits régionaux dans le Nord Pas de Calais.

**Renseignements** au 06 81 23 23 08

# BRASSERIE DES 7 BONNETTES

8 rue de la Brasserie 62156 ETAING

Contact : M. Thibaut DELAMAIDE - Tél : 06 98 67 23 08

<http://brasserie-7bonnettes.com/>

[brasserie.sept.bonnettes@gmail.com](mailto:brasserie.sept.bonnettes@gmail.com)

## LA BONNETTE Brassin d'hiver



La Bonnette fait référence au mystérieux cercle de pierres dressées appelé «Les 7 Bonnettes», situé à deux pas de la brasserie. La fabrication est traditionnelle. Les bières sont refermentées en bouteille et non filtrées. Le léger trouble et le dépôt de levures sont naturels. Bonne dégustation!

Style: Winter ale  
Couleur: brune (39 EBC)  
Amertume: légère (28 IBU)

62156 Etaing - Tel: 06 98 67 23 08  
[www.brasserie-7bonnettes.com](http://www.brasserie-7bonnettes.com)

75 cl - Alc. 8% vol.

A consommer de préférence avant le:



Composition: eau, malte d'orge, houblons, sucre, épices, levure

Ce brassin d'hiver est une bière dans la tradition des bières de Noël. C'est une bière foncée, riche et généreuse. Les variétés de grains et la sélection d'épices lui apporte des saveurs uniques, une belle rondeur et une longue persistance. L'esprit de Noël mis en bouteille !

8% Alc. Vol.

**Conservation :** au frais, debout à l'abri de la lumière

**Dégustation :** entre 8 et 10°

**Conditionnement :** bouteilles 33 et 75 cl capsulées,  
fût de 30 l (sur commande)

**Commercialisation :** vente à la brasserie (lancement le 17 novembre), sur des salons ou marchés de Noël, revendeurs habituels de la gamme.

# BRASSERIE DE CLERCK

42 rue Georges Clémenceau 80 200 PERONNE.

Contact : Mlle Joséphine DE CLERCK

Tél. 03 22 84 30 94 Fax : 03 22 84 26 77

[brasserie.declerck@orange.fr](mailto:brasserie.declerck@orange.fr)

[www.brasserieDECLERCK.com](http://www.brasserieDECLERCK.com)



## COLVERT DE NOËL

Bière ambrée (et comme chaque année, à nouveau brassin, nouveaux arômes à découvrir sous la narine !)

7 % Alc. Vol.

**Conditionnement :** bouteilles 33 cl et 75 cl. fût pression de 20 litres.

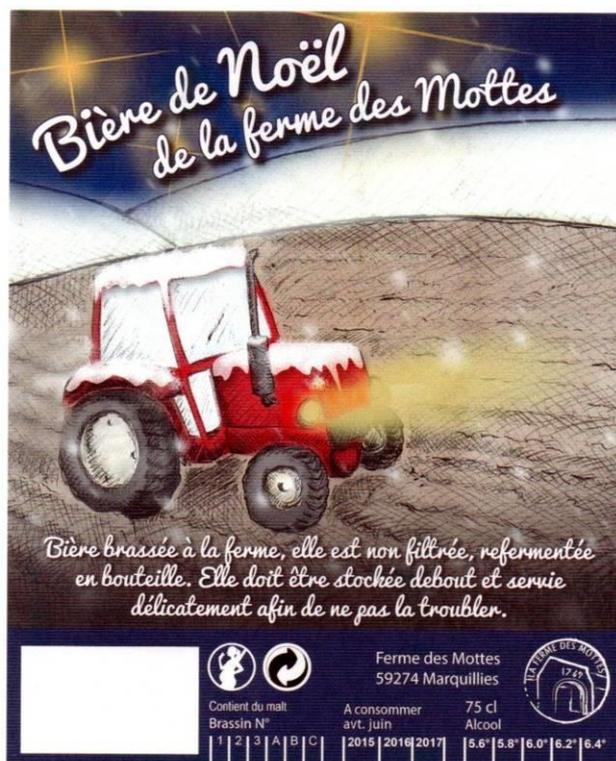
**Dégustation :** température idéale : 11° dans le verre assorti pour apprécier tous les arômes.

**Commercialisation :** commerces indépendants, GMS de la région, cavistes, région Picardie et Nord Pas de Calais, au magasin de la Brasserie et cafés locaux.

**Publicités spécifiques :** Affichettes et le verre « Colvert de Noël »

# BRASSERIE DE LA FERME DES MOTTES

330 Ferme des Mottes - 59274 MARQUILLIES  
Contact : Bertrand COUSTENOBLE Tél : 03 20 32 56 27  
[bertrand.coustenoble@club-internet.fr](mailto:bertrand.coustenoble@club-internet.fr)  
<http://www.fermedesmottes.fr>



## BIERE DE NOËL DE LA FERME DES MOTTES

Bière spéciale aux épices nobles avec une pointe sur l'épice qu'est la cannelle. Elle possède des parfums de fruits rouges. Brassée avec les malts fermiers et les houblons des Flandres Françaises.

6 % Alc. Vol.

**Dégustation :** bière de refermentation à stocker debout.  
Bière épicée à déguster à l'apéritif ou en fin de repas.

**Conditionnement :** bouteilles de 33 et 75 cl

**Commercialisation :** à la ferme brasserie

# BRASSERIE DE THIERACHE

15 A route de Trélon - 59132 OHAIN

07 82 13 62 28

Contact : Mr Philippe DESCAMPS [descamps.anor@gmail.com](mailto:descamps.anor@gmail.com)



## BIERE DE THIERACHE NOËL

Bière ambrée dans laquelle les arômes de cannelle, de badiane, de cardamome et d'orange viennent renforcer le côté festif des houblons.

6 % Alc. Vol.

**Conditionnement :** bouteilles 33 et 75 cl

**Commercialisation :** A la brasserie et dans les commerces distribuant les bières de la brasserie de Thiérache.

# BRASSERIE PAYSANNE DE L'ARTOIS

5 ter rue de Roeux 62850 GAVRELLE

Contact : Mr Mathieu GLORANT

[contact@brasseriepaysanne.fr](mailto:contact@brasseriepaysanne.fr)

[www.brasseriepaysanne.fr](http://www.brasseriepaysanne.fr)



*L'Amère Noël est une bière ambrée généreuse aux saveurs épicées et fruitées.  
Ses malts Pilsen et Munich ont été produits artisanalement avec l'orge que nous cultivons.  
Oranges confites et sucre de canne certifiés "Issus du commerce équitable"*

## L'AMERE NOËL

L'Amère Noël est une bière ambrée, généreuse aux saveurs épicées et fruitées. Ses malts Pilsen et Munich ont été produits artisanalement avec l'orge que nous cultivons. Oranges confites et sucre de canne certifiés « Issus du commerce équitable ».

Particularité 2017 : alors que notre nouvelle micro-malterie va entrer en fonction, le malt Pilsen a été produit par la micro-materie coopérative « Malteurs Echo » avec notre orge de variété Pewter tandis que le Munich vient également de chez « Malteurs Echo » et le Crystal de la Malterie du Château. Les houblons proviennent d'Alsace.

5 % Alc. Vol.

**Dégustation :** Ne pas la déguster trop fraîche

**Conditionnement :** bouteilles 75 cl

**Commercialisation :** A la ferme-brasserie et au magasin « Les fermiers de l'Artois » à Gavrelle.

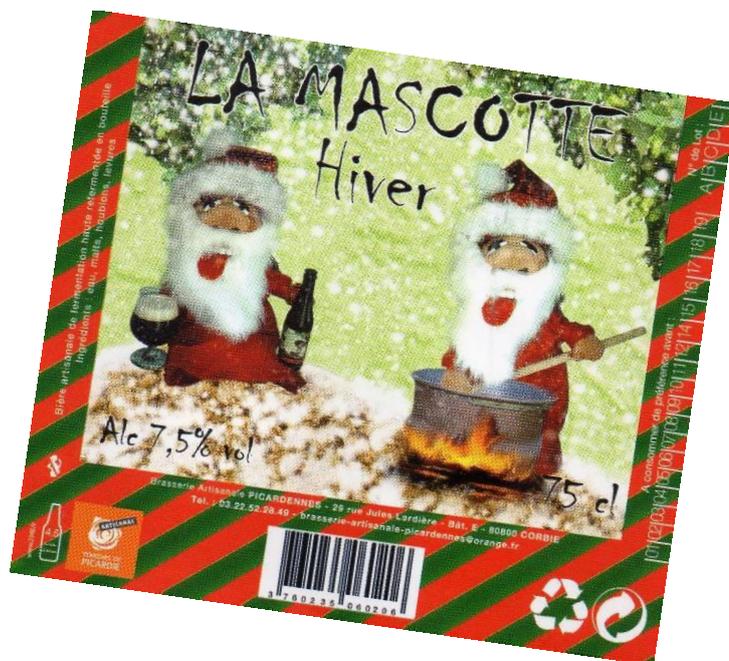
# BRASSERIE ARTISANALE PICARDENNES

29 rue Jules Lardière - Bâtiment E

80800 CORBIE

Tél : 03 22 52 28 49

[brasserie-artisanale-picardennes@orange.fr](mailto:brasserie-artisanale-picardennes@orange.fr)



## LA MASCOTTE HIVER

C'est la quatrième cuvée de la Bière de Noël de la Brasserie artisanale Picardennes. Elle s'inspire toujours de son ambrée DOUBLE avec des notes d'orange. C'est une bière ambrée, ronde et caramélisée au bon goût malté légèrement amère.

7,5 % Alc. Vol.

**Dégustation :** entre 6 et 8°C.

**Conservation :** à conserver debout à l'abri de la lumière, de la chaleur et du gel.

**Conditionnement :** bouteilles 33 et 75 cl et fût pression

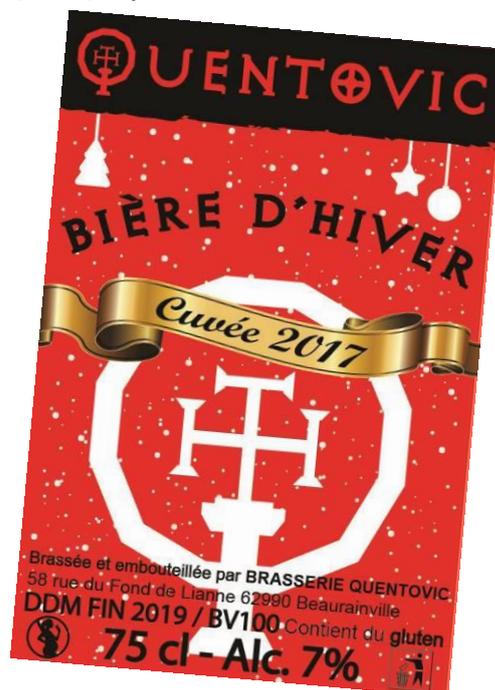
**Commercialisation :** Boutiques traditionnelles, chez les cavistes

# BRASSERIE QUENTOVIC

58 rue du Fond de Lianne 62990 BEAURAINVILLE

Contact : Jean-Jacques BOUCHEZ <http://quentovic.com>

Tél : 07 51 67 48 49



## QUENTOVIC BIÈRE D'HIVER

La Bière d'Hiver de la Brasserie Quentovic se veut ronde et caramélisée, une robe ambrée et un houblonnage aux houblons des Flandres. Elle n'est ni filtrée et ni pasteurisée.

7% Alc. Vol.

**Dégustation :** Entre 6 et 8°C

**Conditionnement :** bouteilles 33 et 75 cl.

**Commercialisation :** A la brasserie (mercredi, vendredi de 15 h à 19 h et le samedi de 10 h à 12 h 30 et de 15 h à 18 h), dans les boutiques et cavistes des Hauts de France.

**Renseignements** sur le site et au 09 51 67 48 49

# Micro Brasserie de la Poste

Place G. Graux - 62 130 ST POL SUR TERNOISE

Contact : Bruno GUILBERT

Tél : 03 21 03 35 87

Cafe-laposte @wanadoo.fr



## BIÈRE DE NOËL MAISON

La micro brasserie du Café Restaurant de la Poste a brassé pour la fin d'année une bière de Noël brune assez colorée.

6% Alc. Vol.

**Dégustation et commercialisation :** Cette bière de Noël est à déguster uniquement à la pression au Café de la Poste. Elle est soutirée directement des cuves de garde.

# BRASSERIE THIRIEZ

22 rue de Wormhout 59470 ESQUELBEQ

Contact : M. Daniel THIRIEZ. Tél.03 28 62 88 44.

[www.brasseriethiriez.com](http://www.brasseriethiriez.com)

[brasserie.thiriez@wanadoo.fr](mailto:brasserie.thiriez@wanadoo.fr)



## LE BRASSIN D'HIVER

Nous brassons tous les ans une bière spéciale pour la fin d'année, une bière gourmande et chaleureuse.

Couleur brune, reflet acajou

Mousse abondante et crémeuse, de couleur crème.

Au nez : des arômes de céréales grillées, et déjà quelques subtiles notes épicées et florales, qui annoncent les houblons.

Au palais, rondeur et douceur. Les malts torrifiés apportent des saveurs de pain grillé et de noisette.

Au final, une très légère amertume accompagne les saveurs de malt grillé de cette bière gourmande.

Une bière de dégustation donc, sans aucune lourdeur, avec un taux d'alcool raisonnable de 5.8 %.

Suggestions : à l'apéritif, accompagnée de poissons fumés, ou de fromages doux au dessert (tartes aux fruits, salade de fruits et glace vanille) ou encore en fin de repas.

**Conditionnement :** Disponible en 75 cl

**Conservation :** Bouteille verticale, à l'abri de la lumière et de la chaleur

**Dégustation :** Entre 8 et 12 °

**Commercialisation :** directement à la brasserie et chez les revendeurs habituels des bières de la Brasserie THIRIEZ.

# BRASSERIE VAL' AISNE

5 rue Fontaine Noisetier - 02880 NANTEUIL LA FOSSE

Tél : 03 23 55 86 15

[www.valaisne.fr](http://www.valaisne.fr)



## BIERE DE NOËL VAL' AISNE

Bière ambrée de fermentation haute, la Val'Aisne de Noël est colorée grâce à du malt biscuit. Elle possède des notes florales et d'agrumes avec une légère amertume.

6,5 % Alc vol.

**Dégustation :** à consommer à température de la cave ou bien fraîche (selon les goûts !)

**Conditionnement :** bouteilles de 33 et 75 cl

**Commercialisation :** directement à la brasserie et dans les magasins distribuant les bières de la brasserie Val'Aisne.

# MICROBRASSERE LE BARBOTEUR

52 rue Jean Bart 59200 TOURCOING

<http://lebarboteur.e-monsite.com/>  
[microbrasserie.barboteur@gmail.com](mailto:microbrasserie.barboteur@gmail.com)



## Meuh

Bière 100% Artisanale



EAU - Malt - Lactose - Houblons (Magnum, First Gold)  
Gousse de Vanille - Levures

7.4% Alc

EBC: 56

IBU: 29



A consommer de préférence avant fin 2019  
Brassée par la Micro-Brasserie le Barboteur

33cl

## MEUH

La Micro-Brasserie Le Barboteur nous re-sert un stout pour cette seconde bière de Noël. Cette fois-ci, une Milk Stout ! Un corps onctueux composé, entre autres, de flocons d'orge grillés par la Micro-Brasserie.

7,4 % Alc. Vol.

**Conservation :** Debout à l'abri de la lumière dans un endroit frais  
Idéalement entre 8 et 12°C.

**Conditionnement :** bouteille de 33 cl

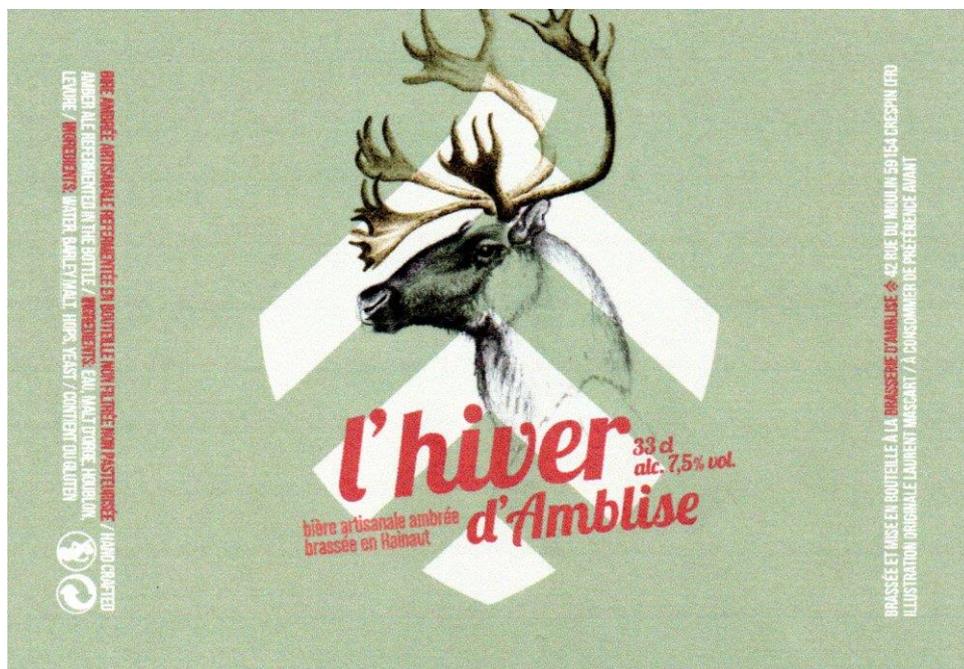
**Commercialisation :** Vous pouvez la réserver via le site internet ou par simple mail.  
Le samedi 9 et dimanche 10 décembre 2017 au marché de Noël à Faches-Thumesnil ou lors des événements de décembre de la Micro-Brasserie Le Barboteur.

# BRASSERIE D'AMBLISE

42 rue du Moulin 59154 CRESPIEN

Contact : Mr Reynald GRZELCZYK

[contact@brasserieamblise.fr](mailto:contact@brasserieamblise.fr) - [www.brasserieamblise.fr](http://www.brasserieamblise.fr)



## L'HIVER D'AMBLISE

L'Hiver d'Amblise 2017 est une bière festive. Richement maltée, d'une couleur ambrée profonde, cette cuvée est d'abord douce et soyeuse en bouche. Les houblons aromatiques anglais, alliés à une pointe d'épices traditionnelles, finissent de réchauffer l'ambiance et le palet.  
7,5% Alc. Vol.

**Conservation :** Debout, à l'abri de la lumière.

**Dégustation :** Entre 6 et 8°

**Conditionnement :** bouteilles 33 et 75 cl.

**Commercialisation :** A la brasserie et dans ses points de vente habituels.  
Liste disponible sur le site internet.

# BRASSERIE LES 3 LOUPS

19 rue Pascal Courcelles  
02850 TRELOU SUR MARNE 03 23 69 86 04  
brasserie-les3loups.com



## LES 3 LOUPS Sol Invictus

Bière ambrée / rouge au malt caramel et Munich. Ronde et sucrée, une bière idéale pour le dessert et pour les tables gourmandes.

7,5 % Alc. Vol.

**Dégustation :** 8-10° C  
Bière à conserver en cave.

**Conditionnement :** bouteille de 50 cl

**Commercialisation :** dans la zone de production

# BRASSERIE AU RYTHME DES SAISONS

18 rue de Clichy - 62182 RIENCOURT LES CAGNICOURT

Contact : Mme Brigitte VERPRAET 06 85 42 64 56

[au-rythme-des-saisons@orange.fr](mailto:au-rythme-des-saisons@orange.fr)



## L'ESTOUPETTE BIÈRE DE NOËL

Bière spéciale ambrée 100% pur malt. Issue d'un mélange de 4 malts, elle n'est ni filtrée, ni pasteurisée. Bière de garde et de fermentation haute, elle possède une belle couleur ambrée. 7 % Alc. Vol.

**Dégustation :** fraîche mais non glacée (entre 8 et 10°)

**Conservation :** à conserver debout au frais et hors lumière

**Conditionnement :** bouteille 75 cl bouchon mécanique

**Commercialisation :** à la brasserie ou via le réseau « La ruche qui dit oui »

*La Brasserie organise une soirée de lancement pour sa bière de Noël, le vendredi 10 novembre de 17 h 30 à 19 h 30.*

*Visite de la brasserie uniquement sur réservation au 0685426456 ou par mail.*

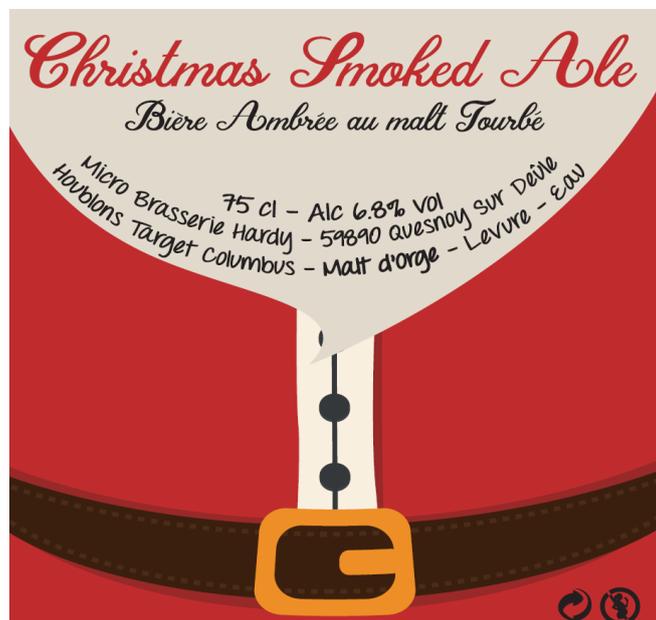
# BRASSERIE HARDY

2381 rue de Linselles

59890 QUESNOY SUR DEULE

Contact : M. Charles HARDY. Tél. 06 29 49 17 40

<http://brasserie-hardy.fr> - [www.facebook.com/brasserieHardy](http://www.facebook.com/brasserieHardy)



## CHRISTMAS SMOKED ALE

La Christmas Smoked Ale est une bière à la robe ambrée. Elle est brassée avec des malts tourbés (qui ont été fumés à la tourbe écossaise), lui donnant de belles notes de fumées et boisées, ainsi que des notes secondaires de pain cuit et de noix, s'ajoutant à quelques notes de clou de girofle plus discrètes.

6,8 % Alc. Vol.

**Dégustation :** Elle trouvera sa place sur vos tables de fêtes. Elle peut être aussi très appréciée avec vos desserts chocolatés.

**Conditionnement :** bouteille 75 cl

**Commercialisation :** directement à la brasserie, sur le marché de Quesnoy sur Deûle (dimanche matin).

# BRASSERIE AU PIF

189 route de Poperinghe 59114 STEENVOORDE  
Contact : Mr Pierre FRANCKE 06 37 61 64 71  
[brasserieaupif@gmail.com](mailto:brasserieaupif@gmail.com) [www.brasserieaupif.com](http://www.brasserieaupif.com)



## MALTAZAR

La Maltazar est une bière brune de fermentation haute, aux épices de pain d'épices. Elle n'est ni filtrée et ni pasteurisée. Elle est refermentée en bouteille.  
8 % Alc. Vol.

**Conditionnement :** bouteilles de 33 et 75 cl.

**Commercialisation :** Cave à bières, directement à la brasserie le vendredi de 16 h à 19 h et le samedi de 13 h 30 à 17 h 30.

*Dégustation de la « Maltazar » et vente à emporter le samedi 18 novembre de 10 heures à 19 heures.*

# BRASSERIE DU MONT CASSEL

340 route de Dunkerque 59670 CASSEL

Contact : M. Anthony DEBAILLEUL

[contact@bieredureuze.fr](mailto:contact@bieredureuze.fr) - <https://bieredureuze.fr>



## BIÈRE DU REUZE L'HIVERNALE

La Reuze Hivernale est une bière ambrée foncée. Un seul houblon, amérisant et aromatique, le Brewers Gold de Coopounord. A été utilisé. Cette bière de fin d'année est subtilement épicée à la cannelle et aux écorces d'orange amère.

7,5 % Alc. Vol.

**Dégustation :** 8 à 12° de température.

**Conditionnement :** bouteille 75 cl

**Commercialisation :** directement à la brasserie et dans les commerces commercialisant la gamme « Bière du Reuze ».