

CLASSIQUES

Les brassins de cette gamme sont des recettes éprouvées ayant déjà passé un processus de développement complet et rencontrant toutes nos attentes au niveau qualité. Ces produits seront généralement disponibles en tout temps chez votre détaillant favori, ou du moins, c'est notre objectif ! Brassés régulièrement par nos brasseurs, ces bières sont soigneusement sélectionnées parmi nos recettes pour leur profil de dégustation uniques et accessibles.

BLANCHE

SAISON

TRIPEL

BELGE HOUBLONNÉE

ROUSSE

STOUT

BROWN ALE IMPÉRIALE

STOUT IMPÉRIAL

- BLANCHE -

Bière de blé ensoleillée

-La mer est bleue, le ciel est calme-



DESCRIPTION

Cette bière de blé pâle cache sous son voile coquin un joli bouquet de parfums frivoles qui donnent envie de voguer sur des eaux bleues en affichant un sourire d'été. Définitivement meilleure dehors, cette bière vous sera d'agréable compagnie dans toutes vos activités de plein air.

RECETTE

Style de référence (BJCP): Witbier Date de création: 05/10/2017
IBU: 20 SRM: 3 ABV: 4.5%
Grains:
Houblons:
Autre: Pelure d'orange, Graines de coriandre

DÉGUSTATION

Température de service: 4-8°C
Notes de dégustation:
Au service, la bière dévoile sa robe pâle et voilée. Bien effervescente, elle laisse apparaître une mousse blanche et généreuse. Au nez, des notes d'agrumes et d'épices se mêlent à l'odeur de pain frais. En bouche, un corps fin et délicat marie la fraîcheur du blé au goût épicé de la levure et se termine par une finale sèche et fruitée.
Accord met suggéré: Poisson, Viande blanche, Salade

RETOUR EN HAUT

DESCRIPTION

La bière de type Saison était anciennement brassée par les cultivateurs belges pour abreuver leurs travailleurs durant l'été. Elle était produite localement, avec les grains disponibles. Inspirés par ce désir d'épancher la soif de ceux qui travaillent fort, nous avons créé une bière sèche et rafraîchissante à base d'orge, de seigle et de blé cru. Ses parfums subtils et épicés sont le fruit de l'emploi de levures belges racées et de houblons cultivés chez nous.

RECETTE

Style de référence (BJCP): Saison Date de création: 05/02/2017
IBU: 45 SRM: 12 ABV: 6.6%
Grains:
Houblons:
Autre:

DÉGUSTATION

Température de service: 4-8°C
Notes de dégustation:
Dorée et légèrement voilée, elle présente une effervescence soutenue et une mousse généreuse. Au nez, on dénote un côté épicé et légèrement floral. En bouche, s'installent une pointe d'acidité et un côté poivré provenant de l'utilisation de seigle dans la recette. Au fil de la dégustation, des notes de miel et de grains croquants s'entrelacent avec les épices pour créer une finale sèche et légèrement pétillante sur la langue.
Accord met suggéré: Délicieuse avec des mets asiatiques et fruits de mer, entre autres

RETOUR EN HAUT

DESCRIPTION

Non, la bière de style Triple n'est pas fermentée trois fois: Son nom vient de l'utilisation d'une plus grande quantité de céréales dans l'élaboration de sa recette et de l'utilisation successive de la même levure pour produire trois bières différentes: la Enkel, la Dubbel et finalement, la Triple. Autrefois brassée uniquement dans les abbayes, la Triple est maintenant devenue un style belge classique bien connu. Notre version est inspirée des méthodes belges classiques et ponctués d'un clin d'œil à la modernité. Bien installé dans votre fauteuil, son goût fruité et ses douces effluves d'alcool vous réchaufferont le cœur.

RECETTE

Style de référence (BJCP): Belgian Tripel Date de création: 12/21/2017
IBU: 30 SRM: 5 ABV: 9.0%
Grains:
Houblons:
Autre:

DÉGUSTATION

Température de service: 6-10°C
Notes de dégustation:
De couleur jaune paille translucide, cette bière triple défie le concept de bière blonde. Au nez épicé et floral, des notes de miel et d'épices se développent au fil de la dégustation. Le fort taux d'alcool étant très discret, cette bière se fait boire facilement avec une finale soutenue et légèrement sucrée.
Accord met suggéré: Poutine, fromages forts, mets relevés.

RETOUR EN HAUT

DESCRIPTION

Parce que nul n'est prophète en son pays, cette bière raconte le mariage heureux d'une jolie blonde belge et d'un houblonnage à l'américaine bien charpenté. Élaborée à partir de malts pâles et aromatiques, de houblons puissants et de levures d'outremer, cette bière rassembleuse vous fera trinquer à la gloire du métrissage et à la tombée des frontières.

RECETTE

Style de référence (BJCP): IPA belge Date de création: 05/03/2017
IBU: 75 SRM: 12 ABV: 8.0%
Grains:
Houblons: Centennial, Chinook, Mosaic, Simcoe, Ekuanot
Autre:

DÉGUSTATION

Température de service: 8-12°C
Notes de dégustation:
La bière coule dans le verre en affichant une effervescence modérée sur une robe dorée et voluptueuse. Au nez des arômes de pêche et d'abricot s'entremêlent. En bouche, un corps malté et généreux supporte un mélange de parfums houblonnés et de subtiles épices.
Accord met suggéré:

RETOUR EN HAUT

- ROUSSE -

MILD

Red Ale anglaise

-Pas de que, frapper son nœudée !-



DESCRIPTION

Voici notre interprétation d'un style de bière anglaise appelée la Mild. Brassée avec une eau riche en minéraux et des malts judicieusement torréfiés, elle présente une couleur rappelant le sucre d'orge surmonté d'une mousse trépidante. Subtilement infusée des mêmes houblons nobles qu'utilisent encore les brasseries britanniques, elle pourrait bien vous faire perdre votre latin...ou retrouver votre anglais !

RECETTE

Style de référence (BJCP): Dark Mild Date de création: 10/18/2017
IBU: 23 SRM: 14 ABV: 4.5%
Grains:
Houblons:
Autre:

DÉGUSTATION

Température de service: 4-8°C
Notes de dégustation:
Au goût, cette bière désaltérante présente des notes de pain grillé, de caramel et de noix. Elle est plutôt axée sur le côté sucré que amer
Accord met suggéré: Excellente avec charcuteries, fromages et grillades

RETOUR EN HAUT

DESCRIPTION

Levons l'ancre cap vers le pays des Stouts, mystérieuse bière noire faisant chavirer notre cœur et nous laissant choir sur les plages du bonheur. Le grand secret : une minutieuse sélection de grains torréfiés ainsi qu'une eau à la minéralité particulière. Contre vents et marées, explorateurs et curieux amateurs hissent les voiles ensemble, le temps d'une pinte levée bien haute

RECETTE

Style de référence (BJCP): Irish Stout Date de création: 11/05/2019
IBU: 28 SRM: 34 ABV: 5.2%
Grains:
Houblons:
Autre:

DÉGUSTATION

Température de service: 8-12°C
Notes de dégustation:
En bouche, les flots de café moka, chocolat noir et biscuits nous bercent alors qu'une finale sèche nous accueille avant de toucher terre.
Accord met suggéré: Agréable au dessert, avec un morceau de chocolat noir

RETOUR EN HAUT

DESCRIPTION

Du temps où les souverains anglais régnaient en maître sur leurs vastes royaumes, cette bière leur aurait été réservée. Majestueusement élaborée d'une dizaine de malts caramélisés, et légèrement coiffée de houblons nobles, elle fut conçue pour séjurer fièrement à la table des rois. Comme jadis l'aurait fait Robin des Bois. Nous avons souhaité rendre accessible au plus grand nombre cet élixir de satisfaction qui saura éveiller le monarque qui sommeille en vous.

RECETTE

Style de référence (BJCP): Brune Anglaise Date de création: 12/04/2017
IBU: 24 SRM: 19 ABV: 7.2%
Grains:
Houblons:
Autre:

DÉGUSTATION

Température de service: 8-10°C
Notes de dégustation:
Ses saveurs viennent par palier, en commençant par le caramel, l'éclairé pour finir sur des notes de bois et de noix grillés.
Accord met suggéré: À son meilleur avec des viandes, des charcuteries et des fromages

RETOUR EN HAUT

DESCRIPTION

Notre Stout impérial est une bière capiteuse et enveloppante qui invite à la détente et à la contemplation. Élaborée à partir d'importantes quantités de malts torréfiés, elle nous dévoile sa somptueuse robe de velours noir qui inspire grâce et volupté. Dès les premières gorgées, ce nectar bienveillant réchauffe le cœur et ravive l'esprit. Véritable baume pour l'âme, cette bière est l'incarnation liquide du réconfort.

RECETTE

Style de référence (BJCP): Imperial Stout Date de création: 11/15/2017
IBU: 35 SRM: 36 ABV: 9.0%
Grains:
Houblons:
Autre:

DÉGUSTATION

Température de service: 8-12°C
Notes de dégustation:
Au service, le liquide obscur envahit le verre telle une marée noire engouffrant la lumière sur son passage. Une mousse beige, éphémère, s'estompe doucement en laissant ses dentelles s'agripper aux parois du verre, nous invitant à y plonger le nez. Des parfums francs de torréfaction de chocolat et de café montent vers les cieux et implorant nos lèvres à plonger goulument dans le nectar. En bouche, une texture capiteuse et un corps généreux font préambule à l'apparition de saveurs gourmandes de céréales grillées et de fruits secs. La chaleur de l'alcool vient recouvrir cette symphonie gustative et nous laisse rêver à la prochaine lampée.
Accord met suggéré: Délicieuse après le repas avec une boule de crème glacée à la vanille

- STOUT -

IMPÉRIAL

Bière noire écossaise

-Ça flotte dans le sans du ciel-



- BROWN ALE -

IMPÉRIALE

Bière brune anglaise

-Avec le gros bout du bâton-



CANETTES

Chez Pie Braque, nous avons toujours pensé que chaque bière se doit d'être dans le contenant qui lui convient le mieux. C'est pourquoi nous avons commencé, à l'été 2019, à produire nos bières houblonnées ainsi que quelques bières estivales en canette. Pour le plus grand plaisir de tous

LUNETTES ROSES

- IPA - LUNETTES ROSES

Blonde houblonnée

-Le bonheur est dans les petites choses-



DESCRIPTION

Fatigués de l'hiver, de cette pandémie qui nous assaille? C'est le moment d'enfiler vos lunettes roses et de chasser la grisaille! Ce nectar jaune légèrement trouble est en effet comme du soleil en canette. Son nez considérablement fruité vient de l'utilisation de houblons australiens tels l'Eclipse et le Galaxy. L'Eclipse est d'ailleurs un tout nouveau houblon sur le marché qui dévoile des arômes fabuleux de clémentine, tangerine et pêche! Vous serez bluffés

RECETTE

Style de référence (BJCP): India Pale Ale Date de création:
IBU: 48 SRM: ABV: 6%

Grains:
Houblons: Éclipse, Galaxy, Simcoe

Autre:

DÉGUSTATION

Température de service: 4-8°C

Notes de dégustation:

Dès l'ouverture de la canette, vous sentirez le parfum des petits agrumes comme la clémentine. Douce en bouche, elle se boit étonnamment facilement malgré l'amertume. Son côté fruité nous enivre!

Accord met suggéré: Parfaite un soir où on a le moral à plat pour se redonner du pep!

[RETOUR EN HAUT](#)

DESCRIPTION

Cette lager ambrée est la bière de toutes les festivités. Historiquement, la Märzen, signifiant «de mars», était brassée en Allemagne au printemps et coulait à flot lors des traditionnelles soirées de l'Oktoberfest. C'est une bière qui fermente lentement à basse température. Ses levures lager la rendent très digeste ainsi que son 5.4% d'alcool qui nous permet de s'enivrer très doucement. Un style à découvrir, certainement! Les amateurs de bières rousses seront charmés!

RECETTE

Style de référence (BJCP): Märzen Date de création:
IBU: 30 SRM: ABV: 5.4%

Grains:
Houblons:

Autre:

DÉGUSTATION

Température de service: 6-8°C

Notes de dégustation:

Cette bière élégante au goût franc est créée à base de grains légèrement rôtis, ce qui lui confère des arômes de pains grillés et de fruits mûrs. Un léger sucre enveloppe tout l'intérieur de notre bouche. Son amertume est très faible et sa finale parfaitement sèche, ce qui donne envie de reprendre une grande gorgée.

Accord met suggéré: À son meilleur avec saucisses merquez, viandes et toute nourriture festive. Accompagne très bien un repas

[RETOUR EN HAUT](#)

DESCRIPTION

Voici la première « vraie » IPA de Pie Braque. Un pur délice en canette pensé pour accompagner la saison chaude. L'été, appréciez comme il doit cette IPA simple et équilibrée, conçue à l'aide de houblons uniques. C'est une bière pour relaxer au bord de la piscine et pendant les belles soirées sur la terrasse ou en camping

RECETTE

Style de référence (BJCP): India Pale Ale Date de création: 05/09/2019
IBU: 42 SRM: 4 ABV: 5.8%

Grains:
Houblons:

Autre:

DÉGUSTATION

Température de service: 4-8°C

Notes de dégustation: Parfum vert, résineux et fruité à la fois. Pas trop intense mais ô combien agréable

Accord met suggéré: Fromage et autres amuse-gueules.

[RETOUR EN HAUT](#)

DESCRIPTION

Véritable joyau urbain du plein air à Saguenay, le Panoramique accueille, été comme hiver, les cyclistes enthousiastes de tous les horizons. Porté par son succès croissant, le centre s'est doté d'un pavillon d'accueil abritant tous les services destinés aux usagers. Afin d'appuyer cette initiative, nous avons créé une bière à la fois racée et désaltérante dont les bénéfices ont servi à financer ce projet. La PAND est une bière légère à l'amertume mordante et aux parfums délicats d'agrumes et de conifères. Elle sera la parfaite récompense après une session de vélo!

RECETTE

Style de référence (BJCP): Session India Pale Ale Date de création: 05/09/2018
IBU: 44 SRM: ABV: 4.0%

Grains:
Houblons:

Autre:

DÉGUSTATION

Température de service: 4-8°C

Notes de dégustation:

En bouche, les houblons sont très présents et principalement axés sur les notes de pamplemousse. Très frais

Accord met suggéré: Parfaite après avoir eu bien chaud dans les sentiers

[RETOUR EN HAUT](#)

DESCRIPTION

Invitant à la contemplation, à la relaxation, ce breuvage est une pause dans le temps. À coup de grandes gorgées fruitées et riches, le bonheur vous transcende. Avec ses houblons tropicaux, cette IPA plaira autant aux grands connaisseurs qu'à ceux qui veulent explorer le trépidant monde des bières de caractère. Laissez-vous charmer par une canette de ce délicieux nectar.

RECETTE

Style de référence (BJCP): India Pale Ale Date de création: 08/14/2019
IBU: 60 SRM: ABV: 7.5%

Grains:
Houblons:

Autre:

DÉGUSTATION

Température de service: 4-8°C

Notes de dégustation: Finale très fruitée. Une belle puissance provenant de tous les houblons. Taux d'alcool difficilement perceptible

Accord met suggéré: Parfaite à l'apéro avec des fromages forts ou avec un bon burger grillé au charbon

[RETOUR EN HAUT](#)

DESCRIPTION

Vous aimez les IPA avec du mordant? Voici ce qu'il vous faut! Cette IPA, jaune fluo et trouble flirte avec le style New England, en moins sucrée/fruitée. Elle est définitivement amère avec un léger hop bite en finale qui est très sympa! L'évasion porte bien son nom. Avec ses 5.2% d'alcool, elle permet de s'enivrer lentement tout en profitant de la plage, du hamac ou du bateau. Si vous aimez les bières qui goûtent beaucoup le houblon, vous serez surpris!

RECETTE

Style de référence (BJCP): India Pale Ale Date de création: 06/01/2020
IBU: 40 SRM: ABV: 5.2%

Grains:
Houblons:

Autre:

DÉGUSTATION

Température de service: 4-8°C

Notes de dégustation: Citronnée, verte, mordante. Tellement de houblons frais en bouche

Accord met suggéré: Une sieste dans le hamac ou la chaloque

[RETOUR EN HAUT](#)

DESCRIPTION

Voici notre blonde à la lime spécialement brassée pour le Mariá María - Buvette mexicaine. Désaltérante et sèche, cette blonde se laisse déguster pendant toutes les belles occasions que nous offre la saison chaude. Une parfaite bière pour nous faire voyager sur les plages de Cancun, vers des contrées ensoleillées. Ça descend si bien, vous en serez surpris! Notre Pie nationale c'est même vêtue de son costume de la Fête des Morts pour célébrer en grand.

RECETTE

Style de référence (BJCP): Kolsch Date de création:
IBU: 14 SRM: ABV: 4.0%

Grains:
Houblons:

Autre: Plein de lime

DÉGUSTATION

Température de service: 4-8°C

Notes de dégustation:

Cette bière pâle est très rafraîchissante surtout grâce à toute la lime qui est ajoutée. Un bon petit goût de céréales mêlé à celui des agrumes pour une bière sèche et douce.

Accord met suggéré: Une plage!

[RETOUR EN HAUT](#)

DESCRIPTION

La version 2020 de notre classique Mangue Religieuse, bière créée en collaboration avec les restaurants Summum de La Baie et Chicoutimi. Maintenant en canette pour plus de punch fruité, plus de fraîcheur et une facilité accrue de l'amener à tous vos événements de l'été! Une Pale Ale à l'anglaise, avec un goût prononcé de céréales, un léger houblonnage et une touche de mangue juteuse qui fait briller le soleil à tous les coups!

RECETTE

Style de référence (BJCP): English Pale Ale Date de création: 03/16/2020
IBU: 36 SRM: ABV: 5.0%

Grains:
Houblons:

Autre: Mangue

DÉGUSTATION

Température de service: 4-8°C

Notes de dégustation:

Très céréalière, légèrement fruitée. N'étant pas conçue pour être un jus de fruits, cette bière est très équilibrée et pintable

Accord met suggéré: Tous plats frais d'été

- MÄRZEN -

Lager ambrée allemande

-Passe!



- IPA - TRANQUILLO

Blonde houblonnée

-Tranquilo Hombre-



- LA PAND -

Session IPA

-Brassin cartésien pour le Panoramique-



- DOUBLE IPA -

Blonde houblonnée

-May craquelé amigé-



- IPA - L'ÉVASION

Hazy IPA

-C'est le moment Évasion-



- YUCATÁN -

Blonde mexicaine

-Ora!



- PALE ALE - MANGUE

Blonde Anglaise

-Pie Braque et Bistrot Café Summum-



SÉRIE PASSAGÈRE

Les brassins de cette gamme sont de nouvelles recettes issues de la foie passagère de notre équipe de brassage. Qu'ils soient de grands classiques revisités, de nouveaux styles débridés ou des agencements improbables d'ingrédients, ils ont tous un point en commun : leur apparition éphémère sur les tablettes. Ces brassins apparaîtront à une fréquence aléatoire selon l'inspiration du moment et notre capacité de production. Ne ratez donc pas la chance d'agripper une de ces bouteilles si elle apparaît chez votre marchand favoris !

STRISS

ASSEMBLAGE STOUT

STOUT BOURBON

VIN D'ORGE BOURBON

TRIPEL CAMERISE

SAISON CASSIS

CHAPELLE

VIN D'ORGE

GRISSETTE AUX FRAMBOISES

KUMQUAT SOUR



- SAISON - STRISSELSPALT

Saison Rustique

~

DESCRIPTION

L'univers des bières rustiques vous ouvre ses portes. Cette série spéciale, fermentée à l'ancienne dans des fûts de chêne, met en lumière les ingrédients purs ainsi que les procédés ancestraux venant d'Europe. La Saison Strisselspalt est une bière blonde d'inspiration fermière marquée par des levures épicées. Une quantité non négligeable de Strisselspalt, un houblon des vieilles vignes, est ajoutée à l'équilibre et offre un profil aromatique délicat aux notes herbacées et fruitées. Désaltérante, florale et franche, cette saison enchanteresse saura plaire à tous les curieux et curieuses.

RECETTE

Style de référence (BJCP): Saison rustique Date de création:

IBU: 40 SRM: ABV: 5.5%

Grains:

Houblons: Strisselspalt

Autre:

DÉGUSTATION

Température de service: 4-8°C

Notes de dégustation:

Au goût, vous sentirez la douceur et la fraîcheur du Strisselspalt qui atténue le côté épicé des levures saison. Ce houblon floral rend la bière ordielement digeste!

Accord met suggéré: Parfait à l'apéro, comme première bière de dégustation

RETOUR EN HAUT



- ASSEMBLAGE - STOUT

Orange - Moka

~
"A tomber en hors de sa chaise"

DESCRIPTION

C'est fêtel! Notre stout classique s'est fait une beauté. Affinées quelques mois dans des barils de bourbon, différentes bières noires au feuilleté caractère ont été judicieusement réunies dans un assemblage aussi délicieux qu'avouant. Comme il n'y a rien de trop beau, l'ajout d'un parfum de grains de café savamment sélectionnés et torréfiés de mains de maître s'accorde élégamment aux parfums de malts rôtis de cette bière unique. Cerise sur le gâteau : des écorces d'orange et de la vanille agrémentent cette voluptueuse combinaison. Laissez-vous conquérir par ce liquide élixir qui nous laisse rêver à la prochaine lampée.

RECETTE

Style de référence (BJCP): Stout Date de création:

IBU: 35 SRM: ABV: 7.5%

Grains:

Houblons:

Autre:

DÉGUSTATION

Température de service: 8-12°C

Notes de dégustation:

Accord met suggéré:

RETOUR EN HAUT



- STOUT IMPÉRIAL - BOURBON

Bière noire vieillie en fût de bourbon

~
"Les yeux plus gros et les dents"

DESCRIPTION

Notre Stout Impérial est, de base, une bière décadente, bien chocolaée grâce à l'utilisation de malts torréfiés. C'est une bière avec une grande profondeur, plus complexe qu'un Stout régulier. Le terme Impérial signifie « forte teneur en alcool ». Dans cette version, le nectar, forcé vieillir 9 mois en barrique de bourbon américain ce qui lui confère des notes de chênes et de délicieux whisky américain. C'est vraiment un produit d'exception qui se déguste lentement comme un porto. On peut accompagner notre dessert de cette bière pas piquée des vers du tout. Les amateurs de bières vieilles en fût en auront pour leur argent. Plaisir garanti.

RECETTE

Style de référence (BJCP): Barrel Aged Imperial Stout Date de création: 11/06/2018

IBU: 35 SRM: 38 ABV: 10.8%

Grains:

Houblons:

Autre:

DÉGUSTATION

Température de service: 10-14°C

Notes de dégustation: On y goûte le bourbon, mais aussi le chêne et le chocolat

Accord met suggéré: Un dessert en soit

RETOUR EN HAUT



- VIN D'ORGE - BOURBON

Barleywine vieillie en fût de bourbon

~
"Les yeux plus gros et les dents"

DESCRIPTION

Notre Vin d'Orge est une bière améliorée, réconfortante à souhait, mais également bien houblonnée. Elle nous charme depuis très longtemps. Grâce à une quantité non négligeable de grains, ce nectar, quelque peu fumé, se laisse découvrir une gorgée à la fois. Cette version affinée 9 mois en fût de bourbon américain représente la quintessence du style barleywine. Égale et complexe, cette bière aux notes boisées et céréalières, avec ses 11.0% d'alcool, saura réchauffer votre âme. Le côté bourbon ressort très distinctement. Les amateurs de sensations fortes seront comblés : à partager durant n'importe quelle froide soirée d'automne. Cheers

RECETTE

Style de référence (BJCP): barleywine Date de création: 10/03/2019

IBU: 50 SRM: 11.0%

Grains:

Houblons:

Autre:

DÉGUSTATION

Température de service: 8-10°C

Notes de dégustation: En bouche, on est frappé par le bourbon américain. Par la suite s'installe les céréales, le houblon et un léger côté fumé

Accord met suggéré: Un moment de bonheur et de partage

RETOUR EN HAUT



- TRIPEL - CAMERISE

Blonde forte fruitée

~
"En route en route!"

DESCRIPTION

Bière ancestrale belge et petits fruits du Québec... Un accord parfait? On ose le dire. Dans cette Triple, doux nectar classique et moderne, nous fusionnons la rondeur, l'acidité et la fraîcheur de camerises et des framboises d'ici au goût que l'on aime des céréales et levures typiquement belges. Un ajout savoureux grâce aux fruits cueillis par nos comparses des fermes avoisiennes. La Triple que vous aimez s'est maintenant allée d'une délicieuse robe digne des plus chauds étés indiens. Asseyez-vous confortablement et contemplez la beauté du monde.

RECETTE

Style de référence (BJCP): Tripel Date de création: 11/06/2018

IBU: 30 SRM: 9.5%

Grains:

Houblons:

Autre: Camerises et framboises de la région

DÉGUSTATION

Température de service: 6-10°C

Notes de dégustation: En bouche, vous serez charmés par tout le parfum des framboises. Cette bière est ronde, légèrement sucrée, mais très peu acidulée. Chérissez les camerises qui, pour le coup, donne une très belle teinte à cette blonde belge.

Accord met suggéré: Cheeseecake et une belle soirée automnale

RETOUR EN HAUT



- SAISON SURE - AUX CASSIS

100% Québec

~
"Tout qui aura des fruits, gânera de l'alcool"

DESCRIPTION

Issue de la collection 100 % Québec, cette série spéciale, fermentée à l'ancienne dans des fûts de chêne, met en lumière les ingrédients d'ici et les artisans qui les façonnent. La Saison sure aux cassis, joyeusement acidulée, dessine sur notre visage une charmante grimace en nous piquant les joues. Telle une bombe dans la piscine, elle rafraîchit et revigore à chaque lampée. Fruitée et aromatisée, sa compagnie est fort agréable durant toute la période estivale

RECETTE

Style de référence (BJCP): Farmhouse fruitée Date de création: 05/25/2020

IBU: 18 SRM: ABV: 5.5%

Grains:

Houblons:

Autre: Plein de cassis de Jonquière

DÉGUSTATION

Température de service: 4-8°C

Notes de dégustation: Fines bulles, léger côté acide provenant du cassis, très désaltérante, fruitée. La douceur des fruits atténue les levures saison

Accord met suggéré: Très agréable à l'apéro avec des fromages et terrines

RETOUR EN HAUT



- SAISON SURE - AUX CASSIS

100% Québec

~
"Tout qui aura des fruits, gânera de l'alcool"

DESCRIPTION

Nectar d'exception, cette bière extravagante a été conçue pour plaire aux amateurs de sensations fortes. Sa jolie teinte orangée évoquant les vins de Madère est issue d'un amalgame complexe de malts d'orge. Son corps finement acidulé s'entend aux chaques volutes d'alcool, formant le canevas parfait pour laisser les houblons vifs dresser leur panache majestueux. Chinook, Cascade, Centennial, Loré et Simcoe ont été assemblés dans un houblonnage continu de 90 minutes donnant à cette bière un bouquet des plus envoûtant.

RECETTE

Style de référence (BJCP): Barleywine Date de création: 11/22/2018

IBU: 50 SRM: 9.5%

Grains:

Houblons:

Autre:

DÉGUSTATION

Température de service: 8-10°C

Notes de dégustation: Doit houblonné bien présent, fruits confits, quelque peu fumé aussi

Accord met suggéré: Bien froide à l'apéro avec des bouchées. En fin de soirée, autour du foyer avec des croustilles

RETOUR EN HAUT



- LA CHAPELLE -

Blonde de type grisette

~
"Bonne vie à la Chapelle!"

DESCRIPTION

La grisette est une bière pâle légère et hautement rafraîchissante. Son effervescence énergique et sa pointe d'acidité lui confère un aspect frivole et festif. Traditionnellement brassée pour alimenter les mineurs belges et français, cette bière salue le courage de tous ceux et celles qui travaillent fort pour atteindre leur but. Construite en 1912 sur la berge nord du Lac Kéngami, la Chapelle est un témoin important du village de St-Cyriaque qui fut jadis la plaque tournante et la localité tampon entre la Saguenay et le lac Saint-Jean. En remettant les profits de la vente de cette bière au Réseau des organismes du Lac-Kéngami, nous appuyons le mouvement citoyen visant la refaçon de la Chapelle

RECETTE

Style de référence (BJCP): Grisette Date de création: 10/10/2017

IBU: 25 SRM: 2 ABV: 4.5%

Grains:

Houblons:

Autre:

DÉGUSTATION

Température de service: 4-8°C

Notes de dégustation: On peut goûter les traditionnelles levures belges, une touche citronnée et les multiples bulles que génère la Grisette

Accord met suggéré: Fruits de mer, poisson, sushis

RETOUR EN HAUT



- SAISON SURE - AUX CASSIS

100% Québec

~
"Tout qui aura des fruits, gânera de l'alcool"

DESCRIPTION

Nectar d'exception, cette bière extravagante a été conçue pour plaire aux amateurs de sensations fortes. Sa jolie teinte orangée évoquant les vins de Madère est issue d'un amalgame complexe de malts d'orge. Son corps finement acidulé s'entend aux chaques volutes d'alcool, formant le canevas parfait pour laisser les houblons vifs dresser leur panache majestueux. Chinook, Cascade, Centennial, Loré et Simcoe ont été assemblés dans un houblonnage continu de 90 minutes donnant à cette bière un bouquet des plus envoûtant.

RECETTE

Style de référence (BJCP): Barleywine Date de création: 11/22/2018

IBU: 50 SRM: 9.5%

Grains:

Houblons:

Autre:

DÉGUSTATION

Température de service: 8-10°C

Notes de dégustation: Doit houblonné bien présent, fruits confits, quelque peu fumé aussi

Accord met suggéré: Bien froide à l'apéro avec des bouchées. En fin de soirée, autour du foyer avec des croustilles

RETOUR EN HAUT



- GRISSETTE - AUX FRAMBOISES

~
"Moi-ci en char pas une berge (de framboises)"

DESCRIPTION

Cette bière est une ode au plus joli des petits fruits rouges d'été au Québec. Parfumée, frivole et festive, elle ravivera en vous la fébrilité qui nous habite tous à l'approche des plus chaudes journées de l'année. Brassée avec le sourire en coin et l'œil espiègle, cette bière de joie brandit son bouquet vivifiant constellé de mille framboises locales

RECETTE

Style de référence (BJCP): Grisette Date de création: 05/02/2019

IBU: 23 SRM: 4.8%

Grains:

Houblons:

Autre:

DÉGUSTATION

Température de service: 4-8 °C

Notes de dégustation:

Accord met suggéré:

RETOUR EN HAUT



- KUMQUAT - SOUR

~
"Bêtement assés secs pour l'aromatisation"

DESCRIPTION

Cette surprenante saison sure saura vous séduire par ses saveurs saisissantes et son accord ensoleillé. Ce brassin incité associe les savoirs ancestraux scandinaves et les subtiles notes suaves des kumquats acidulés. Surette? Certes, mais aussi excitante à souhait!

RECETTE

Style de référence (BJCP): Ale sure Date de création: 04/10/2019

IBU: 10 SRM: 4.8%

Grains:

Houblons:

Autre: Kumquat, orange sanguine

DÉGUSTATION

Température de service: 4-8°C

Notes de dégustation: Le kumquat, avec son parfum entre l'orange et la clémentine et son goût de citron, accompagne à merveille une bière de type sour. Elle n'est pas trop acide, parfaite pour apprivoiser le style

Accord met suggéré: Un bain de soleil

RETOUR EN HAUT