



BRASSERIE LA TRUITE

Artisanale, biologique & locale

1 chemin des lames 89360 Butteaux

06.84.10.42.59

www.brasserialatruite.fr

hello@brasserialatruite.fr

  @brasserialatruite

LA BRASSERIE



La brasserie la Truite propose des bières artisanales, locales et biologiques. Nous aimons expérimenter, toujours à la recherche d'équilibre et de saveurs fines. Le houblon est à l'honneur dans nos productions, cette plante aux nombreuses vertus aromatise naturellement nos bières en apportant de subtiles notes d'agrumes ou encore de fruits exotiques.

NOS VALEURS

Le **respect de l'environnement** est central pour notre micro-brasserie. Concrètement voici ce que nous avons mis en place :

- Sélection rigoureuse des ingrédients : **biologiques, savoureux et locaux**
- Eau de brassage **filtrée** pour enlever tous les résidus de pesticides et métaux lourds
- Pas d'aide chimique au brassage
- Fournisseur d'énergie **renouvelable** (et projet d'alimentation de la brasserie avec une turbine)
- Investissement dans une laveuse de fûts et **parc de fûts inox** pour limiter les déchets plastiques
- Vente de nos produits à **moins de 250km** de la brasserie, tout en favorisant les co-livraisons (en regroupant avec plusieurs producteurs locaux)



NOTRE GAMME



7 bières fines, surprenantes, équilibrées et aromatiques !

1 soda : une limonade bio au citron peu sucrée

POUR OFFRIR

Cadeau clients, collaborateurs par ex !



Coffret 5 bières + 1 limonade

19,50€ ttc (16,25 ht)

Coffret 6 bières

21€ ttc (17,50 ht)

Coffret 3 bières + 1 verre sérigraphié

16,50€ ttc (13,75 ht)

Coffret 6 bières + 2 verres sérigraphiés

33€ ttc (27,50 ht)



COMMANDES GROUPEES CE



Bouteille 33cl 2,90€ au lieu de 3,50€ à la brasserie (limonade 2€ les 33cl)
Par carton de 12 ou 24 bouteilles. Possibilité de panachage :-)



L'aérienne : pale ale (blonde) 4,5% alc.
Bière légère et désaltérante, de subtiles notes d'agrumes apportent fraîcheur et grande buvabilité. Amertume légère.



Framingo : berliner weisse framboise (fruitée & acidulé) 4,1% alc.
Bière ultra-désaltérante, pointe d'acidité, intense saveur de framboise, peu sucrée. Un délice pour la saison estivale.



La distinguée : american pale ale (ambrée) 6 % alc.
Bel équilibre entre la rondeur du coté malté et la fraîcheur des houblons. Houblonnage à cru apportant des notes aromatiques d'agrumes. Amertume légère.



Supernova : india pale lager (blonde) 5,6 % alc.
Une bière houblonnée avec une amertume douce, une robe dorée et limpide, ultra facile à boire avec ses subtiles notes d'agrumes, de fruits exotiques et herbacées.



L'arche de monsieur N. : new england IPA (blanche houblonnée) 5,5% alc.
Bière trouble, aromatique prononcé tout en ayant une amertume très légère. Notes de fruits exotiques et d'agrumes.



Dipa Loompa : double IPA (ambrée) 7,5% alc.
Bière gourmande et chaleureuse et fruitée avec des notes de fruits à noyaux (pêche, abricot) et fruits rouges. Amertume contenue et belle intensité aromatique.



La somnambule : porter au café (noire) 5 % alc.
Bière noire au malt torréfié et au café bio de spécialité El Palomar, torréfié à la brasserie !
Gourmande et désaltérante à la fois.



Limonade artisanale 2€
Désaltérante et pétillante, légèrement sucrée.
Sans colorant ni conservateur.



UNE EXPÉRIENCE POUR VOTRE ÉQUIPE !



*A partir de 6 personnes
10€ ttc par personne*

VOUS AVEZ ENVIE DE DÉCOUVRIR LES COULISSES D'UNE MICROBRASSERIE ARTISANALE ?

Nous vous proposons une visite d'une heure et demie pour les groupes (au moins 6 personnes). Du grain d'orge aux levures, cette visite vous permettra de connaître tous les secrets de fabrication. Une dégustation complète de nos produits terminera cette immersion dans la microbrasserie !

- Explications des étapes de fabrication de la bière
- Visite des installations
- Dégustation des 6 bières et de la limonade



*De 2 à 12 personnes
190€ ttc par personne*

ATELIER IMMERSION EN BRASSERIE PRO

Brasser de la bière n'est pas très compliqué, mais brasser de la bonne bière l'est beaucoup plus !

On vous propose d'accompagner notre maître brasseur sur un brassin de 600l de bière. Une vraie initiation au brassage sur du matériel professionnel.

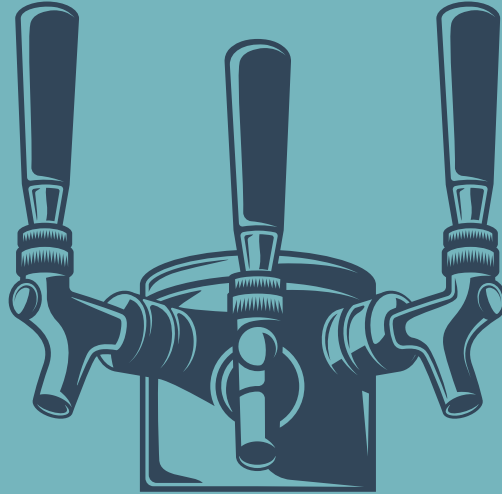
Les explications avancées et les trucs et astuces partagés lors de cet atelier viendront faire de vous un brasseur aguerri.

Au programme :

- Brasser une bière sur le matériel professionnel de la brasserie la truite
- Atelier dégustation de 5 à 7 bières
- Un carton de 12 bières au choix de la brasserie



UNE TIREUSE À BIÈRE POUR VOTRE ÉVÈNEMENT ?



CONVIVALITÉ : rien de tel qu'une bière pression entre collaborateurs / clients / partenaires.

ÉCOLOGIQUE : Pas de déchet, pas de grande quantité de bouteilles à refroidir.

ÉCONOMIQUE : à partir de 4€ HT du litre et 3,5€ HT du litre pour la limonade

De plus, la location de la tireuse et de la bouteille de CO2 est **gratuite** !

La limonade et nos bières sont disponible en 5l, 20l et 30l (sur demande pour ce dernier format).

La majorité de nos tireuses disposent de 2 becs. Une bière + limo ou 2 bières différentes tout est permis !

