

FÛTS et TIRAGE PRESSION Tarif 2019



LITRE

DEGRE

LES BLONDES

30	CAMPUS PREMIUM – Douce et très désaltérante.....	5.1
15	BARBAR BLONDE – Brassée avec 2.5% de miel.....	8.0
20	GUILLOTINE – Triple très houblonnée.....	9.0
20	CHIMAY TRIPLE – Trappiste houblonnée.....	8.0
30	ST IDESBALD – Abbaye douce et légèrement épicée.....	6.5
20	LA CHOUFFE – Equilibre entre malt et houblon.....	8.0
30	MAREDSOUS 6 – Abbaye bien équilibrée, finale houblonnée.....	6.0
30	CUVEE DES TROLLS – Dominante d'agrumes.....	7.0
30	DELIRIUM TREMENS – Maltée et fortement épicée.....	8.5
30	KARMELIET TRIPLE – 3 Céréales, notes de froment, avoine.....	8.4

LA BLANCHE

30	BLANCHE DES NEIGES – Notes d'agrumes et de froment.....	4.8
----	--	-----

LES FRUITEES

20	KASTEEL ROUGE – Brune à la Cerise.....	8.0
25	LINDEMANS KRIEK – Lambic à la Cerise.....	3.5
25	LINDEMANS POMME – Lambic à la Pomme.....	3.5
25	PECHERESSE – Lambic à la Pêche.....	2.5
30	FLORIS KRIEK – Blanche à la Cerise.....	3.6
30	DELIRIUM RED – Delirium Tremens à la Cerise.....	8.5

LES AMBREES

20	CHIMAY ROUGE – Trappiste, notes caramélisées et d'amertume.....	7.0
30	ST IDESBALD ROUSSE – Abbaye, goût caramel-malté.....	7.0
30	KWAK – Ronde et très équilibrée.....	8.1

LES BRUNES

15	BARBAR BOK – Brassée avec 2.5% de miel.....	8.0
30	DELIRIUM NOCTURNUM – Notes de Caramel, moka, finale épicée.....	8.5

◆ Prêt GRATUIT de la Tireuse et du Gaz CO2 ◆ Reprise des non entamés
 ◆ Acompte de Réservation : 30.00 €
 ◆ Gobelets à Bière 25cl : 5.00 € le paquet de 100
 ◆ Chèque de Caution : 750.00 €

SARL LA CASE A BIERES
52 Route de Paris - 14120 MONDEVILLE
lacaseabieres@orange.fr - 02 31 72 84 59

Rejoignez-nous sur
 facebook