

BIÈRE OURS BLONDE

Cette bière blonde est un bel assemblage de 6 malts dont 3 céréales différentes.

Elle se caractérise par tous ces ingrédients qui apportent une touche maltée en bouche.

Nous avons aussi un assemblage de 3 houblons différents, un amérisant et les deux autres pour travailler l'aromatique.

EN BREF

Degré 5,1°
Disponible en 33cl /75cl
Type Golden Ale
Amertume Faible
Fermentation Haute





s

BIÈRE OURS BLANCHE

Notre bière blanche est un savant mélange de 60% de blé et un assemblage de 3 malts d'orges.

Nous sommes sur une technicité complexe car nous houblonnons traditionnellement avec un houblon amérisant et deux houblons aromatiques pendant le brassage.

Nous utilisons aussi du houblon à cru, c'est à dire après la première fermentation, ce qui a pour but de marquer l'arôme.

Une bière blanche surprenante avec un beau peps et une belle énergie en bouche !

EN BREF

Degré 4,9°
Disponible en 33cl /75cl
Type Witbier
Amertume Faible
Fermentation Haute







BIÈRE OURS VERVEINE

Notre fameuse bière à la verveine est un assemblage de 30% de blé et le reste en assemblage de malt d'orge.

Nous allons chercher sur cette bière le côté malté fidèle à la maison Caquot : ici, la fraîcheur de la verveine se retrouve au nez mais aussi subtilement en bouche.

En plus du houblon amérisant, nous remplaçons le houblon aromatique par de la véritable feuille de verveine citronnée.

EN BREF

Degré 4.8°
Disponible en 33cl /75cl
Type Verbena Ale
Amertume Faible
Fermentation Haute





SALON ALPIN DE LA BIÈRE 2017 « MEILLEURE BIÈRE » 2018 « MEILLEURE BIÈRE »

Adresse

10 Rue du Clergeon 73410 Albens Nous contacter

Tel: 06 26 27 00 24

Mail: contact@brasseriecaquot.fr

Suivez-nous!

@brasseriecaquot







OURS



BIÈRE OURS ROUSSE IPA

Cette bière rousse est un assemblage de 8 malts dont différentes chauffes d'orges, blé et d'avoine.

La complexité vient de cet imposant assemblage de céréales qui confère une sensation riche en bouche avec la présence des céréales et une pointe de torréfié dûe à un malt d'orge nommé « chocolat »!

Le style est IPA, ce qui amène un nez fruité, exotique et une pointe d'amertume qui accentue la longueur en bouche.

EN BREF

Degré 4,6°
Disponible en 33cl /75cl
Type Red IPA
Amertume Légère
Fermentation Haute



SALON ALPIN DE LA BIÈRE 2019 « MEILLEURE BIÈRE »



CUVÉE PRESTIGE

 C'est notre bière d'exception avec de beaux assemblages de céréales pour une richesse et une gourmandise en bouche.

Une recette unique et avant-gardiste : une robe noire aux subtiles notes de framboise soutenues par un café grand-cru torréfié à la Brûlerie de Chanaz.

La bière de dégustation gourmande!

EN BREF

Degré 5,5°
Disponible en 33cl /75cl/1.5L
Type Raspberry Stout
Amertume Faible
Fermentation Haute





BIÈRE AIX RIVIERA

Découvrez la véritable identité d'Aix-les-Bains Riviera des Alpes.

Le voyage commence par une bouffée de fraîcheur et se poursuit par une grande inspiration de Menthe Lacustre...

Laissez-vous aller et savourez les arômes naturels de cette bière artisanale du territoire #AIXRIVIERA.

LIMONADE AIX RIVIERA

EN BREF

Degré 5.1°
Disponible en 33cl /75cl
Type Blond Ale
Amertume Faible
Fermentation Haute





Adresse

10 Rue du Clergeon 73410 Albens Nous contacter

Tel : 06 26 27 00 24 Mail : contact@brasseriecaquot.fr Suivez-nous!





LIVRAISON (VEN/SAM)

Pendant le confinement, la Brasserie Caquot vous propose la livraison à domicile les vendredis et samedis toute la journée!

Les commandes sont préparées avec les meilleures conditions d'hygiènes possibles (gants, masques et désinfectant).

RETRAIT DRIVE

Vous pouvez également venir retirer directement votre commande à la Brasserie les jeudis et vendredis de 17h à 19h et les samedis de 14h à 19h.

TARIFS & CONDITIONNEMENTS

BIÈRES (PANACHABLES, HORS CUVÉE PRESTIGE)

33cl	33cl	33cl	75cl	75cl
6	12	24	1	12
20€	38€	70€	7€	70€

CUVÉE PRESTIGE



LIMONADE

(33cl)	(33cl)	33cl	75cl	(75cl)	(75cl
6	12	24	1	6	12
15€	28€	 50€	5€	28€	50€

COMMENT ÇA MARCHE?

1. PASSEZ VOTRE COMMANDE



SUR NOTRE SITE

www.brasseriecaquot.fr, menu «Commande»



PAR MAIL

commande@brasseriecaquot.fr



PAR SMS

06 26 27 00 24

~	Adresse	Ma

✓ Numéro de téléphone

✓ Adresse de livraison

Détail de votre commande

2. PAYEZ PAR CB / CHÈQUE



Nous vous envoyons un mail pour procéder au paiement CB via PayPal, ou réglez à la livraison par chèque / CB.

3. LIVRAISON



La commande est déposée devant chez vous lors de la tournée de livraison (merci de nous préciser digicode ou information complémentaire le cas échéant).

Merci pour votre soutien et portez-vous bien!

Adresse

10 Rue du Clergeon 73410 Albens Nous contacter

Tel: 06 26 27 00 24 Mail: contact@brasseriecaquot.fr Suivez-nous!

(a) brasserie caquot

