



Brasserie Caquot

BIÈRE DE QUALITÉ



CATALOGUE

Événementiel



VOTRE ÉVÈNEMENT SUR-MESURE



1|2
BECS



LE SERVICE +

Mise à disposition de tireuse pour l'achat minimum
d'un fût de bière Ours



FÛTS DE BIÈRE OURS

Nous disposons d'un stock de fûts d'une contenance de **20 litres, ergonomiques, légers** et faciles d'utilisation.

Toute la gamme de l'Ours est disponible en fûts : blonde, blanche, verveine, rousse IPA, Aix Riviera et éphémère. Une gamme variée qui vous permettra d'adapter au mieux le choix des boissons en fonction de vos envies et de l'événement. Plusieurs parfums peuvent être choisis pour votre événement.

Disponible également en bouteille 33cl et 75cl



20L

LE SERVICE +

Les maîtres brasseurs ainsi que toute l'équipe de la brasserie sont présents pour vous conseiller afin de vous accompagner au mieux dans vos choix.



SOFTS DE L'OURS

La Brasserie Caquot vous propose également sa Limonade **mentholé citronné, légèrement sucrée**, en plus de ses bières pour vos événements. À déguster **simplement ou sous forme de cocktails** : Spritz, Gin, pour surprendre vos convives.

Disponible en bouteille 33cl, 75cl et fût de 20L



LE SERVICE +

Les verres sont conçus afin de sublimer la qualité de la bière une fois servie.



LOCATION DE VAISSELLE

VERRE EN VERRE OURS

Pour votre événement, vous avez à disposition **les verres en verre sérigraphiés Ours** ! Une vaisselle élégante et raffinée qui accompagnera parfaitement votre vin d'honneur et tables de réception.

Disponibilité d'environ 500 verres Ours.

GOBELETS ET PICHETS

Pour votre événement, des **gobelets réutilisables Ours** pratiques, faciles d'utilisation et écologiques sont disponibles.

10 000 gobelets 30 cl
5 000 gobelets 50 cl
500 pichets

VOTRE ÉVÈNEMENT SUR-MESURE



LOCATION DE MOBILIER OURS

Afin d'habiller votre lieu de réception lors de votre événement, nous proposons des bars en bois Ours, **élégants et modernes**, ils apporteront **charme et originalité** pour l'accueil de vos convives au bar.

Des tonneaux, manges-debouts avec housse noire ou blanche, élégants et faciles d'utilisation pour votre cocktail d'accueil.



Barnum sérigraphié Ours

Dimensions : 3x3m



Bar mobile Ours

Bloc de 1m30 à 2m40

Combiné possible
jusqu'à 12m et +



Tonneau

Dimensions :
90cm de hauteur
70cm de diamètre



Mange-debout

Dimensions :
110cm de hauteur
80cm de diamètre

LE SERVICE +

Nous proposons en supplément la livraison et l'installation du bar et du mobilier ainsi que l'enlèvement.





LOCATION DE REMORQUE FRIGO

Afin d'être soulagé de la logistique pour la chaîne du froid de vos produits traiteurs et boissons, **la remorque frigorifique Ours** vous est proposée à la location.



LE SERVICE +

Nous vous l'amenons sur votre lieu d'événement afin de garantir un allègement de votre logistique !

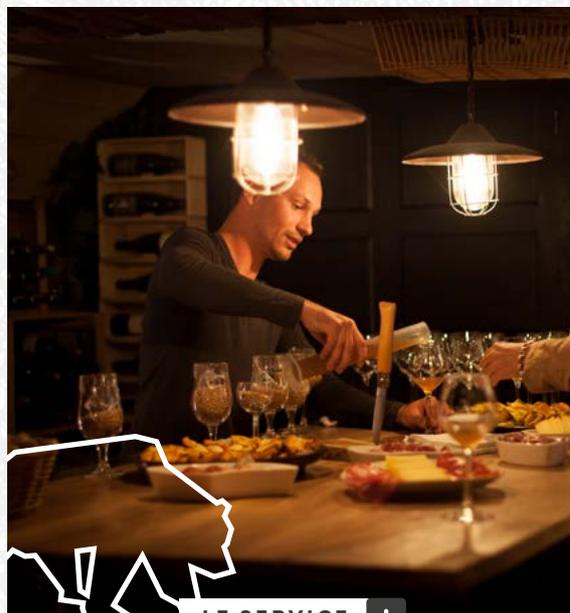


VOTRE ÉVÈNEMENT SUR-MESURE



ANIMATION DÉGUSTATION SUR VOTRE ÉVÈNEMENT

Vous recherchez des animations innovantes et originales pour un temps fort le jour de l'évènement ? Le maître brasseur peut animer une **dégustation des produits** de la gamme avec une présentation de l'histoire de la brasserie, ses valeurs et le **processus de fabrication** d'une bière artisanale.



LE SERVICE +

C'est un brasseur qui présentera un travail de longues années de passion. À coup sûr une animation haute en émotions pour vos convives.



LE SERVICE +

Des accords travaillés et réfléchis avec des artisans, chefs et meilleurs ouvriers de France locaux.



ANIMATION DÉGUSTATION GASTRONOMIQUE SUR VOTRE ÉVÈNEMENT

Vivez une expérience unique de dégustation des bières artisanales de la gamme Ours en accord parfait avec ses mets, animée par nos maîtres brasseurs.



PRESTATION DE SERVICE

Le service durant votre événement peut être assuré par notre équipe en supplément afin de profiter entièrement de votre réception.



CONSEILS ÉVÉNEMENTIELS

Vous avez besoin de soutien pour votre événement ? Notre équipe est prête à **vous accompagner et vous conseiller** dans la réalisation de vos projets. Au fil des années nous avons acquis **une expérience et un savoir-faire** dans la planification d'événements variés. C'est pour cela, qu'aujourd'hui, nous souhaitons vous **le partager.**



VOTRE ÉVÉNEMENT AU BAR L'OURS



PRIVATISATION DE L'OURS

Pour votre événement d'entreprise, nous vous proposons la **privatisation de l'intérieur** (60m²) **et de l'extérieur** (550m² dont un chapiteau de 50m²). Un lieu **atypique, convivial et chaleureux**, pour recevoir vos convives en journée et en soirée.

L'Ours dispose d'une salle intérieure avec **un bar** à tireuse, une grande **table de réception** pour 10 personnes, ainsi qu'un ensemble de tonneaux et tables pouvant accueillir jusqu'à une quarantaine de personnes supplémentaires. Pour préparer votre réception, une **cuisine équipée** d'une plonge, d'un four et de réfrigérateurs est à votre disposition.

Un très bel espace extérieur sous les arbres vous permettra d'accueillir vos convives dans une **ambiance bucolique** et sereine. Et ce n'est pas tout : profitez également de 12 tables de 8 personnes et d'un **terrain de pétanque** !



NOS OFFRES DE RESTAURATION

POSSIBILITÉ LE MIDI OU LE SOIR



Petits déjeuners
de l'Ours



**Planche de charcuterie
& fromage** de nos
producteurs locaux



Fondue
à la bière de l'Ours



Cocktails dinatoire
ou **Repas assis** par un
traiteur





SERVICES

Le **service au bar** ainsi que le **service des apéritifs** peuvent être assurés par nos soins en supplément, afin de profiter entièrement de votre vin d'honneur.

Un service de qualité et au plus proche de vos attentes sera mis en place pour assurer la réussite de votre réception !



LE SERVICE +

Nous vous mettons en relation avec notre réseau de partenaires locaux pour tous les besoins de votre événement (musique, traiteur, etc.)



VISITE DE LA BRASSERIE ET DÉGUSTATION

VISITE ET DÉGUSTATION EN
IMMERSION DANS LE MÉTIER
DE BRASSEUR

Le maître brasseur vous fera partager sa passion pour la fabrication de la bière de haute qualité, du choix du type de grain jusqu'à la mise en bouteilles. Il vous fera découvrir les différentes étapes de dégustation en utilisant vos sens de l'odorat, de la vue et du goût !

FORMULE

1

Visite

Environ 1h00*

FORMULE

2

Visite et Dégustation

Environ 1h30*

FORMULE

3

**Visite, Dégustation
accord mets & bières**

Environ 2h00*

FORMULE

4

**Visite, Dégustation
et Planche Apéro**

Environ 2h00*

VOTRE ÉVÉNEMENT AU BAR L'OURS



BRASSAGE JOURNÉE DÉCOUVERTE

Vous avez toujours rêvé de brasser vous-même une bière ? Venez profiter de l'**expérience** des maîtres brasseurs de la Brasserie Caquot lors des **brassages de la bière Ours !** Une expérience unique qui vous fera découvrir l'**univers brassicole et artisanal** dans le respect et l'amour des produits. Vous serez présent à chaque étape du brassage et vous profiterez ensuite d'une dégustation des produits de la brasserie !

Temps à prévoir : matinée



ILS NOUS FONT CONFIANCE

OURS
EN SCÈNE

MARINA
ADELPHIA
HÔTEL - CENTRE BIEN-ÊTRE - SPA
Aix-les-Bains

L'AQUARIUM
BAR - BRASSERIE
PETIT PORT - AIX LES BAINS

Poisson d'avril
Agence événementielle

Nos p'tites
Étoiles
Plus forts ensemble !

S'Off en Trail

LSE
GROUP

snow
leader
the rebellion company

AIX
les bains
LA MAIRIE

fête de
la batteuse
SAINT-OURS

ENTRELACS
Château de Saint-Ours

SAINT-FELIX NOTRE VILLAGE

S'Off en Trail

Restaurant - Plage
LE LIDO
Lac du Bourget - Savoie

AIX LES BAINS
RIVIERA
DES ALPES

garza
ITALIAN STREET FOOD PARTY

Crésy
sur Aisne

Château Brachet
ENTRE 2 LACS

& pleins d'autres à retrouver sur notre site internet...

NOTRE GAMME



BIÈRE OURS BLONDE



Cette bière blonde est un bel assemblage de 4 malts d'orges. Nous avons aussi un assemblage de 3 houblons différents, un amérisant et les deux autres pour travailler l'aromatique. Elle se caractérise par un nez fleuri, gourmand et en bouche une touche ronde et généreuse, fraîche et non amer.



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



BIÈRE OURS BLANCHE



Notre bière blanche est un savant mélange de 50% de blé et un assemblage de 5 malts d'orges. Nous sommes sur une technicité complexe car nous houblonnons traditionnellement avec un houblon amérisant pendant le brassage, ainsi qu'une touche subtile de coriandre en graines concassées et d'écorce d'orange douce ramenant cette pointe de peps. Cela lui confèrera une expression aromatique sur les fruits exotiques et une bouche suave et non amer, la signature de la brasserie caquot.



EN BREF	
Degré	4,9°
Disponible en	33cl /75cl/Fût
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. C'est un voyage délicat et unique.



EN BREF	
Degré	4,8°
Disponible en	33cl /75cl/Fût
Type	Verbena Ale
Amertume	Faible
Fermentation	Haute



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 IPA 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/Fût
Type	Red IPA
Amertume	Légère
Fermentation	Haute



BIÈRE AIX RIVIERA

Cette bière est une blonde légère, vision d'une bière festive et fraîche représentant notre territoire entre lac et montagne.

Elle reste simple sur un assemblage de 3 malts et 2 houblons pour ramener une vivacité et facilité de consommation. Une bière à la fois pied dans l'eau et/ou retour de rando.



EN BREF	
Degré	5,1°
Disponible en	33cl /75cl/Fût
Type	Blond Ale
Amertume	Faible
Fermentation	Haute



LIMONADE 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 limonade artisanale du territoire.

EN BREF	
Disponible en	33cl /75cl/Fût
	100ml/30kcal
	0 acides gras saturés.
	0 glucides, seulement 7g de sucre pour 100ml.



NOUS CONTACTER

07 61 07 92 89
evenementiel@brasseriecaquot.fr

   @brasseriecaquot

RETROUVEZ-NOUS SUR
WWW.BRASSERIECAQUOT.FR

10, RUE DU CLERGEON
73410 ENTRELACS, ALBENS