

BRASSERIE



BRASSEURS DE CARACTÈRES

GAMME CHR
2025

A l'attention de

Commercial

Date

Notes



NOTRE GAMME LICORNE



LICORNE

BIÈRES D'EXCEPTION DEPUIS 1845

AUTHENTIQUE

Légère & Désaltérante



Bière blonde pur malt légère, équilibrée et particulièrement désaltérante.

Alc./vol : 4,8% • IBU : 19

Dégustation : 6 à 10 °C

Conditionnements :

Fûts 30 L - 50 L

ELSASS

Douce & Fraîche



Bière blonde 100% alsacienne, fine, douce et rafraîchissante.

Alc./vol : 5,5% • IBU : 15

Dégustation : 6 à 8 °C

Conditionnements :

Fûts 15 L - 30 L • Bouteille 33cl VC

• Bouteille 25cl VP • Boîte 50cl



Panaché

Léger & Désaltérant



Panaché 100% alsacien, désaltérant et rafraîchissant, issu de la rencontre entre la bière Licorne Elsass et le sucre d'Esstein.

Alc./vol : <1%

Dégustation : 6 à 8 °C

Conditionnement :

Bouteille 25cl VP

NEIPA

Fraîche & Délicate



Bière de spécialité - New England IPA, légère et très aromatique aux notes florales et juteuses de fruits tropicaux et d'agrumes. Amertume discrète.

Alc./vol : 4,6% • IBU : 13

Dégustation : 6 à 8 °C

Conditionnements : Fûts 15 L - 30 L • Bouteille 25cl VP

• Boîte 50cl

WHITE

Élégante & Fruitée



Bière blanche de spécialité, fruitée, finesse et notes de céréales.

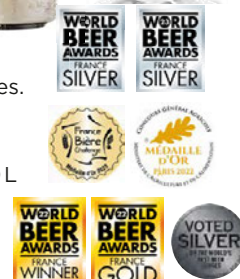
Alc./vol : 6% • IBU : 8,5

Dégustation : 6 à 8 °C

Conditionnements : Fûts 15 L - 30 L

• Bouteille 25cl VP

• Boîte 50cl



BLACK

Douce & Savoureuse



Bière noire de spécialité, notes de café et de caramel au goût légèrement fumé. Savoureuse et onctueuse.

Alc./vol : 6 % • IBU : 13

Dégustation : 6 à 8 °C

Conditionnements : Fûts 15L - 30L

• Bouteilles 25 cl VP et 75cl VP

• Boîte 50cl



BLACK

Douce & Savoureuse

0,0 %



Fidèle à la version originale, l'alcool en moins.

Bière noire de spécialité, notes de café et de caramel au goût légèrement fumé.

Conditionnement :

Bouteille 33cl VP



Primeur

Fraîche & Moelleuse



Bière de saison délicatement ambrée, douce et parfumée, aux notes fraîches de houblon.

Alc./vol : 5,5 % • IBU : 15

Dégustation : 9 à 10 °C

Conditionnements : Fût 30L

• Bouteilles 25cl VP et 75cl VP

Noël

PROCHAINEMENT

Bière de saison ambrée.

Alc./vol : 5,8 % • IBU : 19

Dégustation : 6 à 8 °C

Conditionnements : Fûts 15L - 30L

• Coffret 4x25cl VP + 1 verre botte

• Bouteilles 25cl VP et 75cl VP

NOTRE GAMME COMPLÉMENTAIRE

UNIK LAB



Brassin limité pour offrir aux amateurs de bière une expérience gustative unique.

Conditionnement : Fût 30L

EL GRANDE



Bière blonde légère aromatisée au spiritueux à base d'agave.

Alc./vol : 5,9 % • IBU : 12

Dégustation : 6 à 8 °C

Conditionnements : Fût 15L

• Bouteille 33cl VP

AMOS

BRASSEURS DEPUIS 1868



Bière blonde brassée dans la pure tradition Lorraine, savoureuse et goûteuse.

Alc./vol : 5,2 % • IBU : 21

Dégustation : 6 à 10 °C

Conditionnements : Fûts 30L - 50L

• Bouteille 33cl VC

NOTRE GAMME SLASH



BERRY

NEW
2025



Bière blonde de caractère aromatisée framboise, cassis et mûre.

Alc./vol : 8 % • IBU : 15

Dégustation : 6 à 8 °C

Conditionnements : Fûts 15L - 30L

• Bouteille 33cl VP • Boîte 50cl

CITRUS



Bière acidulée aux notes d'agrumes, elle laisse transparaître une touche épicée pleine de vivacité.

Alc./vol : 4,5 % • IBU : 11,1 • Dégustation : 6 à 8 °C

Conditionnements : Fûts 15 L - 30 L

• Bouteilles 33cl VP et 75cl VP • Boîte 50 cl

MANGO



Bière blonde de caractère aromatisée à la mangue, fruitée et acidulée.

Alc./vol : 8 % • IBU : 12,1 • Dégustation : 6 à 8 °C

Conditionnements : Fûts 15 L - 30 L

• Bouteilles 33cl VP et 75cl VP • Boîte 50 cl

RED



Bière rouge de caractère aromatisée à la cerise, gourmande et désaltérante.

Alc./vol : 8 % • IBU : 18

Dégustation : 7 à 13 °C

Conditionnements : Fûts 15 L - 30 L

• Bouteilles 33cl VP et 75cl VP • Boîte 50 cl

IPA



Bière IPA de caractère aux notes houblonnées d'agrumes et de fruits exotiques.

Alc./vol : 5,9 % • IBU : 30 • Dégustation : 6 à 8 °C

Conditionnements : Fûts 15L - 30L

• Bouteilles 33cl VP et 75cl VP • Boîte 50 cl

LES BOISSONS ÉNERGISANTES

DARK DOG[®]

ENERGY DRINK

TAURINE GUARANA CAFÉINE VITAMINES



Dark Dog Original

Boisson énergisante élaborée d'une formule unique à base de caféine, guarana, taurine et de vitamines.

Conditionnements : Fût PET 30 • Bouteille 1 L • Boîtes 25 cl et 50 cl

Dark Dog Cherry

Fais croquer la Cherry !

Cette boisson énergisante allie les avantages de la formule unique Dark Dog Original à une saveur cerise irrésistible.

Conditionnement : Boîte 50cl

Dark Dog Tropical

Un shot de passion !

Inspirée de la formule unique Dark Dog Original, cette boisson énergisante séduit avec son savoureux goût mangue-passion.

Conditionnement : Boîte 50cl

Dark Dog Pink Fizz

Gourmandise bestiale !

Cette boisson énergisante associe les points forts de la formule unique Dark Dog Original à un délicieux goût fraise-pastèque.

Conditionnement : Boîte 50cl

LES SOFTS



Ginger Beer : Boisson sans alcool au gingembre.
Conditionnement : Bouteille 37,5cl

Lemonade : Limonade traditionnelle infusée aux citrons australiens Eureka.
Conditionnement : Bouteille 37,5cl

Blood Orange : Boisson infusée sans alcool à l'orange sanguine.
Conditionnement : Bouteille 37,5cl

Passionfruit : Boisson aromatisée sans alcool au fruit de la passion.
Conditionnement : Bouteille 37,5cl

LES BIÈRES ANGLAISES



Charlie Wells Dry Hopped Lager.

Bière rafraîchissante, houblonnée à sec à partir de deux variétés de houblon australiens.
Alc./vol : 4,7 % • **IBU :** 27
Dégustation : 5 à 7°C
Conditionnement :
 Fût 30L

Triple Hop IPA.

Traditionnelle India Pale Ale issue du mélange de trois différentes variétés de houblons.
Alc./vol : 5,2 % • **IBU :** 37
Dégustation : 5 à 7°C
Conditionnement :
 Fût 30L

John Bull Ale.

Bière Ale ambrée brassée avec des malts caramélisés, avec des notes épicées.
Alc./vol : 5,3 % • **IBU :** 35
Dégustation : 5 à 7°C
Conditionnement :
 Fût 30L

Hop & Heart.

Des saveurs de fruit de la passion, d'agrumes et de mangue. Une légère amertume.
Alc./vol : 6,2 %
IBU : 30
Dégustation : 5 à 7°C
Conditionnement :
 Fût 30L

Foghorn.

Une IPA de style américain, trouble, accessible et légère.
Alc./vol : 4,3 %
IBU : 40
Dégustation : 5 à 7°C
Conditionnement :
 Fût 30L

LES BIÈRES ANGLAISES



Bière IPA fortement houblonnée.
Alc./vol : 5 %
IBU : 50
Dégustation : 11 à 13°C
Conditionnement :
 Bouteille 50cl

Ale anglaise épicée et fruitée.
Alc./vol : 5,2 %
IBU : 31
Dégustation : 11 à 13°C
Conditionnement :
 Bouteille 50cl

LE CIDER IRLANDAIS



Le numéro un des ciders irlandais.
Alc./vol : 4,5 %
Dégustation : à consommer frais avec des glaçons.
Conditionnements :
 Fût 30L • Bouteilles 33cl et 56,8cl

LES BIÈRES IRLANDAISES



Typique IPA aux arômes intenses et aux saveurs fruitées et florales.
Alc./vol : 5,2 %
IBU : 50
Dégustation : 6 à 8°C
Conditionnements :
 Fût 30L • Bouteille 33cl

Une IPA débordante de saveurs de mandarine, papaye, agrumes et mangue.
Alc./vol : 7,2 %
IBU : 13
Dégustation : 6 à 8°C
Conditionnement :
 Bouteille 33cl

Bière double IPA à l'amertume prononcée.
Alc./vol : 7,5 %
IBU : 80
Dégustation : 6 à 8°C
Conditionnement :
 Bouteille 33cl

Irish Red Nitro parfaitement équilibrée en amertume.
Alc./vol : 4,3 %
IBU : 25
Dégustation : 6 à 8°C
Conditionnement :
 Fût 30L

Irish Stout corsée et délicate.
Alc./vol : 4,3 %
IBU : 40
Dégustation : 6 à 8°C
Conditionnements :
 Fût 30L • Bouteille 33cl

Bière IPA non filtrée, fruitée, douce et crémeuse.
Alc./vol : 6 %
IBU : 40
Dégustation : 6 à 8°C
Conditionnement :
 Fût 30L

LES BIÈRES ALLEMANDES



Bière blonde à la douce amertume qui conquies par sa fraîcheur.
Alc./vol : 5% • **IBU** : 20-25
Dégustation : 6 à 10°C
Conditionnements : Fûts 30 L - 50 L

Bière blonde finement pétillante et légère.
Alc./vol : 4,8% • **IBU** : 32-38
Dégustation : 4 à 7°C
Conditionnement : Fût 30 L



Erdinger Weissbier est une bière de blé blanche fermentée traditionnellement en bouteille.
Alc./vol : 5,3% • **IBU** : 13
Dégustation : 6°C
Conditionnements : Fût 20 L
 • Bouteille 50 cl VP et VC

Bière sans alcool faible en calories et riche en vitamines.
Conditionnement : Bouteille 33 cl



— SELTENE BIERE —
INSEL-BRAUEREI
 — FLASCHENREIFUNG —

BALTIC GOSE

Brassée au sel marin, légèrement épicée avec touches de poire et de coing.
Alc./vol : 6,5%
IBU : 10
Dégustation : 10°C
Conditionnement : Bouteille 33 cl



EAST COAST IPA

Goût fruité impressionnant aux notes de pamplemousse juteux et de baies rouges.
Alc./vol : 5,6%
IBU : 25
Dégustation : 10°C
Conditionnement : Bouteille 33 cl



BALTIC TRIPEL

Des notes épicées se mêlent aux nuances fruitées de malt.
Alc./vol : 9,5%
IBU : 25
Dégustation : 16°C
Conditionnement : Bouteille 33 cl



— SELTENE BIERE —
INSEL-BRAUEREI
 — FLASCHENREIFUNG —

BALTIC ALE

Des notes de poivre vert frais moulu et de noix de muscade encadrent son corps onctueux et corsé.
Alc./vol : 7,5%
IBU : 30
Dégustation : 12°C
Conditionnement : Bouteille 33 cl



BALTIC FARM

Arôme houblonné intense aux notes de melon juteux et de poivre.
Alc./vol : 6,5%
IBU : 30
Dégustation : 12°C
Conditionnement : Bouteille 33 cl



PARADIS ALE

Une bombe fruitée, ensoleillée aux fruits de la passion, goyave et orange.
Alc./vol : 2,9%
IBU : 10
Dégustation : 8°C
Conditionnement : Bouteille 33 cl



TROPICAL ALE

Un univers fruité et envoûtant de cassis et hibiscus, avec des notes acidulées.
Alc./vol : 2,9%
IBU : 10
Dégustation : 8°C
Conditionnement : Bouteille 33 cl



LES BIÈRES BELGES



BELGIAN KRIEK



Bière à la cerise douce et fruitée, faiblement alcoolisée.

Alc./vol : 3,5 % • IBU : 10

Dégustation : 4 à 6 °C

Conditionnement : Fût 15 L



Bière blanche de blé typique de la Belgique.

Alc./vol : 4,5 % • IBU : 12

Dégustation : 2 à 5 °C

Conditionnements :

Fûts 15 L - 30 L

• Bouteilles 33 cl VC ou VP



Bière blanche marquée de notes de fruits rouges et de fruits blancs.

Alc./vol : 4,5 % • IBU : 9

Dégustation : 2 à 5 °C

Conditionnements :

Fûts 15 L - 30 L

• Bouteilles 33 cl VP et VC



Bière d'Abbaye puissante et fraîche.

Alc./vol : 6,3 %

IBU : 24

Dégustation : 4 à 6 °C

Conditionnements :

Fûts 15 L - 30 L

Bière Triple d'Abbaye au goût profond.

Alc./vol : 7,5 %

IBU : 27

Dégustation : 4 à 10 °C

Conditionnements :

Fût 15 L



Bière blonde au miel, douce mais pas sucrée.

Alc./vol : 8 % • IBU : 18 • Dégustation : 4 à 6 °C

Conditionnements :

Fûts 15 L - 30 L • Bouteilles 33 cl VC ou VP - 75 cl