



**MARKUS**

*2 tonnes de finesse*

# BRASSERIE MARKUS

## *Nos Valeurs et Convictions*

### HUMILITÉ MAIS AMBITION

Doubler notre production en 3 ans (de 4000 à 8000hl).

### CRÉATIVITÉ MAIS STABILITÉ

Des produits innovants mais stables et dignes de confiance.

### ARTISANAT MAIS EXIGENCE

Les valeurs de l'artisanat au service d'une exigence industrielle.

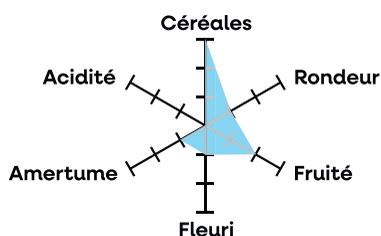
### RÉALITÉ ET ACCESSIBILITÉ.

Des tarifs en cohérence avec les prix du marché.



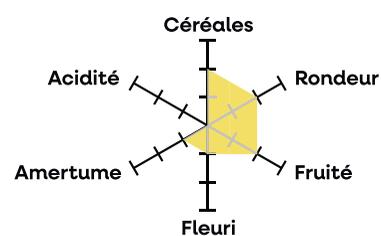
# LES PRODUITS DE LA BRASSERIE

## Mes Classiques



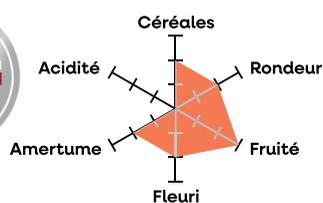
### **BLANCHE** – 4,7% – 33cl, 75cl, 30L

Bière claire avec une fine mousse éphémère et de petites bulles abondantes. Le nez est floral. L'entrée en bouche est légèrement acide, douce et épicée qui s'apparente à du sureau. Ce palais épicé fait ressortir une amertume houblonnée légère et désaltérante.



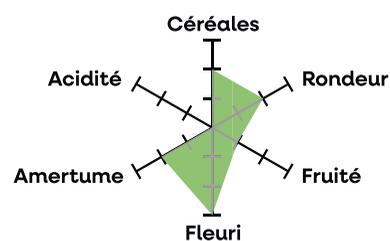
### **BLONDE** – 5,0% – 33cl, 75cl, 30L

Cette bière offre une robe dorée agréable à l'œil. La mousse est généreuse et les bulles sont fines et abondantes. Elle dégage un nez de banane, de miel très léger et de fleur. C'est une bière qui a une entrée sucrée et pétillante qui se prolonge avec une légère amertume due au houblon.



### **AMBRÉE** – 5,8% – 33cl, 75cl, 30L

Bière ambrée avec une belle robe cuivrée. Les malts légèrement grillés lui confèrent un nez de caramel. L'entrée en bouche confirme ce nez. En bouche, l'acidité se fait ressentir, couplée à une amertume légère.

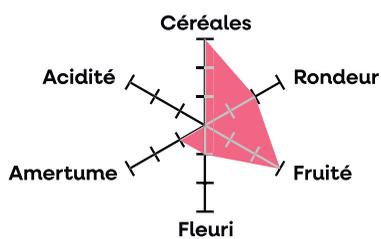


### **IPA** – 6,2% – 33cl, 75cl, 30L

L'assemblage de 6 houblons confère à cette IPA une franche amertume aux notes de fruits rouges. Suivant la tradition Anglo-saxonne, cette India Pale Ale trouve son équilibre entre les saveurs acidulées de ses 5 malts et l'amertume de ses houblons.

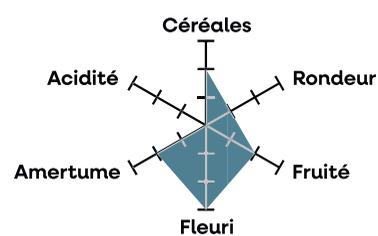


# LES PRODUITS DE LA BRASSERIE



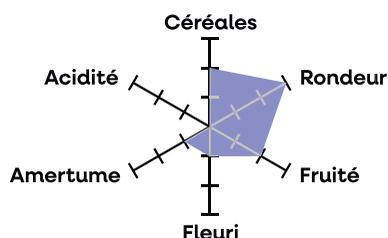
## FRUITS ROUGES – 5,8% – 33cl et 75cl

Bière à la robe rouge, issue de la rencontre unique entre les saveurs de la bière et la délicatesse des fruits rouges. La bouche est légèrement acidulée. Elle se prolonge par une amertume légère.



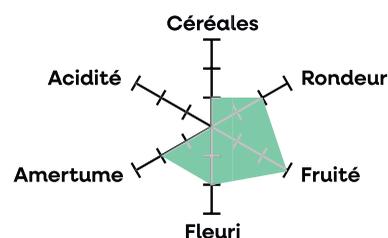
## TRIPLE – 9,0% – 33cl, 75cl, 30L

L'assemblage de 7 malts confère à cette Triple toute sa richesse aromatique. Bière à la robe dorée et à la mousse blanche et crémeuse. En bouche, les saveurs d'ananas et de fruits exotiques sont puissantes, procurées par un mélange subtil de 4 houblons.



## BRUNE – 6,2% – 33cl et 75cl

Bière pur malt qui regorge de saveurs aux notes marquées de chocolat et de café. Elle se distingue par une belle longueur en bouche, une robe ébène et une mousse onctueuse cappuccino. Les houblons apportent intensité et longueur en bouche.



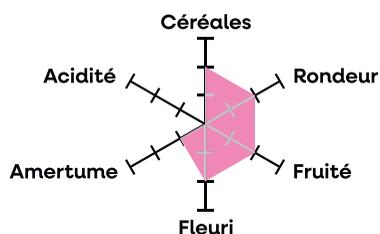
## NEIPA – 6,2% – 33cl, 75cl, 30L

Bière à la robe trouble et à la mousse blanche parsemée de fines bulles. Au nez comme en bouche, les arômes et saveurs de fruits exotiques sont puissants. La fin de bouche est marquée par une amertume modérée.



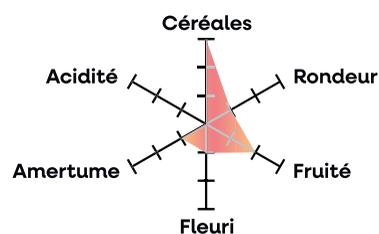
# LES PRODUITS DE LA BRASSERIE

## Mes Ephémères



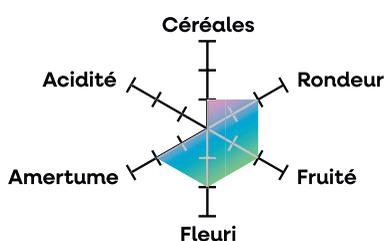
### PRINTANIÈRE – 5,0% – 33cl et 75cl

Une bière blonde, florale et rafraîchissante à la belle mousse blanche. Des houblons délicats lui confèrent une douce amertume.



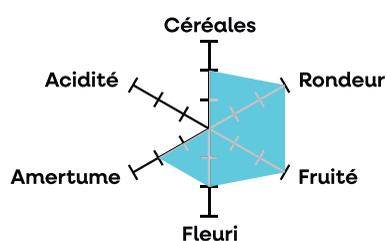
### ESTIVALE – 4,7% – 33cl et 75cl

Bière blanche légère et rafraîchissante aux mélanges de malts d'orge et de blé. S'ajoute une infusion d'écorces d'oranges douces. Une belle mousse et des fines bulles. Amertume houblonnée légère et désaltérante.



### SUMMER IPA – 4,5% – 33cl et 75cl

Une bière blonde aux arômes de fruits exotiques. En bouche, les agrumes prennent le dessus du fait de l'utilisation d'houblons aromatiques. Son amertume légère en fait une bière particulièrement désaltérante.

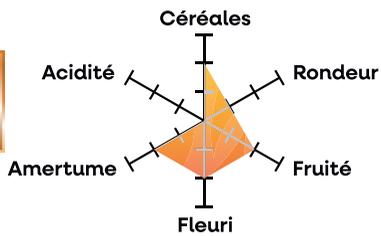


### HIVERNALE – 6,0% – 33cl et 75cl

Dans la tradition des bières d'hiver, cette bière ambrée est brassée avec des malts caramélisés et des épices. Une bière chaude, aux arômes subtils et une mousse onctueuse.

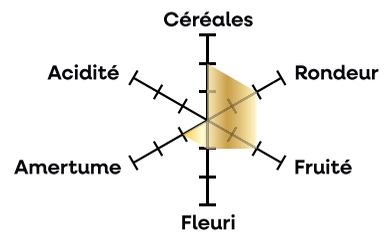


# LES PRODUITS DE LA BRASSERIE



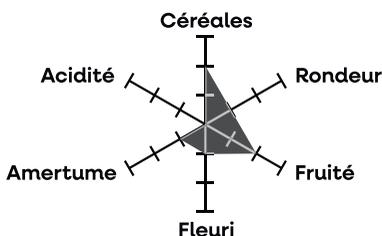
## FLAMBOYANTE – 8,0% – 33cl et 75cl

Bière à la robe cuivrée exprimant toute la chaleur d'une fin d'été. Un léger goût d'agrumes vient équilibrer les notes épicées et boisées des houblons aromatiques.



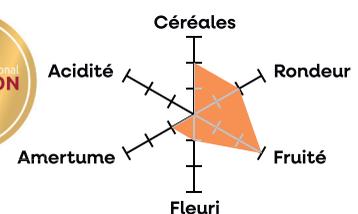
## PRESTIGE – 7,5% – 33cl et 75cl

Un mélange de malts d'orge, de sarrasin, d'épeautre et de seigle apporte à cette bière ambrée une bonne longueur en bouche. Une amertume délicate et des saveurs subtiles, accompagnée d'une mousse généreuse.



## LOTTNESS – 4,3% – 33cl et 75cl

Une bière noire, brassée à partir de malts torréfiés. Sa mousse onctueuse et ses saveurs de café lui confèrent une bonne longueur en bouche. L'amertume est légère, et la bière faiblement gazeuse et peu alcoolisée.



## ROUSSE – 6,5% – 33cl et 75cl

Une bière ambrée à la robe rousse et aux saveurs de caramel. Ses fines bulles lui confèrent un coté flamboyant. Des malts touraillés lui apportent de douces notes grillées. Un mélange de 4 houblons en fait son caractère.



# LES PRODUITS DE LA BRASSERIE

## Mes Softs



### le Cola by MARKUS – 33cl et 75cl

Une boisson pétillante et rafraîchissante aux arômes naturels de caramel.



### la Limo by MARKUS – 33cl, 75cl,

Des arômes naturels, du sucre naturel, l'alchimie opère depuis près de 20 ans pour vous offrir une limonade authentique.



### le Tonic by MARKUS – 33cl

Boisson pétillante produite à partir d'arômes naturels, dont de la quinine, qui lui confère un goût légèrement amer.



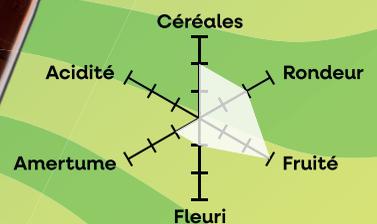
### la Ginger by MARKUS – 33cl et 75cl

Boisson pétillante et désaltérante, produite à partir de véritable gingembre et d'arômes naturels.

## Découvrez aussi notre MARKUS Sans Alcool

Une bière aux arômes fruités et au goût malté, semblable à du pain cuit. Une amertume agréable et une légère touche herbacée, pour une bière ronde et accessible.

33cl



**Houblonnée,  
Made in le Sud.**

# LES GÉRANTS

## Laure, gérante

La grande cheffe d'orchestre de la Brasserie Markus ! Entre les papiers, les chiffres et les accords commerciaux, elle jongle avec brio entre l'administration, la gestion et le commerce de la brasserie. Toujours avec le sourire (et une petite blague dans la poche), Laure s'assure que tout roule dans le houblon et que chaque goutte de Markus qui sort de la brasserie est le fruit d'une organisation irréprochable.



## Julien, gérant

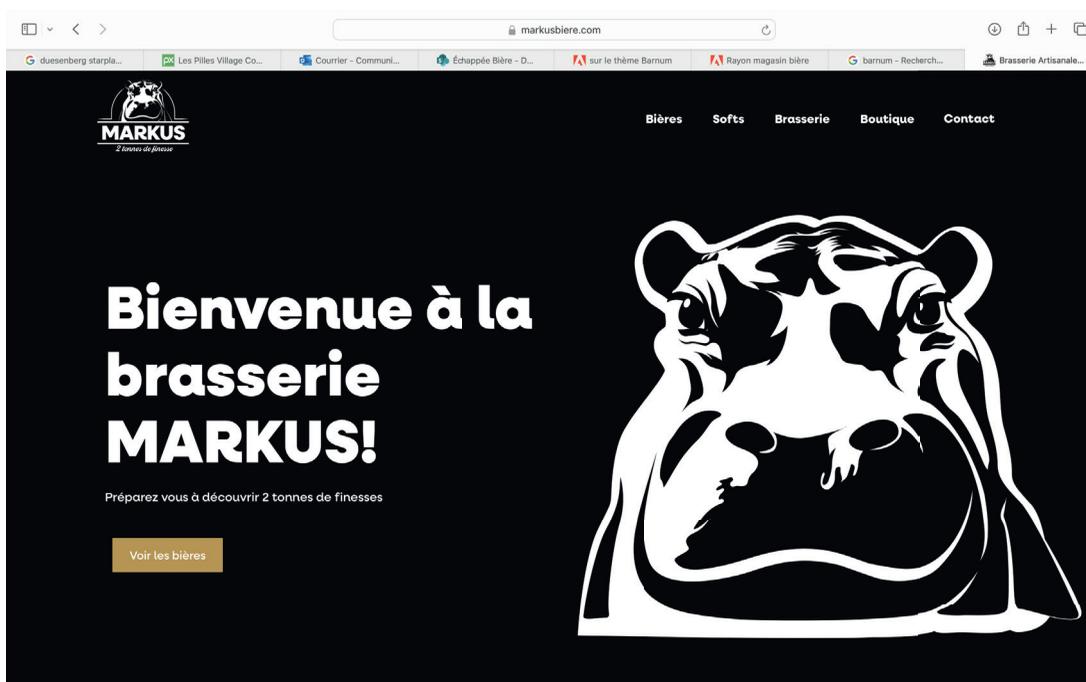
Derrière chaque plan de conquête du monde brassicole, il y a Julien ! Il est le maître des stratégies et des grandes décisions. Entre la gestion de l'entreprise et le développement commercial, Julien s'assure que la bière Markus se fasse un nom dans la Drôme, et même au-delà ! Julien est celui qui trace la route pour que chaque gorgée de Markus soit une victoire bien méritée.



# NOUVELLE IDENTITÉ

Après 20 ans de bons et loyaux services, l'hippopotame Markus méritait de passer chez le toiletteur ! La brasserie a donc dévoilé en avril 2024 sa nouvelle identité graphique. Si l'hippopotame Markus reste le visage de la brasserie et de ses produits, on l'y voit plus élégant et plus graphique.

Markus, plus que jamais, devient la mascotte de la brasserie, qui en propose une déclinaison sous de multiples formes.



# UN PLAN DE COMMUNICATION AMBITIEUX

Cette nouvelle identité sera diffusée et supportée au quotidien par de nombreux outils de communication :



Présence active sur les réseaux sociaux.



Développement de nombreux goodies et éléments de PLV



Montage de partenariats



Organisation d'événements



## PARTENARIAT

Pour atteindre ses objectifs, la brasserie s'associe à un partenaire de taille :



**Dylan Rocher :**  
un champion d'exception pour la  
gamme de softs.

À l'aise avec les boules depuis son plus jeune âge Dylan Rocher est un joueur de pétanque français, né le 17 décembre 1991 au Mans dans la Sarthe. Il fait partie des meilleurs joueurs mondiaux de pétanque.

À 32 ans il est 9 fois champion du monde, 13 fois champion d'Europe, 16 fois champion de France, 4 fois vainqueur des masters et 4 fois vainqueur de la marseillaise.



# UNE BOUTIQUE REPENSÉE

Soucieux de proposer une expérience d'achat plus qualitative, la boutique de la brasserie a été repensée pour :

Rendre l'accueil plus chaleureux.

Augmenter l'offre : aujourd'hui, 2500 bouteilles sont présentes sur nos rayonnages.



# LOCATION DE TIREUSE



Vous organisez une fête, une soirée d'entreprise, un anniversaire, un mariage, ou tout autre événement ?  
On est sympas,  
on peut vous mettre une tireuse à disposition !



# BRASSERIE MARKUS

10 Rue des Artisans, 26450 Cléon-d'Andran

## *Contacts:*

**Julien BLOT**

Gérant

07 62 20 05 11

[direction@markusbiere.com](mailto:direction@markusbiere.com)

**Laure BLOT**

Gérante

07 69 90 26 14

[direction@markusbiere.com](mailto:direction@markusbiere.com)

**Standard de la brasserie**

04 75 76 43 24

[markus@markusbiere.com](mailto:markus@markusbiere.com)



[www.markusbiere.com](http://www.markusbiere.com)



@brassieremarkus



**MARKUS**