

BRASSERIE

BEAUX

JOURS



BIENVENUE À LA BRASSERIE DES BEAUX JOURS !

Merci pour votre intérêt et votre goût des bons produits.

Créée à l'automne 2022, notre brasserie se veut être un véritable mélange de goûts et de couleurs. Forts de notre complémentarité belgo-québécoise, nous vous proposons des bières à la fois fières de leur modernité et de leur tradition.

Avec un ancrage territorial fort, notre brasserie souhaite valoriser au maximum le circuit-court, aussi bien auprès de ses buveurs que depuis ses fournisseurs.

Ainsi, la majeure partie des ingrédients sont issus de l'agriculture biologique et sont d'origine belge.

Ce tour de force est une évidence pour nous : les potentielles synergies sont multiples, depuis production d'aromates pour les bières chez les maraîchers du coin jusqu'au compostage des drêches.

Après sa phase de démarrage et en cours de certification biologique, le moment est venu pour la brasserie d'investir dans de nouveaux équipements. Cette offre a pour objectif le financement partiel de ces nouveaux investissements.

Santé !

Antoine & Jérôme



Blonde au foin



PETIT BALLOT

Oui, une bière au foin ! Cet ingrédient original remplace totalement le houblon aromatique pour l'occasion. Et pour mettre en valeur le foin, cette bière a été conçue toute douce pour lui laisser toute la place. C'est fleuri, surprenant et super rafraichissant avec ses 5% d'alcool.

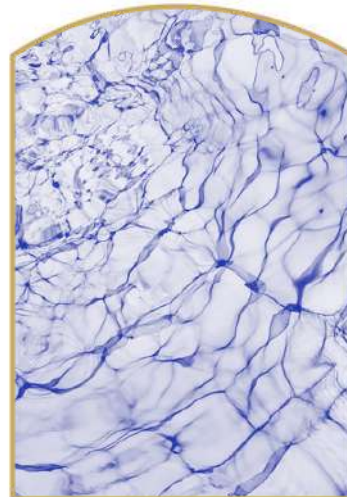
Saison basilic



BASILIC INSTINCT

Cette bière éphémère a été concoctée à partir de basilic grand et de basilic poivre cueillis chez 2 producteurs locaux. Son goût prononcé de basilic et de girofle donne un côté particulièrement frais en bouche. Il est recommandé de la boire en combinaison avec des mets italiens. 6% d'alcool.

New England IPA



TURBULENCE DES FLUIDES

Notre première IPA est une New England IPA, c'est à dire une bière très peu amère mais avec un punch aromatique très puissant provenant des houblons utilisées. Avec 6 % d'alcool et une texture soyeuse en bouche, les arômes exotiques de cette NEIPA rafraichira tous les amateurs du genre.

Triple au vin blanc chaud



Design en cours

WINE NOTE

Notre bière des Fêtes est une hybride entre une triple à 9% et un vin blanc chaud concocté et épicé par nos soins. Le résultat est une bière chaleureuse aux arômes typiques, d'orange, de vin et d'épices des Fêtes de fin d'année.



Saison mixte au raisin



Design en cours

OÙVITNICOLE

Saison à la framboise



Design en cours

USUFRUIT

BEAUX
JOURS

L'OR DU TEMPS

Bière blonde artisanale

Design en cours



Bière de type saison à laquelle nous avons ajouté en début de fermentation une généreuse dose de raisin. Nous avons récolté et pressé le cépage auxerrois au Vignoble du Pays des 4 Bras, juste à côté de chez nous. La co-fermentation de la bière et du raisin apporte une acidité légère et confère un côté sauvage à cette bière super rafraichissante (5.5%).


Bière de type saison à la robe rouge écarlate, particulièrement fruitée et non sucrée. Une généreuse quantité de framboises a été ajoutée simplement pour le plaisir. Cette bière est bien équilibrée, entre l'acidité des fruits, la faible amertume, la chaleur de ses 6% d'alcool et les saveurs des grains.


Notre blonde de tous les jours, festive et subtilement épicée, vous plaira à coup sûr. Avec sa belle couleur dorée, ses 6% d'alcool, de la coriandre, de la baie de genévrier et un houblon fruité, l'Or du Temps est idéale au soleil, sous la pluie ou avec un bon repas. À boire en rigolant !


La Mont'hips est à la frontière entre la Pale Ale et l'IPA. Ses 6.5 % d'alcool accompagnent adroitement son amertume bien franche. Brassée pour le MONTY à Genappe, cette bière est à son image : permissive, résiliente et surtout festive. Entrez libre !




Nous joindre

 brasseriesdesbeauxjours@gmail.com

 www.beauxjours.be/

 [BrasseriesdesBeauxJours](https://www.facebook.com/BrasseriesdesBeauxJours)

 [brasserie_des_beaux_jours/](https://www.instagram.com/brasserie_des_beaux_jours/)

La Brasserie des Beaux Jours est située :

Rue de Sart-Dames-Avelines 8a, à 6210 Frasnes-lez-Gosselies

Elle fait partie de la coopérative Agricoeur, un tiers-lieu nourricier qui cherche à renforcer le lien entre acteurs alimentaires et citoyens sur le territoire du Pays des 4 Bras (agricoeur.be).

Antoine Lavis - 0483 027 797
Jérôme Cantin - 0472 964 034

