BEER ‘N COMBI

Bar mobile qui ne propose que des boissons artisanales et locales

BIÈRES INTEMPORELLES 🍺

BLONDE « LA TAQUINE » BIO (5°) :

Fût de 20L (80 verres environ) : 87,50€ HT (1,09€ / verre de 33cl)
La Taquine est une bière blonde peu amère et naturellement fruitée par les houblons avec de légères notes de litchis et de fruits exotiques.

BLONDE « LA SIESTON » (5°) :

Fût de 20L (80 verres environ) : 91,67€ HT (1,15€ / verre de 33cl)
La Sieston est une bière blonde composée de malt Pale Ale et de houblons Citra qui rendent la Sieston douce et légère avec des arômes fruités.

WEST COAST IPA « L’INSOUMISE » BIO (6°) :

Fût de 20L (80 verres environ) : 95,83€ HT (1,20€ / verre de 33cl)
L’Insoumise est une bière amère et naturellement fruitée par les houblons spéciaux et notes d’agrumes (pamplemousse..).

IPA DHH « LA PAMPA » (7°) :

Fût de 20L (80 verres environ) : 100€ HT (1,25€ / verre de 33cl)
La Pampa est une IPA intensément aromatique, élaborée grâce à un double houblonnage à froid (Double Dry Hop), qui invite au voyage dès la 1ère gorgée. Les houblons Citra, Mozaic et Simcoe dévoilent un bouquet riche et expressif, mêlant agrumes et notes exotiques. En bouche, c’est une véritable explosion de saveurs, entre pamplemousse, mangue, fruits de la passion et abricot.

BLANCHE « LA DÉSINVOLTE » BIO (5°) :

Fût de 20L (80 verres environ) : 91,67€ HT (1,15€ / verre de 33cl)
La Désinvolte est une bière blanche légère, brassée avec du blé, des flocons d’avoine et des notes de bergamote. Cette bière blanche vous apportera cette fraîcheur dont vous avez besoin en été.

AMBRÉE « LA LUNATIQUE » BIO (6°) :

Fût de 20L (80 verres environ) : 91,67€ HT (1,15€ / verre de 33cl)
La Lunatique est une ambrée classique, brassée avec des malts qui apportent de légères notes de caramel et de biscuit.

BRUNE D’ÉTÉ « BLACK SUMMER » (7°) :

Fût de 20L (80 verres environ) : 104,17€ HT (1,30€ / verre de 33cl)
La Black Summer est une bière brune d’été avec des notes fruitées, aromatiques et avec de très légères notes de cafés.

BEER ‘N COMBI

Bar mobile qui ne propose que des boissons artisanales et locales

BIÈRES ÉPHÉMÈRES

BLANCHE « LA MANDARINA » (4,5°) :

Fût de 20L (80 verres environ) : 87,50€ HT (1,09€ / verre de 33cl)
La Mandarina est une bière blanche fraîche et légère avec des notes de mandarine permettant de retrouver ce côté frais et fruité, tant apprécié l’été.

SUMMER IPA – « L’ESPIÈGLE » – BIO (4°)

Fût de 20L (80 verres environ) : 95,83€ HT (1,20€ / verre de 33cl)
L’Espiègle est une IPA légère, peu amère et naturellement fruitée grâce à des houblons spéciaux et des notes d’agrumes. Idéale en l’été.

FRUITÉE « LA PANDÉMONIUM » (6,5°) :

Fût de 20L (80 verres environ) : 104,17€ HT (1,30€ / verre de 33cl)
La Pandémonium est une bière brassée sur une base de bière blonde Sour, légèrement acidulée et brassée avec une purée de framboises, cerises, citron vert, vanille et notes de chamallow.

BIÈRE SANS ALCOOL

BLONDE « LA FREEMOUSS’ » (0,5°) :

Fût de 20L (80 verres environ) : 100€ HT (1,25€ / verre de 33cl)
La Freemouss’ est une bière blonde sans alcool, légère et désaltérante, où le houblon révèle de fines notes fruitées. Sa fraîcheur et son équilibre en font une bière agréable et facile à boire à tout moment.

CIDRE

« LE SYDRE » (5,5°) :

Fût de 20L (80 verres environ) : 100€ HT (1,25€ / verre de 33cl)
Le Sydre est un cidre artisanal élaboré à partir d’un jus de pomme fermenté, légèrement fruité et sucré.

BEER ‘N COMBI

Bar mobile qui ne propose que des boissons artisanales et locales

PUNCH 🍹

PUNCH :

Punch artisanal avec des fruits BIO, léger et savoureux.

Fût de 5L (35 verres environ) : 75€ HT (2,14€ / verre de 33cl)
Fût de 10L (70 verres environ) : 141,67€ HT (2,02€ / verre de 33cl)
Fût de 15L (105 verres environ) : 200€ HT (1,90€ / verre de 33cl)
Fût de 20L (140 verres environ) : 258,33€ HT (1,85€ / verre de 33cl)
Quantité supérieure : nous consulter

VINS 🍷

VIN BLANC - CHÂTEAU DE RODES - BIO (13°) :

Fût de 10L (65 verres environ) : 66,67€ HT (1,03€ / verre de 15cl)
Vin blanc sauvignon appellation Gaillac avec des arômes de fleurs blanches et d’agrumes.

VIN ROSÉ - CHÂTEAU DE RODES - BIO (12,5°) :

Fût de 10L (65 verres environ) : 66,67€ HT (1,03€ / verre de 15cl)
Vin rosé appellation Gaillac aux notes délicates de fruits rouges et de fruits charnus

COCKTAILS 🍸

SÉLECTION COCKTAILS : 10€ HT / verre :

*Bar mobile inédit, Barman et verrerie, inclus

MOSCOW MULE (London Mule ou Jamaïcan Mule)

PORN STAR MARTINI

MARGARITA

MAI THAI

HUGO SPRITZ

MOJITO

BEER ‘N COMBI

Bar mobile qui ne propose que des boissons artisanales et locales

SOFTS 🍋🥤

Fût de 20L (80 verres environ) : 63,63€ HT (0,80€ / verre de 33cl).
Softs naturellement sucrés, sans sucres ajoutés.

LIMONADE citron vert / vanille - BIO

THÉ GLACÉ pêche - BIO

COLA - BIO

KOMBUCHA - BIO :

Fût de 19L (75 verres environ) : 81,82€ HT (1,09€ / verre de 33cl)

Le Kombucha est une boisson naturellement fermentée à base de thé, saine et peu sucrée et déclinée en plusieurs saveurs :

Framboise / Rose 🍓🌸
Citron Vert / Menthe 🍈🌿
Passion / Vanille 🍇🌸
Gingembre / Citron 🍋🫚

GINGER BEER - BIO :

Fût de 19L (75 verres environ) : 81,82€ HT (1,09€ / verre de 33cl)

Le Ginger Beer est une boisson rafraîchissante, pétillante, peu sucrée et sans alcool avec des ingrédients bio, pour vous garantir des saveurs exceptionnelles : du gingembre frais souligné par une note de fraîcheur citronnée et subtilement épicée. 🫚