

SPÉCIAL ÉVÉNEMENT

Particuliers, associations
ou professionnels,
nous sommes à votre
service pour vous fournir
un conseil avisé sur vos
locations de tireuses
à bières* ou notre
remorque frigorifique.



* Fût de bière 30 L



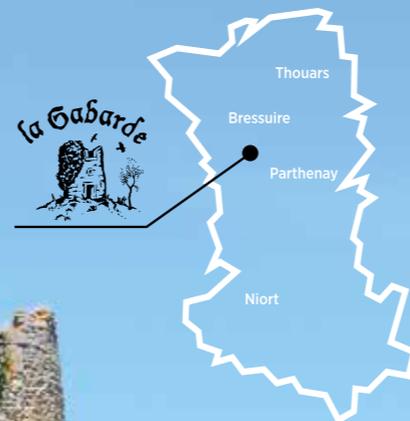
Bière artisanale des Deux-Sèvres

Où trouver les bières de La Gabarde ?

www.lagabarde.com

Dans nos différents points de vente :
Caves, épiceries, boutiques de produits
régionaux, magasins de proximité,
bar-restaurants, hôtels...

**Des producteurs locaux,
proches de nous !**
Arnaud de l'EARL
La Coupe à Clessé
produit 85% du malt
de la brasserie.
Etienne, lui, fait pousser
35% du houblon de la
gamme à Chalandray
(à 37km).



Pour nous contacter :

Brasserie La Gabarde
Roche Gabard 79350 Clessé
05 49 80 96 63
contact@lagabarde.com
Jean-Marie / Gérant : 06 28 32 05 75
Louis / Commercial : 06 46 21 46 76

STYLOBILLE79.fr / © iStock



Bière artisanale des Deux-Sèvres

Bière artisanale des Deux-Sèvres



Découvrez
leurs
saveurs subtiles

www.lagabarde.com





La gamme des BIÈRES

en 33 cl & 75 cl



la Gabarde

La brasserie a été fondée en Décembre 2014.

Jean-Marie Birtègue produit des bières artisanales BIO selon une méthode traditionnelle. Non filtrées et refermentées, elles sont 100% naturelles.

Bière artisanale des Deux-Sèvres



Blanche 4,5°

La fleur de sureau et le malt de blé apporte un goût légèrement acidulé, idéal pour accompagner les poissons ou réaliser des sauces. Rafraîchissante, elle vous accompagnera tout l'été.



IPA (India Pale Ale) 6°

Développée au 18ème siècle pour être exportée en Inde, cette bière douce, équilibrée et légèrement dorée, se déguste à l'apéritif. La puissance aromatique des houblons lui apporte un parfum de fruits exotiques.



Black IPA 8°

Sur une base de bière brune un peu plus amère, viennent s'ajouter de nouveaux houblons BIO en houblonnage à cru. Un délicieux gout de café, typique des malts torréfiés. Un vrai délice à l'apéro.



Miss Ginger 5°

Equilibre subtil entre la douceur du malt et le piquant chaleureux du Gingembre, cette bière transporte vos papilles dans un voyage gustatif aussi audacieux qu'harmonieux.



Ambrée 6°

La coriandre et les écorces d'oranges associées aux houblons laissent une légère amertume en fin de bouche. Brassée avec des malts caramélisés cette bière épicée est idéale pour cuisiner, en apéritif ou pour accompagner vos viandes et fromages.



Triple 9°

Une sélection particulière de malts apporte à cette bière sa robe dorée. Vous ne pourrez pas résister à sa mousse onctueuse, sa douceur et son parfum d'agrumes ... une excellente bière de caractère.



Blonde 5°

Son caractère provient du malt pale ale et des houblons aromatiques.



Brune 7°

Un subtil assemblage de malts torréfiés donne à cette bière une belle robe noire et procure un agréable goût de café. Douce et peu amère, elle se savoure parfaitement en apéritif.



Noël 7°

«Bière de saison» Brassée autrefois pour épuiser les stocks de malt, la Gabarde de Noël est généreuse et cuivrée. Ses notes épicées enchanteront vos soirées d'hiver.

Bière artisanale des Deux-Sèvres



La gamme des COFFRETS



Le Tripack
3 x 33 cl

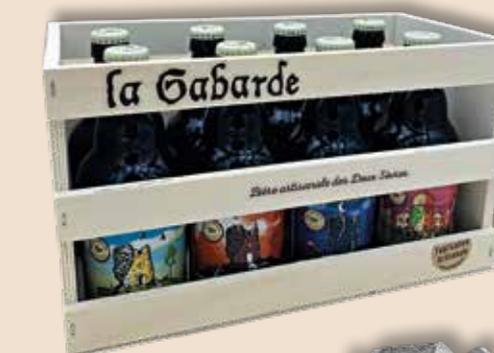
La Valisette 3 x 75 cl



Le demi-mètre 6 x 33 cl



Le coffret Découverte 8 x 33 cl



Le porte-bouteille 4 x 75 cl



Coffret Dégustation
3 x 33 cl + verre
+ décapsuleur



Bière artisanale des Deux-Sèvres