



BRASSEUR

L'INDÉ

ARTISAN ||| BISTROT  
INDÉPENDANT ||| RESTAURANT

# Nos tireuses

## DÉMARQUEZ-VOUS !

Séminaire, soirée privée, réunion, fête d'entreprise, mariage, cocktail, anniversaire, baptême, repas de groupes sur mesure... Pour vos évènements, L'INDÉ met à votre disposition son Fourgon **BL'INDÉ** ou ses **TIREUSES À BIÈRE**.



## NOS TARIFS

- Location du Fourgon **BL'INDÉ**.....390€ TTC
- Locationn de **Tireuse**.....60€ TTC
- Fût de bière artisanale 30L.....100€ TTC
- Éco gobelet «**L'INDÉ**» (caution).....1€/ l'unité

Acompte demandé pour la réservation du Fourgon : 400€  
Un chèque de 1 500€ de caution est demandé lors de la location (non encaissé) et restitué au retour du Fourgon. La location de tireuse est offerte pour l'achat de trois fûts.

## INFORMATION & DEVIS

[service.commercial@inde-agen.com](mailto:service.commercial@inde-agen.com)





### *L'Indémodable, notre bière emblématique*

L'Indémodable fait partie de la famille des blondes Pilsner, c'est-à-dire de fermentation basse. Le malt d'orge et les deux houblons frais et fruités utilisés pour la brasser lui apportent à la fois légèreté et subtile amertume qui la rende agréable en bouche et très désaltérante.

**Ingrédients :** Eau, malt, houblons, levures -5,2% vol.



### *La Scarlet, l'ambrée qui ne laisse personne indifférent*

Cette bière ambrée fait partie de la famille des Amber Ale. C'est une bière dite «céréalière» fabriquée avec trois malts et deux houblons spécifiques. Légèrement caramélisée de par ses malts spéciaux touraillés, elle bénéficie également d'une amertume délicate et équilibrée en fin de bouche grâce aux houblons qui la composent. Elle a tout pour plaire aux plus audacieux !

**Ingrédients :** Eau, malt, houblons, levures -5,7% vol.



### *La Tiki, la blanche par excellence*

La Tiki est une bière blanche à base d'orge, de la famille des witbier, qui rend hommage aux bières belges. Équilibrée au niveau du goût, les notes d'écorce d'orange et de coriandre lui donnent un caractère finement épicé. C'est une bière modérément douce et très rafraichissante particulièrement appréciée en été.

**Ingrédients :** Eau, malt, houblons, levures, coriandre et écorce d'orange amère -4,8% vol.



### *La Diabolic, le délice d'initié*

La Diabolic est une bière blonde brassée avec des arômes de framboise et de sureau qui sont à l'origine de sa belle robe rouge. Son goût fruité est relevé par la subtile acidité de la baie de sureau extrêmement aromatique, qui la différencie des blondes classiques. Bière sophistiquée et gourmande à la fois, elle ravit ceux qui n'apprécient pas particulièrement l'amertume des bières.

**Ingrédients :** Eau, malt, houblons, levures, sirop de framboise, arôme naturel de framboise, concentré de de sureau -5,3% vol.



### *L'Indécise, la blanche aux saveurs méditerranéennes*

Cette bière blanche fruitée aromatisée au pamplemousse et à la mandarine, est brassée à partir de deux malts, le malt d'orge et le malt de blé, qui laissent un goût délicatement prononcé en bouche. Ses notes d'agrumes détonent et apportent rondeur et douceur à cette bière. Peu alcoolisée et très rafraichissante, elle conviendra parfaitement aux amateurs de blanche qui aiment être surpris.

**Ingrédients :** Eau, malt, houblons, levures, sirop de pamplemousse, arôme naturel de mandarine -4,9% vol.



### *L'Indépend'Ente, le parfum de notre région !*

L'Indépend'Ente doit son goût sucré au miel des ruchers de Lauzun dans le Gers avec lequel elle est brassée. Le sirop naturel de prune ajouté lors du processus de fabrication est quant à lui responsable de son goût unique fruité bien de chez nous, ce qui charmera les plus chauvins d'entre nous !

**Ingrédients :** Eau, malt d'orge, jus concentré de mirabelle, arôme naturel de mirabelle, miel, houblons, arômes naturels de miel, levures - 5,9% vol.

### *Au rythme des saisons...*

Notre brasserie vous propose une sélection de bière élaborée au rythme des saisons en éditions limitées.

Demandez conseil à notre brasseur !



BRASSEUR

**L'INDÉ**

ARTISAN BISTROT  
INDEPENDANT RESTAURANT