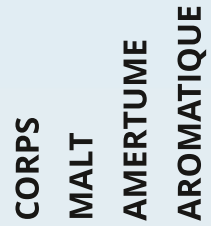
Brasserie du SLALOM

Toutes nos bières sont bio, pur malt, brassées avec l'eau du Vercors dans un bâtiment en bois installé au cœur du Parc Naturel Régional.



Blonde - 4,5% - Pale Ale
Une bière blonde légère aux notes d'agrumes dont l'amertume délicate révèle des notes résineuses et orangées. Sa levure lui confère son caractère et sublime ses flaveurs maltées. Elle se boit très fraîche sous le soleil du Vercors ou d'ailleurs...
#orange amère #malt #résine #mandarine

Ambrée - 5,7% - Amber Ale
Franchement toastée et plutôt sèche, notre ambrée possède les caractéristiques d'une bitter anglaise. Son amertume prononcée équilibre subtilement les notes de pain grillé qu'elle dégage. C'est la bière idéale pour étancher une envie subite deréconfort.
#pain grillé #café #caramel #orange confite

Blanche - 5% - Weissbier
D'inspiration allemande, cette bière de blé tire de sa levure typique des arômes légèrement épicés et soufrés. Son léger trouble naturel, sa douceur en bouche et ses subtiles notes de banane en font une bière très désaltérante.
#blé #vanille #banane #acidulé

IPA - 5,4% - DDH Tropical Wheat IPA
Une généreuse infusion de houblons Mosaïc et Hüllmelon, associée à une base robuste de blé, une touche subtile de seigle et d'avoine. Le résultat : une explosion de saveurs tropicales et une amertume légère aux notes d'agrumes.
#tropical #amertume #mangue #pamplemousse

Double - 6,8% - Belgian Dubbel
Une bière d'abbaye belge à la sauce Vercors : des arômes de malts généreux tournés vers le caramel et le pain, un corps bien charpenté soutenu par des notes d'épices et de fruits cuits caractéristiques des bières belges... Ne dépasser les doses prescrites qu'avec modération !
#caramel #épicé #poire #prune

Limonade - Sans alcool - Lemon Lemonade
De l'eau captée sur les Hauts Plateaux du Vercors, du pur jus de citron et un peu de sucre de canne, il ne faut rien de plus pour obtenir une vraie limonade !

Ginger Pom' - Sans alcool - Apple Ginger Lemonade
Un shot de gingembre pétillant, adouci par une touche de pomme et une pointe de citron. Une recette qui mêle peps et fraîcheur...

Tarifs TTC 2025

Tarifs départ direct brasserie

Carton	**12x33cl**	**6x75cl**
Blonde, Blanche	**28€**	**29€**
Ambrée, Double	**30€**	**31€**
IPA, Éphémères	**32€**	**33€**
Limonade, Ginger Pom'	**23€**	

Remises :

-5% à partir de 3 cartons
-10% à partir de 5 cartons
-15% à partir de 12 cartons
-20% à partir de 60 cartons

Expédition :

Sur palette, tarif dégressif, disponible directement sur *https://shop.brasserie-du-slalom.fr*

Fûts avec location tireuse
Contenance : 20L

Søte (blonde légère)	**77,00€**
Blonde, Blanche	**82,00€**
Ambrée	**88,00€**
IPA	**93,00€**

Remises :

10% de remise à partir de 100L facturés
15% de remise à partir de 200L facturés
20% de remise à partir de 400L facturés
Associations : nous consulter

Services :

Location tireuse : 25€, gratuit si plus de 40L facturés
Forfait installation et mise en service : 20€
Forfait déplacement si > 15km, nous consulter
Gobelet 25cl consigné : 1€ (à rendre propre et sec pour le retour consigne)
Pichet 1,5L consigné : 2€

Toutes nos bières sont 100% bio, certifiées par Alpes Contrôles (FR-BIO-15)

Brasserie du Slalom
Avenue des Sources
26420 La Chapelle-en-Vercors

09 72 63 59 05
https://www.brasserie-du-slalom.fr
contact@brasserie-du-slalom.fr