



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.

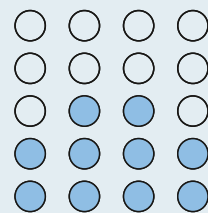


CORPS
MALT
AMERTUME
AROMATIQUE

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 saveurs maltées. Elle se boit très fraîche sous le soleil du Vercors ou d'ailleurs...

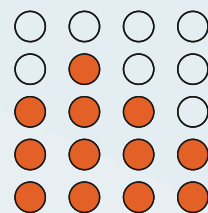
#orange amère #malt #résine #mandarine



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 de réconfort.

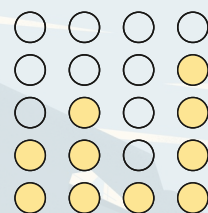
#pain grillé #café #caramel #orange confite



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.

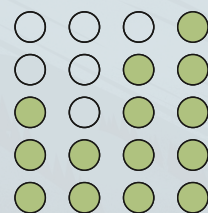
#blé #vanille #banane #acidulé



IPA - 5,4% - DDH Tropical Wheat IPA

Une généreuse infusion de houblons Mosaïc et Hülmelon, 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.

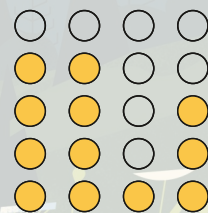
#tropical #amertume #mangue #pamplemousse



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 2026
Tarifs départ direct brasserie

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

Remises :

- 3 ou 4 cartons : 1 bouteille 75cl offerte
- à partir de 5 cartons : 2 bouteilles de 75cl offertes
- 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	Søte (blonde légère)	77,00€
Contenance : 20L	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 : 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

04 28 42 02 01
<https://www.brasserie-du-slalom.fr>
contact@brasserie-du-slalom.fr