



Evénements

« La bière qui a du corps et de l'esprit »





Présentation

Telle une source inépuisable, la bière du Docteur Gab's jaillit d'une forte amitié. En janvier 2001, les premiers balbutiements de fermentation suscitent la curiosité et la motivation des trois compères. L'aventure continue depuis lors, gagnant en qualité et en professionnalisme d'année en année.

Installée depuis 2012 à la bien nommée Claie-aux-Moines, la brasserie emploie à présent une quinzaine de collaborateurs animés par une passion commune : vous offrir des bières artisanales de caractère avec du corps et de l'esprit. La brasserie souffle sa 15^{ème} bougie en 2016, on peut dire qu'elle a de la bouteille !



Les trois fondateurs : Reto Engler, David Paraskevopoulos et Gabriel Hasler

Toutes les bières du Docteur Gab's sont :

- riches en matières premières
- issues d'une fermentation haute
- refermentées en bouteille
- non filtrées, non pasteurisées et sans conservateurs



Houleuse

Bière blanche, 5%

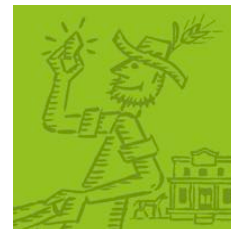
Cette bière de froment, trouble et troublante à la fois, dévoile derrière une discrète amertume un goût fruité et léger.



Pépîte

Bière blonde « Pale Ale », 4.8%

Blonde dorée au houblon parfumé, la Pépîte possède une agréable amertume et un corps moelleux.



Tempête

Bière blonde « Triple », 8%

Blonde riche en matières premières, elle combine avec brio puissance et rondeur en bouche.



Chameau

Bière ambrée, 7%

Le subtil mariage de trois malts et d'une levure caractéristique lui confère un corps complexe et des arômes fruités.



Ipanema

Bière « India Pale Ale », 6%

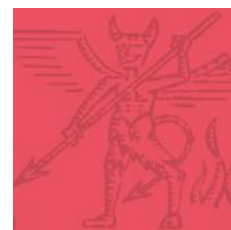
Cette IPA révèle d'abord un parfum fruité et houblonné qui séduit au nez, puis une franche amertume qui se prolonge en bouche.



Ténébreuse

Bière noire « Stout », 6%

Ce "stout" pétillant puise son arôme de café et sa couleur noire dans la torréfaction de son orge.





Les bières saisonnières

Crockus : brassin de printemps

Bière rousse, 6%

D'une teinte rougeoyante et d'un parfum fumé, la Crockus cristallise toute la fraîcheur printanière.



Cascade : brassin d'été

Bière blonde, 5%

Résolument estivale, la Cascade est envoûtante par son parfum de fruits exotiques. Une solide amertume la rend extrêmement rafraîchissante.



Farandole : brassin d'automne

Bière rousse « Bitter », 6%

Derrière une robe cuivrée, la Farandole possède une franche amertume et des arômes de malt chocolat.



Casanière : brassin d'hiver

Bière brune de Noël, 10%

La générosité de ses malts ainsi que ses arômes de réglisse et de cannelle agrémentent les longues soirées d'hiver.





Formats

33cl :



Fûts de 20 litres :



Date limite de consommation : une année de DLC à compter de la mise en bouteille

Conditionnement

Bouteilles de 33cl :	caisses de 24 x 33 cl
Fûts de 20 litres :	À l'unité



Bière pression et matériel :

Sortes de bières en pression: Nous proposons en pression : la Houleuse, la Pépite, la Tempête, la Chameau et la Ipanema, puis les autres sortes sur demande.

Fûts : Notre fût standard fait 20 litres. Nous avons également quelques 15 litres disponibles selon nos stocks.

Tireuse : Nous mettons à disposition gratuitement une tireuse à 1 ou 2 robinets. Notre parc de tireuses étant limité, nous vous conseillons de réserver votre tireuse quelques semaines à l'avance.

Bonbonne de gaz : Nous mettons à disposition la bonbonne de gaz pour tirer les bières.

Retrait de la marchandise : Les fûts et la tireuse peuvent être retirés à la brasserie, de préférence durant nos horaires d'ouverture, le mercredi de 16h à 18h, le jeudi de 17h à 19h et le samedi de 10h à 14h. En dehors de ces heures, nous pouvons vous accueillir sur rendez-vous.

Montage et installation: Toutes les explications vous seront données lors du retrait de la marchandise à la brasserie. Nous fournissons également un mode d'emploi pour l'utilisation des tireuses et répondons volontiers à vos questions.

Contact :

Brasserie Docteur Gab's
Ch. de Geffry 7
Halle 57
1073 Savigny
021 781 30 90
info@docteurgabs.ch
www.docteurgabs.ch



Liste de prix

TVA incluse

Les Classiques

Houleuse 33cl	CHF 2.90
Pépité 33cl	CHF 2.90
Tempête 33cl	CHF 3.20
Chameau 33cl	CHF 3.20
Ipanema 33cl	CHF 3.20
Ténébreuse 33cl	CHF 3.20

Les Saisonnières

Crockus 33cl	CHF 3.20
Cascade 33cl	CHF 2.90
Farandole 33cl	CHF 3.20
Casanière 33cl	CHF 3.50

Pression

Prix au litre de 15 à 45 litres	CHF 7.50
Prix au litre dès 60 litres	CHF 7.00
Offre sur mesure pour des volumes plus importants	
Frais de gaz : CHF 5.00 / 30 litres	

Gobelets

Gobelets réutilisables 25cl «Docteur Gab's»	
Frais de lavage par caisse de gobelets (80)	CHF 19.00
Dépôt gobelet en cas de perte ou de casse	CHF 2.00

Dépôts (les dépôts sont exclus de TVA) :

Dépôt bouteille 33cl	CHF 0.40
Dépôt caisse 33cl	CHF 10.00
Dépôt fût	CHF 50.00