

# la brasserie

## la boutique

La brasserie La Chavagn' vous accueille aux horaires d'ouverture pour des dégustations de nos bières. Vous pouvez également les consommer sur place ou les acheter dans notre boutique où vous trouverez l'ensemble de la gamme et des produits dérivés (verres, tote bag...).

Nous sommes situés sur le GR461 entre Coly et Saint-Amand-de-Coly. Les randonneurs sont les bienvenus à la brasserie pour la consommation du pique-nique (consommation des boissons de la maison souhaitée).

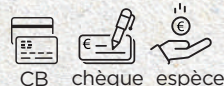
### Horaires d'ouverture du magasin

De septembre à fin juin : mardi et vendredi de 10 h à 18 h sans interruption.

En juillet et août : lundi de 14 h à 18 h 30, du mardi au vendredi de 10 h à 19 h 30, le samedi de 10 h à 12 h.

Du mois d'avril au mois d'octobre : le dimanche matin sur le marché de Saint-Geniès.

Le bourg, D62  
24 120 Coly Saint-Amand  
bieres.chavagn@gmail.com  
06 87 08 83 64



## les verres

La brasserie La Chavagn' vous propose une gamme de verres adaptés à ses bières. À offrir dans nos coffrets cadeaux en accompagnement pour une dégustation parfaite.



## prêt de tireuses

Pour vos événements festifs, la Chavagn' est disponible dans des fûts de 20 L. Nous mettons gratuitement à votre disposition\* un matériel de tirage adapté à votre demande. Contactez-nous pour de plus amples informations. Il est préférable de réserver à l'avance.



\*Contre chèque de caution



## Une envie de Chavagn' ?

N'hésitez pas à nous contacter. Nous vous orienterons vers le revendeur le plus proche.

et aussi 7j/7 et 24h/24 sur...

## La Boutique en ligne

Où que vous soyez en France métropolitaine, la Chavagn' vient à vous. Accédez à la boutique en ligne via notre site internet.



Rendez-vous sur

[www.lachavagn.com](http://www.lachavagn.com)



# CHAVAGN'

## Bière artisanale

Une grande variété de goûts allié à la qualité d'un savoir faire artisanal : La Chavagn' vous présente ses bières brassées avec des houblons français et à l'eau de source du Coly.



# les bières

## les classiques

Les classiques jouent la carte de l'authenticité. Mais avec ses recettes uniques, La Chavagn' vous propose de redécouvrir ce que vous pensiez déjà connaître...

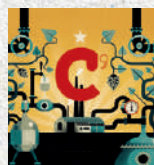


**RONDEUR**  
●●●○○○  
**AMERTUME**  
●●●●●●

### Blanche Witbier • 5°2

Bière de blé et d'orge malté aux arômes épicés et fruités de coriandre et d'agrumes. Son houblon aromatique en fait une bière désaltérante qui saura vous surprendre par son originalité.

EBC 6 • 33 & 75cl



**RONDEUR**  
●●●○○○  
**AMERTUME**  
●●●●●●

### Blonde French Pale Ale • 5°9

Bière blonde dorée, douce à la texture fine et au caractère prononcé. Ses notes maltées se mêlent à l'amertume de trois houblons et laisse apparaître des notes subtiles de cassis de pin et d'agrumes. Bière équilibrée à boire toute l'année !

EBC 12 • 33 & 75cl • Fût 20 litres



**RONDEUR**  
●●●●●●  
**AMERTUME**  
●●●●●●

### Blonde Triple • 8°4

Bière blonde aux 5 céréales, ronde, douce et fraîche. Les notes épicées et fruitées (banane, fruits tropicaux) typiques des bières triples sont accompagnées d'une fine amertume résineuse, florale et légèrement persistante.

EBC 14 • 33 & 75cl



**RONDEUR**  
●●●●●●  
**AMERTUME**  
●●●●●●

### Ambrée Amber Ale • 6°2

Sept malts, deux houblons pour un corps généreusement malté. Les arômes de biscuit, de caramel et de réglisse évoluent sur des notes herbacées épicées et légèrement agrumes.

EBC 30 • 33 & 75cl



**RONDEUR**  
●●●●●●  
**AMERTUME**  
●●●●●●

### Brune Brown Ale • 6°9

Brune au corps généreux. L'attaque douce et fruitée (fruits rouges et vanille) fait place progressivement à des notes houblonnées et des arômes de café qui évoluent jusqu'au final...

EBC 60 • 33 & 75cl



**RONDEUR**  
●●●○○○  
**AMERTUME**  
●●●●●●

### Printemps Farmhouse Ale • 5°

Bière blonde légère. Ses houblons floraux et herbacés en font une bière fruitée et apportent une touche finale très rafraîchissante. Elle saura accompagner avec finesse le retour du printemps.

EBC 9 • 33 & 75cl



**RONDEUR**  
●●●●●●  
**AMERTUME**  
●●●●●●

### Hiver Winter Beer • 6°5

Bière rousse ronde et chaleureuse, aux notes de caramel relevées par un mélange d'épices et d'écorces d'oranges. À déguster tout au long de l'hiver !

EBC 43 • 33 & 75cl • Fût 20 litres



## les fruitées

Les fruitées proposent une gamme originale de bières aux fruits et aux saveurs locales. Framboises fraîches de Corrèze, châtaignes, laissez-vous tenter par la gourmandise.

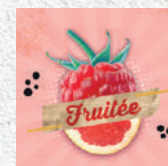


**RONDEUR**  
●●●○○○  
**AMERTUME**  
●●●●●●

### Châtaigne, fève Tonka Fruit Beer • 5°5

Bière ambrée, fruitée et gourmande légèrement amère. La douceur et l'onctuosité de la châtaigne de Dordogne se mêlent aux notes d'amande, de caramel et de vanille apportées par la fève Tonka.

EBC 26 • 33 & 75cl



**RONDEUR**  
●●●○○○  
**AMERTUME**  
●●●●●●

### Framboise, pamplemousse Fruit Beer • 4°8

Bière blanche de couleur rosé, brassée avec des écorces de pamplemousse, des framboises fraîches et du poivre de Sichuan. Bière fruitée, rafraîchissante et très parfumée.

EBC 8 • 33 & 75cl

Disponible pendant la saison des framboises

## les "craft"



**RONDEUR**  
●●●○○○  
**AMERTUME**  
●●●●●●

### L'encre noire Stout • 4°9

Sa robe d'un noir intense, son onctuosité, ses parfums de fève de cacao, ses saveurs de café et son amertume intense en font une bière complexe à déguster bien installé !

EBC 128 • 33 & 75cl



**RONDEUR**  
●●●○○○  
**AMERTUME**  
●●●●●●

### Vue sur l'amer IPA • 5°2

4 malts et 4 houblons pour une IPA blonde dorée mêlant l'amertume herbacée des houblons anglais et les notes aromatiques des variétés françaises et américaines.

EBC 16 • 33 & 75cl



### La passante

Bière éphémère aux couleurs et aux styles qui varient suivant l'inspiration du brasseur.

33 & 75cl

### Notre savoir-faire nous a permis de nous distinguer sur différents concours :

**Blonde** : Argent Concours général agricole 2018, 2019, 2024 | Argent Lyon 2022

**Triple** : Argent Lyon 2024

**Printemps** : Argent Lyon 2022

**Brune** : Argent Concours général agricole 2018, 2024 | Or Lyon 2018, 2021 | Argent Lyon 2021, 2024.

**Blanche** : Bronze Saveurs aquitaine 2018, Argent Saveurs Aquitaine 2019

**Stout** : Or Lyon 2018, 2021, 2024.

**IPA** : Bronze Saveurs d'Aquitaine 2019