Dans le cadre du partenariat de la Cave de Bacchus de Brest avec les Manchots de la Rade, nous souhaitons proposer aux adhérents du club une offre spéciale sur les bières d'une nouvelle brasserie artisanale avec laquelle nous travaillons. Cette offre vous est exclusive et est limitée dans le temps ! Cette offre vous est proposée dans le cadre de notre 19ème Salon des Amis de Bacchus qui se déroulera les 11 et 12 novembre prochains à la Ferme Quentel à Gouesnou. En effet, la brasserie La Dilettante fait partie des invités du Salon et si vous souhaitez récupérer votre commande sur le Salon cela sera l'occasion de déguster ces bières sur leur stand. A noter toutefois que l'offre préférentielle qui vous est réservée est une offre en pré-commande et que celle-ci doit être passée avant le 25 octobre…

La brasserie : La Dilettante, à Vannes.

La brasserie La Dilettante est une brasserie artisanale travaillant en bio, créée à Vannes en 2015 par Jean-Baptiste Moreau. Elle fait partie de cette nouvelle vague extrêmement vivante et innovante de créateurs de bières artisanale qui déferle sur la France depuis quelques années. En 2017, Jean-Baptiste est rejoint par Pierre Le Nen, jusqu'alors caviste à Paris.

Son credo est simple : du goût, du goût, toujours du goût ! Pour cela, elle se place dans la grande lignée des *craft beers* américaines qui ont contribué à la redéfinition totale du milieu. Chaque brassin a son identité bien marquée, avec une présence notable du houblon. Au-delà des trois bières « permanentes », La Dilettante crée également des bières de saison ainsi que des éditions limitées qui leur permettent d'explorer toujours plus les infinies possibilités qu'offre le brassage.

Les Bières :

La Flemme est une blonde de type *pale ale*. Légère, délicatement fruitée et dotée d'une petite amertume rafraichissante, elle est la bière parfaite pour les apéros, les pique-niques ensoleillés ou tout simplement lorsque l'on a envie de se désaltérer !

La Fièvre est une ambrée de type *red ale*. Elle est là pour ceux qui souhaitent avoir une matière plus prononcée que sur La Flemme ! Chaleureuse, charnue, elle garde tout de même une grande buvabilité grâce aux houblons utilisés de manière assez forte.

La Fougue est une bière de type IPA (*India Pale Ale*), terme qui désigne les bières fortement houblonnées. Fruitée à souhait (mangue, litchi, zeste d'agrumes), elle a un caractère bien trempé que vient confirmer sa finale amère ! Parfait pour lancer une soirée et se muscler les papilles, elle ira également à merveille avec des fromages ou des plats épicés.

L'Offre :

Nous vous proposons quatre possibilités de packs de six bières, à adapter selon vos goûts et envies ! **La commande doit être passée auprès des Manchots de la Rade accompagnée de votre règlement par chèque avant le 25 octobre 2017.** Vous pourrez récupérer vos bières :

- Soit les 11 et 12 novembre lors du salon de la Cave de Bacchus (invitation sur http://salon.bacchusbrest.com/invitation-%C3%A0-imprimer.html à la Ferme Quentel, Gouesnou.
- Soit à partir du 14 novembre à la Cave de Bacchus, 10 rue Alain Fournier, 29200 Brest.

Pack découverte : 2 Bières blondes La Flemme 33 cl, 2 Bières ambrées La Fièvre 33 cl , 2 Bières IPA La Fougue 33 cl
Tarif préférentiel: 16€ 70 Tarif salon: 18€ 60 Tarif Cave: 20€ 40

Pack Blondes : 6 Bières blondes La Flemme 33 cl

Tarif préférentiel: 15€ 70 Tarif salon: 17€ 40 Tarif Cave: 19€ 20

Pack Ambrées : 6 Bières ambrées La Fièvre 33 cl
Tarif préférentiel: 17€ 30 Tarif salon: 19€ 20 Tarif Cave: 20€ 40

Pack IPA : 6 Bières IPA La Fougue 33 cl
Tarif préférentiel: 17€ 30 Tarif salon: 19€ 20 Tarif Cave: 20€ 40

Bon de Commande Brasserie Dilettante **Opération Partenariat « La Cave de Bacchus » « Les Manchots de la Rade »**			
	Nombre	Prix unitaire pack	Montant réglé par chèque
Pack Découverte		16 € 70	
Pack Blondes		15€ 70	
Pack Ambrées		17€ 30	
Pack IPA		17€ 30	
Nom, prénom			
Adresse ou mail			
Enlèvement Salon des Amis de Bacchus 11 et 12 novembre Ferme Quentel			☐
Enlèvement Cave de Bacchus après 14 novembre			☐