LE MAGASIN GENERAL DE L'ASSOCIATION GARD QUEBEC

Tarifs valables du 01ier Octobre 2023 au 31 décembre 2023

Les bières

Les bières ci-dessous sont vendues par pack de 6 bouteilles et sur commande uniquement.
L'association fait 3 à 4 commandes par an auprès de notre fournisseurs.
Date limite des commandes : **15 octobre 2023**
Les adhérents à jours de cotisation ont une remise de **15%**

Bière blanche de Chambly* [Réf GQ – 104]

Pack de 6 bouteilles **:22.5€** soit 3.75 € la bouteille de 341 ml – 5°

La bière Unibroue - Blanche de Chambly est de couleur jaune paille à la mousse effervescente. Cette bière offre un bouquet d'épices subtil et des notes d'agrumes. Elle est légèrement maltée, un peu sucrée et très rafraîchissante. Merveilleuse bière veloutée, au goût d'agrumes et sans amertume, elle accompagne très bien les poissons à chair blanche et la volaille. Elle fait une compagne idéale aux fromages de chèvre de type buchette, aux moules, aux salades et aux asperges au beurre. La Blanche de Chambly rend hommage au capitaine Jacques de Chambly qui a fait ériger le fort du même nom en 1665. Envoyé du roi Louis XIV, il a conclu la paix Franco-Iroquoise avant de devenir Seigneur de la région. *(Eau, ORGE malté, BLE malté, Sucre, Houblon, Levure, Curaçao, Graines de Coriandre)*

Bière blonde de Chambly* [Réf GQ – 125]

Pack de 6 bouteilles : **22.5€** *soit 3.75€ la bouteille de 341 ml- 5°*

La bière Unibroue "Blonde de Chambly", au goût de citronnelle, présente une savante harmonie entre l'acidité et l'amertume. Elle sera la parfaite compagne des poissons à chair blanche et des saucisses douces. Elle saura aussi s'harmoniser avec les fromages de chèvre et les fromages à croûte lavée. La Blonde de Chambly salue avec admiration les filles du Roi. Venues en Nouvelle-France en 1665 pour favoriser le peuplement de la colonie, nombre de ces vaillantes jeunes femmes ont épousé des officiers et des soldats du régiment de Carignan-Salière qui ont bâti le fort Chambly sur la rivière Richelieu et conclu la paix avec les Iroquois en 1667. La majorité des Canadiens français sont des descendants directs de ces remarquables ancêtres.

COMPOSITION Eau, ORGE malté, BLE malté, Sucre, Houblon, Levure, Lavande, Citronnelle, Curaçao, Graines de Coriandre

Bière RAFTMAN* [Réf GQ – 126]

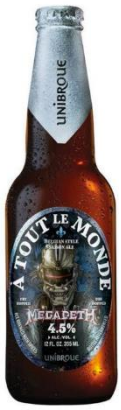
Pack de 6 bouteilles : **22.5€** soit **3.75€** la bouteille de 341 ml- 5 ,5°

Une bière de dégustation aux reflets de corail et au goût unique. Une bière de caractère qui combine à merveille un malt de whisky fumé avec des saveurs veloutées de levure belge. La Raftman dégage au nez des arômes fumés et des effluves de pomme et de caramel. En bouche, on retrouve le côté fumé ainsi qu'une légère acidité camouflée par un goût de pommes caramélisées. Les saveurs fumées s'accordent à la perfection avec des mets fumés comme le jambon fumé, le magret fumé ou le poisson fumé. Vous pouvez également déguster cette bière avec des fromages forts ou fumés. Elle se boit entre 6 et 10°. Avec la Raftman, nous transporte dans l'univers des bûcherons et des maîtres-draveurs d'autrefois afin de commémorer leur courage légendaire. Pendant leurs longs mois d'exil en forêt, ces travailleurs infatigables avaient pour principe de fraterniser ou de régler leurs différends autour d'une bière et d'un whisky, tous deux issus de la même matière première : le malt d'orge. Unibroue a donc eu la bonne idée de les marier...

COMPOSITION Eau, ORGE malté, Sucre, Houblon, Extrait de malt, Levure, Graines de Coriandre

Bière « A Toute le monde »* [Ref GQ-171]

pack de 6 bouteilles **22.50€ soit 3.75€** la bouteille de 341ml – 4.5°



La bière "A tout le monde" de chez Unibroue est une bière de saison, de type belge, qui affiche 4,5°. C'est l'une des bières les plus houblonnées de la microbrasserie laissant paraitre en bouche des saveurs légèrement épicées avec des notes de fruits tropicaux comme la mangue ou le litchi. A la fois rafraichissante et fruitée, elle enchantera tous les amateurs de bières artisanales et de dégustation.

Houblonné et fruité, la bière "A tout le monde" est une bière de dégustation, idéale pour l'apéritif. Elle se marie également à merveille avec une viande rouge ou charcuterie, du poisson ou crustacés et les salades de type taboulé. Composition : Eau, ORGE malté, BLE malté, Sucre, Houblon, Levure, Lavande, Citronnelle, Curaçao, Graines de Coriandre.

Pour aller plus loin : Lancée en octobre 2016, la bière "A tout le monde" est issue de la collaboration entre les brasseurs Unibroue et le groupe de rock célèbre dans le monde entier Megadeth. Deux identités uniques concentrées dans une bière de caractère. Cette collaboration est aussi l'occasion pour la microbrasserie Unibroue de promouvoir une bière rafraichissante et désaltérante de saison, de type belge, et de la manière dont elle est brassée. Le brassage de cette bière utilise la technique du houblonnage à froid pour garantir la fraicheur des arômes tropicaux et fruités.

Bière blonde *« La fin du Monde »** [Réf GQ – 105]

Pack de 6 bouteilles **: 22.5€** soit **3.75€** la bouteille de 341ml – 9°

La Fin du Monde est une bière québécoise de type trappiste brassée par Unibroue. Une bière à triple fermentation avec une couleur blonde jaunâtre. Sa robe voilée et jaune sur levure dégage un nez fruité avec des effluves d'agrumes et un soupçon d'épices. Bière corsée et maltée possédant une bonne finale amère. La bière Unibroue "Fin du monde" dispose d'un bel équilibre entre son goût de grains, son amertume et son taux d'alcool élevé, *La Fin du Monde* offre des arômes subtils d'une grande finesse. Sa vigoureuse présence en bouche souligne sa forte personnalité et la profondeur de son âme. Elle accompagne une grande variété de fromages dont les bleus salés ainsi qu'une multitude de plats dont les moules, les poissons-salmonidés, les pétoncles, le gibier et les saucisses. Brassée en l'honneur des explorateurs Européens partis en mer à la recherche de l'eldorado. Ils croyaient avoir découvert "la fin du monde" mais c'était plutôt le "nouveau monde" qu'ils atteignirent. Cette contrée deviendra plus tard l'Amérique du Nord. *(Eau, ORGE malté, BLE malté, Sucre, Houblon, Levure, Curaçao, Graines de Coriandre)*

Bière blanche *« Don de Dieu »** [Réf GQ – 106]

Pack de 6 bouteilles : 22.5€ soit 3.5 € la bouteille de 341ml – 9°

La bière Unibroue - *Don de dieu* est refermentée en bouteille, sa couleur est celle d'une bière blanche aux reflets dorés. En bouche on note des saveurs de fruits et de houblon avec un soupçon d'épices. Riche, capiteuse et très aromatique, la bière Unibroue Don de Dieu est idéale pour les soirées gastronomiques. Elle se sert froide en guise d'apéritif, alors qu'à 10 °C, elle devient un digestif fabuleux. Dégustez-là avec les fromages de chèvre, particulièrement la buchette, les viandes blanches et les saucisses. Le Don de Dieu est le navire à bord duquel Samuel de Champlain partit explorer les vastes et périlleuses terres d'Amérique. La *don de Dieu* est brassée en l'honneur de cette grande aventure qui mena à la fondation de la ville de Québec en 1608. *(Eau, ORGE malté, BLE malté, Sucre, Houblon, Levure, Curaçao, Graines de Coriandre)*

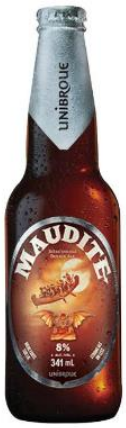
Bière brune *« Trois pistoles »** [Réf GQ – 107]

Pack de 6 bouteilles **22.5€** soit **3.75 €** la bouteille de 341 ml – 9°

Brune à reflets rouges, la bière Unibroue - Trois Pistoles a une mousse abondante et fine. Au nez on distingue des arômes de fruits rouges et de vin cuit sur fond de malt torréfié. Velouté en bouche avec des saveurs de fruits macérés, de grains et de rhum avec un arrière goût évoquant des notes fumées. Avec sa couleur obscure et son goût moelleux, la bière Unibroue Trois Pistoles dégage un arôme de fruits mûrs et une longueur en bouche qui la compare à un vieux porto. Excellente bière pour cuisiner et accompagner les repas, elle se boit de l'apéritif au digestif. Parfaite compagne des fromages à croûtes lavées à pâtes semi-fermes et les fromages bleu. Elle est aussi exquise avec les desserts chocolatés. Elle réchauffe les froides soirées d'hiver. C'est à Trois-Pistoles que naquit la légende du cheval noir, incarnation du diable. Le curé fit appel à lui pour transporter les lourdes pierres servant à construire l'église. Mais, accidentellement débridé, le cheval s'envola avant de finir le travail. A ce jour, il manque toujours une pierre à l'église du village *(Eau, ORGE malté, BLE malté, Sucre, Houblon, Extrait de malt, Levure, Curaçao, Graines de Coriandre, Anis étoilé, Bois de reglisse)*

Bière *« La Maudite »** [Réf GQ – 108]

Pack de 6 bouteilles **: 22€50** soit **3.75€** la bouteille de 341 ml – 8°



La Maudite est une bière racée sur dépôt de levure issue d'une deuxième fermentation qui lui confère un enrobage velouté tout à fait particulier. Cette bière au nom bien Québécois, saura vous séduire tant par son équilibre parfait que par son goût unique. Onctueuse et légèrement sucrée, la bière Unibroue Maudite a l'étoffe d'une grande bière de dégustation. Rouge et chaude comme l'enfer, elle surprend pourtant par la douceur de son goût caramélisé et son parfait équilibre. Son goût sucré et épicé accompagne parfaitement les fromages aromatiques dont les croûtes lavées à pâtes molles, le Fêtard ou un gruyère. Elle est une des rares bières qui supporte les plats tomatés et les mets épicés. Dégustez-la avec des viandes grillées et également avec une crème brûlée et un tiramisu. La maudite est tirée de La légende chasse-galerie qui raconte l'histoire de huit vaillants bûcherons ayant conclu un pacte avec le diable afin d'aller rejoindre leurs familles pour les fêtes. Le diable leur offrit de faire voler leur canot, mais alors qu'ils voguaient sous un ciel étoilé, l'un d'eux blasphéma et rompit ainsi le pacte, faisant s'écraser le canot. *(Eau, ORGE malté, BLE malté, Sucre, Houblon, Extrait de malt, Levure, Curaçao, Graines de Coriandre)*