



*Bière
artisanale
biologique*



ALARYK®

BRASSERIE ARTISANALE

CAVEAU VENTE DÉGUSTATION

← BUREAUX

18
CHAPPELLE

CAVEAU
OUVERT



CATALOGUE PLV, GOODIES, VERRES ET CONDITIONNEMENT SUR DEMANDE



NOS BIÈRES



BLONDE 5 %

Cette bière légère, finement maltée et fruitée, est brassée dans le respect de la tradition brassicole, en fermentation haute, et non pasteurisée. Elle est élaborée avec les meilleurs ingrédients, en agriculture biologique.

Nos suggestions d'accords mets-bières :

Poisson à chair blanche poché aux algues, carpaccio de canard aux agrumes, légumes d'été à la plancha, sauté de volaille au curry.

DISPONIBLE EN
33cl / 75cl

DISPONIBLE EN
FÛTS



DOUBLE 7 %

Cette bière brassée selon la tradition des blondes fortes, est une double fermentation, ce qui lui confère des notes biscuitées, de fruits secs et une amertume qui se marie parfaitement avec sa légère sucrosité.

Nos suggestions d'accords mets-bières :

Plateau de fromages d'alpages, tartare de bœuf sauce Worcester, tiramisu à la châtaigne.

DISPONIBLE EN
33cl / 75cl

DISPONIBLE EN
FÛTS



TRIPLE GRAIN 8.5 %

Alliant malts d'orge, de blé et seigle cru, la Triple Grain est une bière de caractère, gourmande, dans la tradition des bières d'abbaye. Vous apprécierez sa robe vieil or, ses notes d'orange amère et sa douce amertume.

Nos suggestions d'accords mets-bières :

Rouelle de porc au raifort. Baba au triple sec. Salade de radis daikon au vinaigre de cidre.

DISPONIBLE EN
33cl / 75cl

DISPONIBLE EN
FÛTS



BLANCHE 4.5 %

Cette blanche fruitée est naturellement trouble, elle est brassée dans l'esprit des blanches bavaroises, en fermentation haute, et non pasteurisée. Vous apprécierez ses notes d'agrumes, d'épices et de banane et sa mousse légère.

Nos suggestions d'accords mets-bières :

Croustillant de fruits mousse passion, poêlée de chou chinois aux pousses de soja, sot-l'y-laisse de poulet aigre doux.

DISPONIBLE EN
33cl / 75cl

DISPONIBLE EN
FÛTS



AMBRÉE 5.5 %

Cette bière de dégustation à la couleur ambrée a des notes biscuitées et légèrement caramélisées. Vous serez séduits par sa rondeur et son amertume tout en légèreté. Cette bière est brassée dans le respect de la tradition brassicole, en fermentation haute, et non pasteurisée.

Nos suggestions d'accords mets-bières :

Filet mignon de porc gascon laqué, fondant au chocolat cœur caramel beurre salé, yakitori de poularde de Bresse aux morilles.

DISPONIBLE EN
33cl / 75cl

DISPONIBLE EN
FÛTS



*Bière
artisanale
biologique*



BRUNE 8 %

Cette bière brune à la robe profonde et sombre a des notes torréfiées et de réglisse, son amertume et sa puissance sont tout en équilibre. Elle est brassée dans la tradition des bières de garde, en haute fermentation et non pasteurisée.

Nos suggestions d'accords mets-bières :

Salmi de gibier à plumes, forêt noire aux cerises noires, tartines de lomo ibérico à la Savora.

DISPONIBLE EN
33cl / 75cl

DISPONIBLE EN
FÛTS



INDIA PALE ALE 6 %

Cette bière fortement houblonnée a des notes d'agrumes, florales et une amertume rafraîchissante. Elle est brassée dans le respect de la tradition brassicole britannique, en fermentation haute et non pasteurisée.

Nos suggestions d'accords mets-bières :

Ceviche d'huîtres aux légumes en pickles, granité de pomelo au sucre rose, canard à l'orange sanguine.

DISPONIBLE EN
33cl / 75cl

DISPONIBLE EN
FÛTS



Palettisation des cartons et des fûts

75cl
Cartons 6 X 75cl
 6 couches de 12 cartons
 Total : 72 cartons
 Poids* : 765 kilos

KeyKeg 30l
 3 couches de 12 fûts
 Total : 36 fûts
 Poids* : 1,2 tonnes

33cl
Cartons 12 X 33cl
 7 couches de 12 cartons
 Total : 84 cartons
 Poids* : 785 kilos

Kegs 30l
 3 couches de 6 fûts
 Total : 18 fûts
 Poids* : 755 kilos

*Estimation du poids

GASTRONOMIQUE *biologique* AROMATIQUE ÉTHIQUE UNIQUE *CHIC* *authentique*

C'est à Béziers, au cœur de notre Languedoc natal, que nous avons choisi de créer en 2016 la brasserie artisanale Alaryk.

Nous y élaborons des bières de spécialité, artisanales et 100% biologiques, avec les meilleurs ingrédients et méthodes de production : sans additifs, sans CO² ajouté, en fermentation haute et non filtrées pour préserver un goût et une bulle authentiques.

Les bières Alaryk s'inspirent du terroir viticole du Languedoc, et au delà, d'une certaine excellence à la Française.

À la manière d'un bon vin, Alaryk se présente comme une bière gourmande dans une bouteille élégante, qui trouvera sa place sur les plus belles tables.

Elle s'adresse un public de gourmets, sensible à l'origine française et au caractère biologique de nos produits.



Avec une capacité de production de 7 500 hl/an (10 000 hl d'ici 2 ans) nous proposons cette nouvelle référence française dans les cafés, hôtels et restaurants du sud, les festivals et grands événements, mais aussi en France et à l'international chez les cavistes et dans les restaurants gastronomiques.

Contactez-nous pour en savoir plus, ou mieux : venez visiter la brasserie à Béziers ! Nous serons heureux de vous accueillir et de vous présenter nos méthodes de production.

Sébastien Alary

Sébastien Alary

Jean-Olivier Rieusset

Jean-Olivier Rieusset



LES BIÈRES ALARYK S'INSPIRENT
DE CE QUE LA FRANCE A DE MEILLEUR
DANS SA TRADITION D'EXCELLENCE :
LA QUALITÉ DE SES TERROIRS VITICOLES
ET DE SA GASTRONOMIE,
L'ORIGINALITÉ ET L'ÉLÉGANCE
DE SA MODE ET PARFUMS.





" Notre méthode de production est fondée sur le travail de l'Homme et sur le respect des recettes issues de la longue tradition brassicole. "

SÉBASTIEN ALARY ET JEAN-OLIVIER RIEUSSET,
BRASSERIE ALARYK

*Bière
artisanale
biologique*

2, RUE DES POIRIERS
34500 BÉZIERS - FRANCE

Tél. : 09 52 13 60 88
E-mail : contact@alaryk.fr



www.alaryk.fr