



*Bière  
artisanale  
biologique*

# ALARYK®

BRASSERIE ARTISANALE

CAVEAU VENTE DÉGUSTATION

RUE  
des POISSONS

← BUREAUX



DEPUIS 2016,  
LA BRASSERIE  
ALARYK EST  
DEVENUE UNE  
RÉFÉRENCE DANS  
LE MONDE  
DES BIÈRES  
ARTISANALES.

CETTE RÉUSSITE TIENT  
EN TROIS POINTS,  
PILIER DE NOTRE  
MARQUE DE FABRIQUE :

1.

Un savoir-faire unique, mettant en œuvre des matières premières d'exception et une ressource humaine impliquée.

2.

Une gamme de produits large et cohérente, reconnue par les professionnels et le grand public, en France comme à l'étranger.

3.

La capacité à vous accompagner par nos services dans tous vos projets professionnels.



## NOTRE SAVOIR-FAIRE



# UNE BRASSERIE RÉSOLUMENT ANCRÉE DANS LE SUD DE LA FRANCE

**LA BRASSERIE  
ALARYK PUISE  
SON INSPIRATION  
DU LANGUEDOC,  
PLUS VASTE TERROIR  
EN AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE ET  
BIODYNAMIE  
D'EUROPE.**

Comme un bon vin, Alaryk se définit comme un produit d'excellence et de gastronomie, dont les qualités s'expriment à chaque étape de son élaboration : de par le choix de ses matières premières naturelles : malts et houblons biologiques, levures garanties sans OGM, sans additifs, en fermentation haute.

Nos équipes sont engagées au quotidien dans notre politique de qualité, elles veillent à produire des bières selon la tradition brassicole, tout en utilisant la technologie moderne pour toujours mieux satisfaire nos clients.

## NOTRE SAVOIR-FAIRE



# DES BIÈRES BRASSÉES DANS UN SOUCIS DE RESPONSABILITÉ ET DURABILITÉ

**DEPUIS LA CRÉATION  
DE LA BRASSERIE,  
NOTRE VOLONTÉ  
A ÉTÉ D'UTILISER  
DES INGRÉDIENTS  
LOCAUX ET  
RESPECTUEUX DE  
L'ENVIRONNEMENT.**



Nos bières sont, depuis 2016, certifiées Agriculture Biologique et Sud de France.

Depuis 2017, nous avons rejoint le label Origine France Garantie, et en 2020, nous avons obtenu le label Brasserie Indépendante, qui exige dix critères de transparence et de traçabilité.

Notre volonté d'indépendance nous a mené à travailler en collaboration avec l'INRAe Montpellier à la création d'une souche de levures propre à notre brasserie, pour plus d'authenticité dans nos produits.

Dans un souci de responsabilité et de durabilité, nos céréales utilisées pendant le brassage sont utilisées pour nourrir les chevaux et bious camarguais de la Manade du Grand Salan à Portiragnes (Hérault), ainsi que d'autres éleveurs.



## NOS BIÈRES

### BLONDE

5,0%VOL



#### LA RECETTE

Cette bière légère, finement maltée et fruitée, est brassée dans le respect de la tradition brassicole, en fermentation haute, et non pasteurisée.

#### LES 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.



#### CONSEILS DE DÉGUSTATION

Température optimale de dégustation: 4°C - 7°C



#### AMERTUME

#### ARÔMES



Entame douce et fruitée

#### INGRÉDIENTS

DISPONIBLE EN 33cl, 75cl, FÔTS

EAU MALT D'ORGE MALT DE BLÉ SUCRE HOUBLONS LEVURE \*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

### BLANCHE

4,5%VOL



#### LA RECETTE

Cette blanche fruitée est naturellement trouble, elle est brassée dans l'esprit des blanches bavaroises, en fermentation haute, et non pasteurisée.

#### LES ACCORDS METS-BIÈRES

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



#### CONSEILS DE DÉGUSTATION

Température optimale de dégustation: 4°C - 7°C



#### AMERTUME

#### ARÔMES



Notes d'agrumes, d'épices et de bananes

#### INGRÉDIENTS

DISPONIBLE EN 33cl, 75cl, FÔTS

EAU MALT D'ORGE MALT DE BLÉ HOUBLONS SUCRE LEVURE \*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

### AMBRÉE

5,5%VOL



#### LA RECETTE

Cette bière de dégustation a des notes biscuitées et caramélisées. Brassée dans le respect de la tradition brassicole, en fermentation haute.

#### LES ACCORDS METS-BIÈRES

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



#### CONSEILS DÉGUSTATION

Température optimale de dégustation: 4°C - 7°C



#### AMERTUME

#### ARÔMES



Notes biscuitées et légèrement caramélisées

#### INGRÉDIENTS

DISPONIBLE EN 33cl, 75cl, FÔTS

EAU MALT D'ORGE SUCRE HOUBLONS LEVURE \*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

### DOUBLE

7,0%VOL



#### LA RECETTE

Cette bière brassée selon la tradition belge, a des notes épicées, de fruits secs et une amertume qui se marie parfaitement avec sa légère sucrosité.

#### LES ACCORDS METS-BIÈRES

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



#### CONSEILS DÉGUSTATION

Température optimale de dégustation: 5°C - 8°C



#### AMERTUME

#### ARÔMES



Notes biscuitées et de fruits secs

#### INGRÉDIENTS

DISPONIBLE EN 33cl, 75cl, FÔTS

EAU MALT D'ORGE MALT DE BLÉ SUCRE HOUBLONS LEVURE \*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

## NOS BIÈRES

### TRIPLE GRAIN

8,5%VOL



#### LA RECETTE

Alliant malts d'orge, de blé et seigle cru, la Triple Grain est une bière de caractère, gourmande, dans la grande tradition des bières d'abbaye. Cette bière de dégustation refermentée en bouteille est naturellement trouble.

#### LES ACCORDS METS-BIÈRES

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



#### CONSEILS DÉGUSTATION

Température optimale de dégustation 8°C - 11°C

Verre tulipe, type ballon

#### AMERTUME



#### ARÔMES

Notes d'orange amère, douce amertume

#### INGRÉDIENTS

EAU MALT D'ORGE SUCRE MALT DE BLÉ SEIGLE HOUBLONS LEVURE \*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DISPONIBLE EN 33cl, 75cl, FÛTS

### INDIA PALE ALE

6,0%VOL



#### LA RECETTE

Elle est brassée dans le respect de la tradition brassicole britannique, en fermentation haute et non pasteurisée.

#### LES ACCORDS METS-BIÈRES

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



#### CONSEILS DÉGUSTATION

Température optimale de dégustation 4°C - 7°C

Verre à ballon

#### AMERTUME



#### ARÔMES

Notes d'agrumes, florales et amertume rafraîchissante

#### INGRÉDIENTS

EAU MALT D'ORGE MALT DE BLÉ SUCRE HOUBLONS LEVURE \*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DISPONIBLE EN 33cl, 75cl, FÛTS

### DOUBLE IPA

7,5%VOL



#### LA RECETTE

Cette bière riche et complexe laisse toute sa place aux houblons qui lui apportent une amertume et une aromatique uniques. Son aspect trouble met en valeur les notes de fruits exotiques.

#### LES ACCORDS METS-BIÈRES

Bonbons de piments Japaleños à la morue, linguine à la puttanesca, tarte fine au Maroilles.



#### CONSEILS DÉGUSTATION

Température optimale de dégustation 4°C - 7°C

Verre tulipe, type ballon

#### AMERTUME



#### ARÔMES

Notes de fruits exotiques

#### INGRÉDIENTS

EAU MALT D'ORGE HOUBLONS MALT DE BLÉ SUCRE LEVURE \*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DISPONIBLE EN 33cl, 75cl, FÛTS

### BRUNE

8,0%VOL



#### LA RECETTE

Cette bière à la robe profonde et sombre a des notes torréfiées et de caramel, son amertume et sa puissance sont tout en équilibre.

#### LES ACCORDS METS-BIÈRES

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



#### CONSEILS DÉGUSTATION

Température optimale de dégustation 9°C - 13°C

Verre calice, forme évasée

#### AMERTUME



#### ARÔMES

Cacao, café torréfié, réglisse intense, notes florales

#### INGRÉDIENTS

EAU MALT D'ORGE SUCRE HOUBLONS LEVURE \*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DISPONIBLE EN 33cl, 75cl

## NOS BIÈRES

### IMPERIAL STOUT 7,5%VOL



#### LA RECETTE

Créée originellement pour la Cour Impériale de Russie au XVIII<sup>e</sup> siècle, l'Imperial Stout est une bière à la robe sombre, à la mousse brune et aux arômes suaves de café et de cacao.

#### LES ACCORDS METS-BIÈRES

Ragoût de mouton aux chanterelles. Mousse au chocolat amer. Salade de chicons au vinaigre de cidre et cerneaux de noix.



#### CONSEILS DÉGUSTATION

Température optimale de dégustation 8°C - 11°C

Verre tulipe, type ballon

#### AMERTUME



#### ARÔMES

Chocolat noir, café.

#### INGRÉDIENTS

EAU MALT D'ORGE AVOINE ORGE SUCRE HOUBLONS LEVURE \*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DISPONIBLE EN 33cl, 75cl, FÔTS

### SAISON 4,5%VOL



#### LA RECETTE

Cette bière acidulée et légère était à l'origine brassée pour les moissons d'été. Brassée avec le fruit du baobab elle est la bière parfaite pour les beaux jours.

#### LES ACCORDS METS-BIÈRES

Queue de lotte au beurre blanc. Pavlova aux fruits de la passion. Hareng pomme à l'huile.



#### CONSEILS DÉGUSTATION

Température optimale de dégustation 4°C - 7°C

Verre tulipe, type ballon

#### AMERTUME



#### ARÔMES

Fraicheur et acidulée

#### INGRÉDIENTS

EAU MALT D'ORGE MALT DE BLÉ BAOBAB SUCRE HOUBLONS LEVURE \*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DISPONIBLE EN 33cl, FÔTS

### SANS GLUTEN 5,0%VOL



#### LA RECETTE

Cette bière Blonde, où les saveurs maltées de l'orge se marient avec la douceur du riz d'Occitanie et la fine amertume du houblon, a un léger trouble naturel. Elle est refermentée en bouteille et convient, avec modération, aux régimes sans gluten.

#### LES ACCORDS METS-BIÈRES

Œuf mollet et pomme Granny Smith. Fraises cappuccino huile d'olive et poivre. Langoustine en tartare.



#### CONSEILS DÉGUSTATION

Température optimale de dégustation 4°C - 7°C

Verre tulipe, type ballon

#### AMERTUME



#### ARÔMES

Fleurs blanches, miel

#### INGRÉDIENTS

EAU MALT D'ORGE RIZ SUCRE HOUBLONS LEVURE \*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DÉGLUTINISÉS

DISPONIBLE EN 33cl

### BLONDE SANS ALCOOL



#### LA RECETTE

Cette bière légère, finement maltée et fruitée, est brassée dans le respect de la tradition brassicole, avec une fermentation maîtrisée lui permettant de ne pas dépasser les 0,5% d'alcool en volume.

#### LES ACCORDS METS-BIÈRES

Couteaux en gelée. Saint Pierre au curcuma. Ananas rôti aux airelles.

#### CONSEILS DÉGUSTATION

Température optimale de dégustation 4°C - 7°C

Verre tulipe, type ballon

#### AMERTUME



#### ARÔMES

Fleurs d'été, malt

#### INGRÉDIENTS

EAU MALT D'ORGE HOUBLONS LEVURE CO<sub>2</sub> \*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DISPONIBLE EN 33cl

## NOS BIÈRES DE SAISON

### BLANCHE CERISE 6,0%VOL



#### LA RECETTE

Cette bière aux reflets rubis alliant malts d'orge et de blé à la douceur acidulée de la cerise se déguste fraîche.

#### LES ACCORDS METS-BIÈRES

Canard laqué au gingembre confit. Clafoutis. Ravioles de betteraves à la ricotta.

#### CONSEILS DÉGUSTATION

Température optimale de dégustation 4°C - 7°C

Verre tulipe, type ballon

#### AMERTUME

#### ARÔMES



Carise, notes florales

#### INGRÉDIENTS

EAU MALT D'ORGE CERISE MALT DE BLÉ HOUBLONS LEVURE CO<sub>2</sub> \*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DISPONIBLE EN 33cl, FÛTS

### VENDÉMAIRE 8,0%VOL



#### LA RECETTE

Cette bière mêle malts et raisins d'Occitanie, ce qui lui donne des reflets grenat et une puissance compensée par le fruit des houblons aromatiques.

#### LES ACCORDS METS-BIÈRES

Canard laqué au gingembre confit. Risotto mimolette et poivre blanc de Kampot. Poire pochée aux noix de pécan.



#### CONSEILS DÉGUSTATION

Température optimale de dégustation 8°C - 11°C

Verre tulipe, type ballon

#### AMERTUME

#### ARÔMES



Notes herbacées, raisin noir

#### INGRÉDIENTS

EAU MALT D'ORGE JUS RAISIN MALT DE BLÉ SUCRE HOUBLONS LEVURE \*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DISPONIBLE EN 33cl, 75cl

### BIÈRE D'HIVER 6,0%VOL



#### LA RECETTE

Respectant la tradition des bières brassées en fin d'année, cette ambrée finement épicée par la cannelle, le clou de girofle, le gingembre et la cardamome.

#### LES ACCORDS METS-BIÈRES

Canard laqué au gingembre confit. Risotto mimolette et poivre blanc de Kampot. Poire pochée aux noix de pécan.



#### CONSEILS DÉGUSTATION

Température optimale de dégustation 4°C - 7°C

Verre tulipe, type ballon

#### AMERTUME

#### ARÔMES



Notes d'épices, caramel

#### INGRÉDIENTS

EAU MALT D'ORGE MALT DE BLÉ ÉPICES SUCRE HOUBLONS LEVURE \*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DISPONIBLE EN 33cl, 75cl, FÛTS

### BARREL AGED 6,0 à 8,0%VOL



#### NOS BIÈRES RÉCOMPENSÉES DANS LES PLUS PRESTIGIEUX CONCOURS



#### CONSEILS DÉGUSTATION--

Température optimale de dégustation 4°C - 7°C

Verre tulipe, type ballon

DISPONIBLE EN 33cl, 75cl, 150cl & FÛTS



10

ALARYK  
BRASSERIE ARTISANALE

## LES BIÈRES DE CARACTÈRE



# LES BIÈRES BARREL AGED, VIEILLIES DANS DES BARRIQUES

**LES BARREL AGED  
ALARYK SONT  
DES BIÈRES  
MULTI-MÉDAILLÉES  
DANS LES CONCOURS  
INTERNATIONAUX.**

Depuis 2018, nous affinons certaines de nos bières dans des barriques ayant contenu des vins et spiritueux d'exception. Vins oxydatifs d'Andalousie, Cognac, Rhum, Grenache vin de liqueur, Bourbon, Rhum, nous choisissons les meilleurs fournisseurs. De ce mariage entre les bières, les spiritueux et le chêne, est née notre gamme d'Alaryk Barrel Aged.

BRUNE GRENACHE

TRIPLE GRAIN OLOROSO PORTO

IMPERIAL STOUT COGNAC

CERISE RHUM

IMPERIAL STOUT ISLAY

BRUNE BOURBON

## LES SERVICES



# ALARYK, AU SERVICE DES CAFÉS, HÔTELS ET RESTAURANTS

**NOUS  
ACCOMPAGNONS LES  
PROFESSIONNELS  
CAFÉS-HÔTELS-  
RESTAURANTS DANS  
LE CHOIX ET LA  
MISE À DISPOSITION  
DU MATÉRIEL ,  
L'ENTRETIEN ET  
LA LIVRAISON DES  
PRODUITS.**

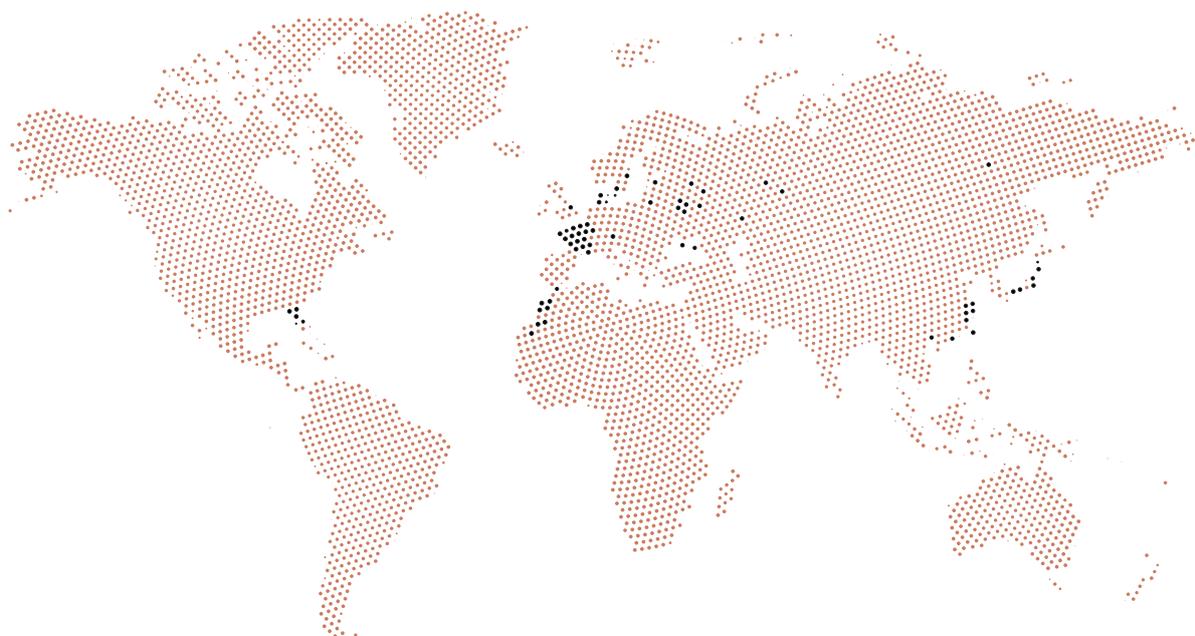
Depuis 2007, nous sommes aussi spécialistes dans la distribution de boissons et le service aux cafés, hôtels et restaurants : installation pression, mise en place de nos produits et entretien des équipements. Nous avons des partenariats avec des distributeurs répondant au même degré d'exigence que nous, au plus près de chez vous, afin que vous puissiez proposer nos produits dans vos établissements.

Nous proposons désormais le système Duotank® qui permet de limiter les manipulations de fûts par l'installation de cuves de service dans les établissements. La bière est ainsi mieux conservée (jusqu'à quatorze semaines), la livraison, le service et les sanitations facilités et les cuves peuvent être personnalisées pour répondre à vos exigences esthétiques. Et bien sûr en réduisant considérablement l'impact carbone.





## À L'INTERNATIONAL



# ALARYK, L'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE RECONNUE DANS LE MONDE ENTIER

**RÉCOMPENSÉES  
DANS LES PLUS  
PRESTIGIEUX  
CONCOURS  
NATIONAUX ET  
INTERNATIONAUX,  
NOS BIÈRES  
S'EXPORTENT.**

Europe de l'Ouest, Russie, Maroc, Chine, Japon, États-Unis, nos bières Alaryk sont distribuées sur quatre continents et se retrouvent sur les tables des grands restaurants gastronomiques mais aussi des cavistes et revendeurs locaux. Plus que de la bière, c'est un petit bout de France que l'on retrouve chez nos clients.

Le label Origine France Garantie est aussi un outil de certification utile pour assurer la provenance de nos ingrédients et conditionnements.

## ÉVÉNEMENTIEL



# LA BRASSERIE ALARYK PARTENAIRE DE VOS ÉVÉNEMENTS

**LA BRASSERIE  
ALARYK EST  
PARTENAIRE  
DE NOMBREUX  
ÉVÈNEMENTS ET  
MANIFESTATIONS  
CULTURELLES EN  
LANGUEDOC.**

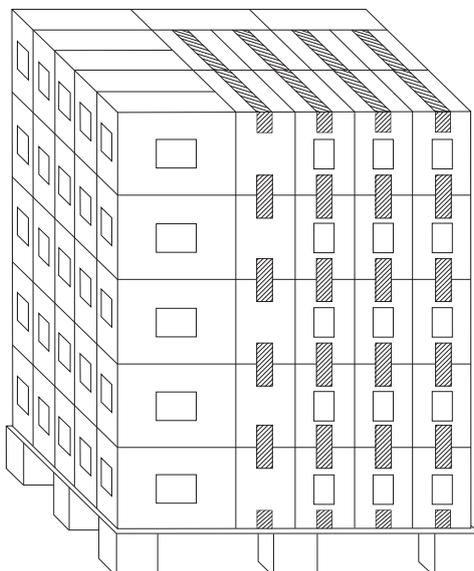
Notre service peut inclure la fourniture de matériel événementiel (comptoirs, barnum) en plus du matériel de tirage pression et des autres boissons.

Le système Duotank® vous permet plus de souplesse dans votre organisation et garanti la meilleure bière et le meilleur service.





## PALETTISATION DES CARTONS ET DES FÛTS



### PALETTES EUROPE

**33<sup>cl</sup> PARIS**  
7 couches de 12 cartons  
de 12 bouteilles  
Total: 1 008 bouteilles  
(84 cartons)

**33<sup>cl</sup> PARIS**  
7 couches de 15 cartons  
de 12 bouteilles  
Total: 1 260 bouteilles  
(105 cartons)

**30<sup>l</sup> INOX EMPILABLES TÊTE S**  
3 couches de 6 fûts de 30 litres

**75<sup>cl</sup> PARIS**  
6 couches de 12 cartons  
de 6 bouteilles  
Total: 432 bouteilles  
(72 cartons)

**75<sup>cl</sup> PARIS**  
5 couches de 16 cartons  
de 6 bouteilles  
Total: 480 bouteilles  
(80 cartons)

**20<sup>l</sup> INOX TÊTE S**  
2 couches de 15 fûts de 20 litres  
(2 palettes Epal)

**33<sup>cl</sup> SANS ALCOOL**  
7 couches de 9 cartons  
de 24 bouteilles  
Total: 1 512 bouteilles  
(63 cartons)

NOTRE MÉTHODE DE PRODUCTION EST  
FONDÉE SUR LE TRAVAIL DE L'HOMME ET  
SUR LE RESPECT DES RECETTES ISSUES  
DE LA LONGUE TRADITION BRASSICOLE.

*Bière  
artisanale  
biologique*

2, RUE DES POIRIERS  
34500 BÉZIERS - FRANCE

Tél. : 09 52 13 60 88  
E-mail : [contact@alaryk.fr](mailto:contact@alaryk.fr)



[www.alaryk.fr](http://www.alaryk.fr)