



Bières et limonades
artisanales et familiales

 HYÈRES LES PALMIERS • VAR 





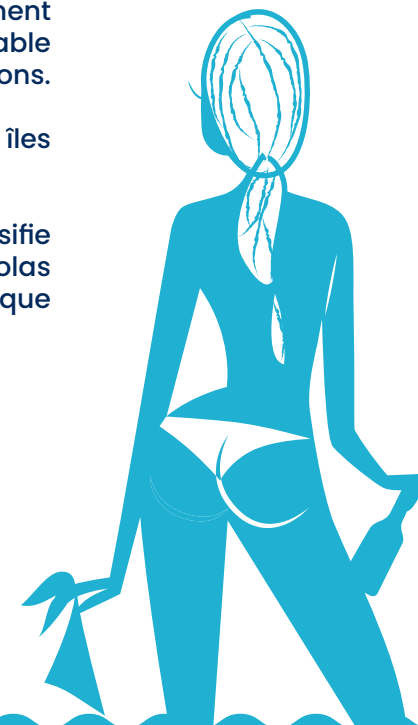
Notre identité

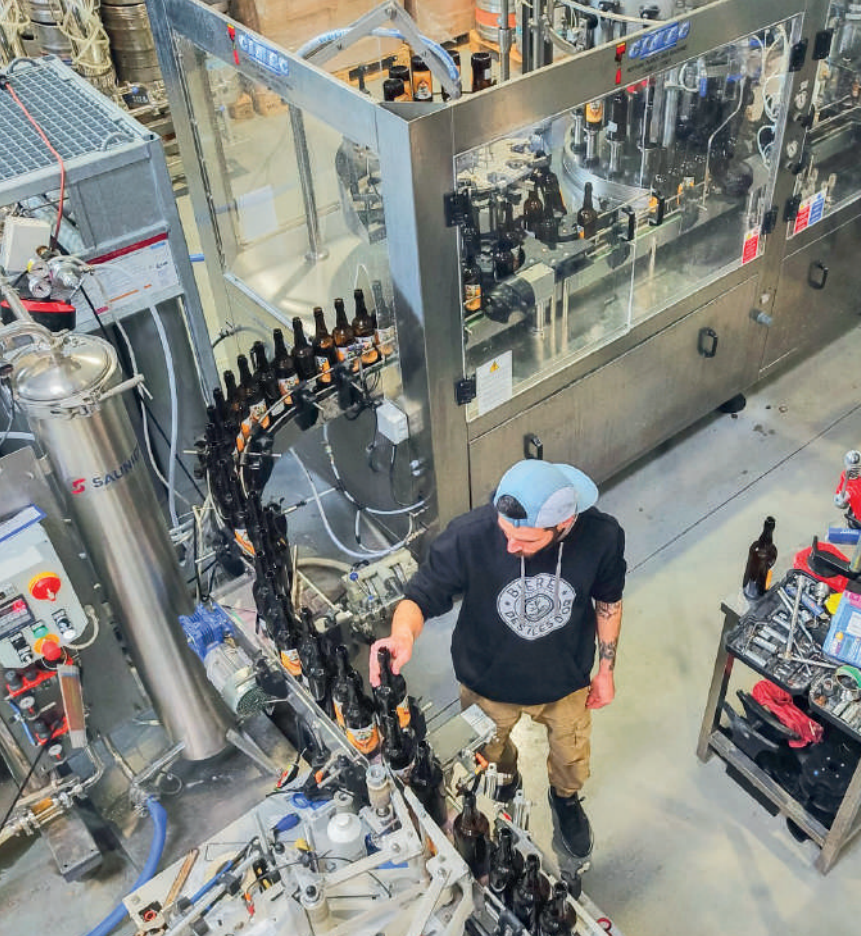
La Bière des Îles d'Or, c'est l'histoire d'une production artisanale façonnée au rythme du littoral. Mais c'est avant tout une aventure familiale qui commence en 2015 avec Sandrine et Marcel. Le couple de restaurateur décide de se lancer dans ce pari un peu fou alors que les bières locales occupent une place très restreinte sur le marché.

Par passion pour leur région, ils installent leur site de production à Hyères. Très vite Antoine, le fils, rejoint l'équipe pour participer aux créations de la brasserie. Et pour rester fidèle à leur état d'esprit local, ils font également appel à Monsieur Z qui va leur créer une identité de marque reconnaissable au premier coup d'œil et totalement en adéquation avec leurs aspirations.

C'est grâce au savant mélange de tous ces ingrédients que la Bière des îles d'Or occupe aujourd'hui une place de choix dans le Var.

Authentique, locale et pleine de caractère, la brasserie hyéroise se diversifie et propose également des limonades rafraîchissantes et des colas gourmands. De quoi partager un moment généreux au goût authentique du Sud...





La brasserie en chiffres



5000 Hectolitres
en capacité de production



5 gammes
de bières



12 bières
en bouteilles 33cl
dont 10 en 75cl



600 points
de distribution



9 bières
en fût de 30L
dont 3 en 20L



3 bières
saisonnnières



70 becs
de pression installés



3 limonades
en 33cl et en 75cl



1 cola
en 33cl

6 dates clés



2015
Création de la brasserie avec la mise en production de la gamme historique "Virée à Porquerolles"



2016
La brasserie investit et s'agrandit

Lancement de la gamme "Antigel"



2018
Lancement de la gamme Escale



2020
Création de la première bière bio avec le lancement de la Cul nu



2023
La brasserie agrandit son site de production

Lancement des limonades bio Madame Limo



2025
Lancement du premier cola de la brasserie Marcel Cola

Nos belles saveurs du sud récompensées



CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON

> OR

- 2024 : Antigel Triple
- 2021 : Antigel Ambrée



> ARGENT

- 2025 : Cul Nu Cherry
- 2024 : La Capte
- 2023 : Antigel Triple | Virée à Porquerolles Blanche | Cul Nu Bio



CONCOURS AGRICOLE DE BRIGNOLES

> OR

- 2021 : Cul Nu Bio



> ARGENT

- 2025 : Escale Tropicale | Antigel Triple
- 2024 : Cul Nu Bio
- 2021 : Antigel Ambrée



> BRONZE

- 2025 : Port Cros
- 2021 : Antigel Triple | Virée à Porquerolles Ambrée



CONCOURS DE LA BIÈRE D'AVIGNON

> ARGENT

- 2024 : Antigel Triple | Port Cros | Antigel Ambrée



Ce coin de paradis,
c'est chez nous !



Virée à Porquerolles

La chouchoute de ces tables. Équilibrée et généreuse !

VAP BLONDE • 5%

Une journée sur l'île

VAP IPA • 5.6%

Le plaisir de l'amertume

VAP BLANCHE • 5%

Légèreté et caractère

VAP AMBRÉE • 5.6%

La richesse maltée



Cul Nu

Elle a mis l'été sous pression. Naturelle et naturiste

CUL NU BIO • 5.2%

Pureté et liberté

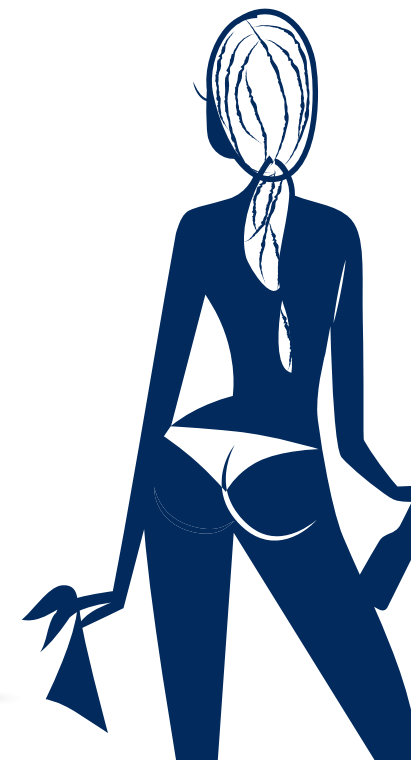


CUL NU CHERRY • 4.5%

La cerise sans complexe

CUL NU SANS ALCOOL

L'ivresse sans le mal de tête



Escale

Légère mais au caractère affirmé...

ESCALE BLONDE • 4.6%

La soif de l'été

ESCALE BLANCHE • 4.6%

Le voyage en Bavière

ESCALE TROPICALE • 4.6%

L'explosion tropicale



Antigel

Naturellement engagée !

ANTIGEL TRIPLE • 8%

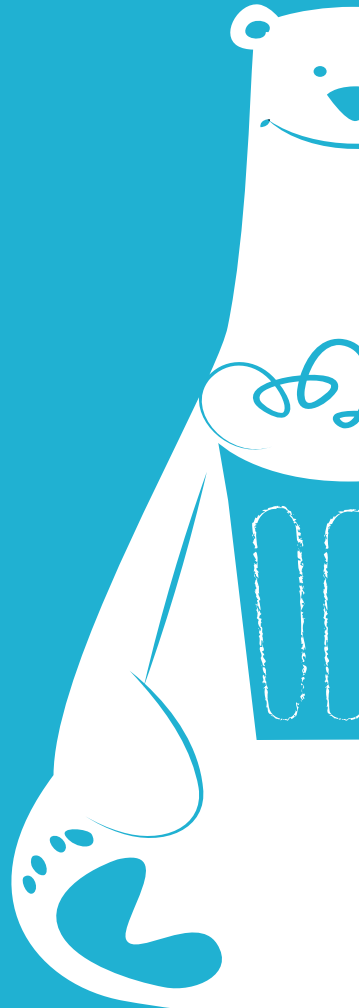
La force épicée

ANTIGEL AMBRÉE • 6.5%

Le brassage de caractère

ANTIGEL IPA • 5.6%

L'équilibre entre la floralité et l'amertume



Les bières de saison

Chaque année, elles reviennent...

LA CAPTE • 4%

La légèreté du printemps

PORT CROS • 4.2%

La session IPA estivale

BLONDE DE NOËL • 7.6%

La chaleur des fêtes



Madame Limo

Limonade bio artisanale



LIMO CITRON MENTHE

L'incontournable rafraîchissant

LIMO CITRON GINGEMBRE

Le zeste pimenté

LIMO CITRON • CITRON VERT

Le secret de la légèreté

Notre petit dernier

Marcel Cola

Le goût du Sud





Merci!

