

LES FRÈRES BRASSEURS

Brasserie Artisanale
depuis 2001



100% ARTISANAL

Contact Commercial :

Mobile : 07 66 30 94 22

Mail : commercial@freresbrasseurs.com

Brasserie : 49 route de Paris - 31140 AUCAMVILLE

Siège Social : 51 route de Bouconne - 31700 CORNEBARRIEU

S.A.S. au capital de 38.200 Euros - RCS TOULOUSE 440 790 319

Siège Social : 51 route de Bouconne - 31700 CORNEBARRIEU

LES FRÈRES BRASSEURS

Depuis 2001, la Brasserie LES FRÈRES BRASSEURS produit des bières traditionnelles, loin des modes passagères et artificielles.

C'est en 1975 que la dernière brasserie toulousaine ferme ses portes après avoir été fondée et tenue par une dynastie de grands brasseurs alsaciens : la famille HAFFNER, implantée dans Toulouse et Luchon depuis 1872. En 2002, Georges HAFFNER, le dernier brasseur luchonnais, rencontra Alain CAYUELA pour brasser ensemble cette bière 100% toulousaine, basée sur la recette de 1872 et de toute l'expérience de sa famille.

La rigoureuse sélection des matières premières, le respect des méthodes pluricentennaires de brassage associées à un choix méticuleux et sans concession dans le matériel de brassage, de fermentation, de garde et de filtration, permettent à notre Brasserie d'atteindre un niveau de qualité très élevé. Nos bières ne sont pas pasteurisées afin de retrouver le goût authentique d'un produit artisanal.



Notre longue expérience nous amène aussi à brasser des recettes exclusives pour le compte de tiers (bars, débits de boissons et autres professionnels). Assurant nous-même la logistique, nous mettons aussi un parc de matériel à votre disposition (tireuses, comptoirs, bar-nums, frigos) pour vos événements importants. Toutes nos bières sont disponibles en bouteilles (verre perdu) de 33cl et fûts inox consignés de 30 litres.



SAS LES FRÈRES BRASSEURS

Brasserie : 49, route de Paris - 31140 AUCAMVILLE - RCS Toulouse 440 790 319 00030

Siège Social : 51, route de Bouconne - 31700 CORNEBARRIEU - RCS Toulouse 440 790 319 00048

LES FRÈRES BRASSEURS

BRASSERIE ARTISANALE DEPUIS 2001



LE GUIDE **HACHETTE** DES **BIERES** 2022

BLANCHE



«La robe correspond bien à la couleur et au trouble d'une bière blanche, entendez une bière de blé, car c'est le blé qui confère en grande partie cette turbidité, la mousse blanche est crémeuse. Le nez aussi correspond aux attentes, avec des arômes de blé dominants et des notes d'agrumes, orange, citron, des esters de levure. Une vague de bulles serrées en entrée de bouche, une douceur et une texture crémeuse, veloutée, onctueuse, légèrement acidulée ensuite (les saveurs citronnées sont bien présentes), et toujours cette crème, ce côté lactique, où pointent quelques épices. Fraicheur et légèreté



BLONDE



«C'est une jolie blonde limpide, avec des bulles fines en remontée, une mousse blanche et crémeuse. On est au milieu d'un champ de céréales au nez, où quelques notes miellées se pointent. La pétillance est modérée, le corps souple, les saveurs céréalières occupent tout le terrain : c'est doux, ça goûte le grain, c'est légèrement croustillant. On retrouve la petite touche miellée, une amertume fine se perçoit en finale. Une blonde toute simple et bien équilibrée.»



AMBRÉE



«Cette bière a été brassée jusqu'en 1955 et elle a revu le jour grâce au concours du dernier brasseur toulousain, Gerges Haffner, qui détenait cette recette familiale depuis son arrière grand-père. La robe est ambrée clair, transparente ; la mousse de couleur ivoire est de bonne tenue. Le nez est discret, sur des malts rôtis, le pain grillé. Une jolie texture onctueuse, de la douceur, un goût de malts grillés bien présents sur une base de caramel. C'est facile à boire, équilibré. Les saveurs caramel en rétro persistent sur la longueur, un filet de sucrosité sans aucune lourdeur. Une bière ambrée douce, au goût de caramel qui reste subtil et qui évoque une Bitter, simple, équilibrée.



BRUNE



«La robe est brun foncé, la mousse couleur cappuccino, crémeuse, consistante et de bonne tenue est magnifique. Le premier nez est doux, subtilement porté sur l'univers de la terre, des racines. La texture est quasiment crémeuse, presque lactée. Les saveurs chocolatées se déploient en rétro, sur la longueur, avec une sensation presque poudrée. On retrouve aussi en arrière-bouche ces notes racineuses, qui font penser à la chicorée. L'ensemble est à la fois doux, rustique, chocolaté.



TRIPLE



«La robe est cuivrée clair avec des éclats orangés, limpide, la mousse ivoire est de bonne tenue. Le nez est discret, sur des notes malts pâles. Douceur et onctuosité sont au programme de cette Triple, au goût de malts grillés, de caramel, avec une pointe de vanille en finale. Une Triple sans sucrosité, ni lourdeur. Le brasseur précise qu'il s'agit d'une fermentation de 60 jours en deux étapes avec deux souches de levures distinctes, dans deux fermenteurs consécutifs, ce qui explique le faible taux de sucre résiduel.»



Sans étoile : bière réussie - Deux étoiles : bien remarquable

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

BLANCA

Première bière blanche permanente de notre Brasserie. Bière blanche légère, rafraîchissante, issue de malt et de blé locaux, de houblons de haute qualité. Entièrement naturelle non filtrée et non pasteurisée, elle exprimera son caractère doux et soyeux à tout moment de l'année, pour l'apéritif, idéalement sur une Salade mais aussi avec un fromage d'Abondance, un Conté ou un poisson aux agrumes. Servie avec une fine rondelle de citron, elle ne laissera pas indifférents les amateurs de bières blanches. Avec 4,5° d'alcool, Blanca est une bière sage qui plaira au plus grand nombre.



EAN Bouteille 33 cl :	3760059111955
EAN Carton de 12 *33 cl :	3760059111733
EAN Bouteille 75 cl :	3760059111801
EAN Carton de 6 *75 cl :	3760059111870
EAN Fût 30 litres consigné :	3760059111795

Les Frères Brasseurs

Brasserie Artisanale depuis 2001

49, route de Paris
31140 AUCAMVILLE

<http://freresbrasseurs.com>

Contact commercial : 07 66 30 94 22
commercial@freresbrasseurs.com

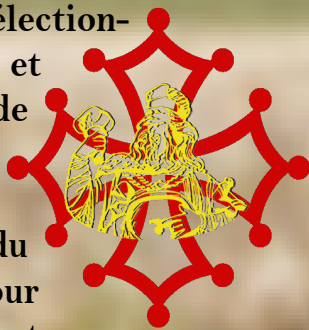
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



Alcool : 4,5°

TARNEA

Première création de la brasserie, sa mise au point a nécessité trois années. Bière blonde légère et désaltérante issue d'un seul malt 2 rangs Pilsen pâle, de houblons finement sélectionnés et directement importés de Bohême et d'Allemagne. Comme toutes les bières de notre Brasserie, elle est entièrement naturelle, filtrée mais non pasteurisée ce qui lui permet de restituer tous les arômes du malt et de la fermentation haute utilisée pour son élaboration. Elle convient parfaitement pour accompagner les entrées à base de feuilletés, les fromages à pâtes cuites mais aussi de l'apéritif jusqu'à la fin du repas. Son amertume franche et subtile lui autorise tous les mets à base de poisson. Avec seulement 4,5° d'alcool, Tarnéa trouvera sa place tout au long de l'année et particulièrement lors des événements nocturnes et festifs.



EAN Bouteille 33 cl :	3760059111726
EAN Carton de 12 *33 cl :	3760059111917
EAN Bouteille 75 cl :	3760059111788
EAN Carton de 6 *75 cl :	3760059111894
EAN Fût 30 litres consigné :	3760059111931

Les Frères Brasseurs Brasserie Artisanale depuis 2001

49, route de Paris
31140 AUCAMVILLE

<http://freresbrasseurs.com>
Contact commercial : 07 66 30 94 22
commercial@freresbrasseurs.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



Alcool : 4,5°

TOLOSA

Pils Blonde

1842, Tchéquie. La ville de Pilsen voit naître une méthode de brassage qui connaît un succès tel qu'en 1859, l'appellation «Pilsner» fût déposée afin de protéger ce savoir faire au travers d'une identité forte et géographiquement signée. Cette histoire nous a inspiré pour brasser une bière légère, à la robe jaune pâle, aux reflets verdoyants, discrète et à l'alcool très sage. Son unique malt exprime toute sa douceur par une fermentation basse et très longue. Son houblon typiquement tchèque, le Saazer, apporte la partie florale, véritable signature tchèque. Son amertume, IBU de 27, finalise sa parentée. Cette savoureuse Pils saura vous accompagner fidèlement toute l'année.



EAN Bouteille 33 cl : 3760059111672
EAN Carton de 12 *33 cl : 3760059111535
EAN Bouteille 75 cl : 3760059111580
EAN Carton de 6 *75 cl : 3760059111504
EAN Fût 30 litres consigné : 3760059111641

Les Frères Brasseurs
Brasserie Artisanale depuis 2001

49, route de Paris
31140 AUCAMVILLE

<http://freresbrasseurs.com>
Contact commercial : 07 66 30 94 22
commercial@freresbrasseurs.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Alcool : 4,0 °

TOLOSA

Triple Blonde

Traditionnellement brassées dans les abbayes par les moines, les bières dites Triple (ou Tripel) tenaient leur nom du marquage qui était fait sur les barriques afin de les différencier des autres bières, Enkle (Simple) et Dubbel (Double). En effet, lors du brassage, le premier mout, très chargé en sucre et donc en alcool, était réservé aux invités de prestige. Le second, issu d'un deuxième brassage du malt, était un peu plus léger, suivi du troisième mout qui produisait une bière encore plus légère, de table. Chez LES FRERES BRASSEURS, nous brassons de façon traditionnelle, c'est donc une bière de prestige que vous trouverez dans notre TRIPLE; Plus dense, plus ronde, plus alcoolisée, plus plaisir. Une bière intense, voluptueuse, gourmande.



EAN Bouteille 33 cl : 376005911 1740
EAN Carton de 12 *33 cl : 3760059111603
EAN Bouteille 75 cl : 3760059111825
EAN Carton de 6 *75 cl : 3760059111511
EAN Fût 30 litres consigné : 3760059111528

Les Frères Brasseurs
Brasserie Artisanale depuis 2001

49, route de Paris
31140 AUCAMVILLE

<http://freresbrasseurs.com>
Contact commercial : 07 66 30 94 22
commercial@freresbrasseurs.com



Alcool : 8,5

TOLOSA

Inspirée d'une vieille recette Toulousaine brassée de 1872 à 1975. Elle fut léguée en 2002 par le dernier brasseur encore vivant Maître Georges Haffner à Alain Cayuela. Bière de caractère issue de malts 2 rangs de printemps, de malts torréfiés et de houblons finement sélectionnés, directement importés de Bohème et de Saxe. C'est un bière de haute fermentation, entièrement naturelle, filtrée mais non pasteurisée. Grâce à sa puissance aromatique, elle convient parfaitement pour tous les plats en sauces, les viandes grillées puissantes, les gibiers et la charcuterie mais aussi pour accompagner les desserts et les fromages à pâte persillée (Roquefort). Si elle trouve sa place tout au long de la journée, elle sera encore plus à même de vous transporter dès que le soleil se couchera par la douceur maîtrisée de ses malts caramélisés, de sa pointe d'amertume très sage et de sa robe de soirée blonde abricot.



EAN Bouteille 33 cl :	3760027050170
EAN Carton de 12 *33 cl :	3760059111900
EAN Bouteille 75 cl :	3760059111719
EAN Carton de 6 *75 cl :	3760059111696
EAN Fût 30 litres consigné :	3760059111825

Les Frères Brasseurs Brasserie Artisanale depuis 2001

49, route de Paris
31140 AUCAMVILLE

<http://freresbrasseurs.com>
Contact commercial : 07 66 30 94 22
commercial@freresbrasseurs.com



Alcool : 5,9°

TOLOSA

Tolosa Brune est une bière qui trouve sa profonde robe dans des malts torréfiés à l'extrême. Cette composition permet de transmettre à cette bière des arômes empyreumatiques à la force maîtrisée mais qui sont suffisamment délicats pour ne pas masquer toute la finesse des houblons et des malts plus légers. Si beaucoup de bières brunes utilisent des colorants, dans notre Brasserie nous privilégions encore et encore la simplicité, la qualité, la tradition. C'est aussi pour cela que l'amertume de nos bières est modérée, loin des modes venues d'horizons lointains, au-delà des océans. Nous utilisons des matières premières de très hautes qualités dont la sélection a été longue et reflète tout le savoir faire de notre Maître Brasseur. Plus de 18 ans de brassage, c'est une jolie majorité pour notre brasserie.



EAN Bouteille 33 cl :	3760059111962
EAN Carton de 12 *33 cl :	3760059111986
EAN Bouteille 75 cl :	3760059111979
EAN Carton de 6 *75 cl :	3760059111993
EAN Fût 30 litres consigné :	3760059111849

Les Frères Brasseurs Brasserie Artisanale depuis 2001

49, route de Paris
31140 AUCAMVILLE

<http://freresbrasseurs.com>
Contact commercial : 07 66 30 94 22
commercial@freresbrasseurs.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



Alcool : 6,5°

TOLOSA

Irlande, pays au caractère fort mais chaleureux, aux sublimes paysages enchanteurs, aux traditions durement ancrées dans une puissante culture qui fait toute la fierté de ce peuple valeureux. Pays où les bières rouses sont les plus nombreuses car élevées au rang de gloire nationale. Là-bas, elles portent le nom de «Irish Red Ale» et peuvent être brassées avec des malts aux arômes fumés et iodés. C'est de cette inspiration irlandaise que nous est venue l'idée de proposer notre interprétation française. Une partie du malt utilisé a été séché avec de la tourbe, les houblons sont d'origines anglaises et la levure est également une souche à l'accent ac typique du Royaume-Uni. Cela donne une bière très typée dont la sucrosité apporte un caractère suave aux notes fumées. Idéalement consommée avec une belle pièce de viande grillée elle trouvera sa place avec un cigare. SLÁINTE ! comme ils disent là-bas.



EAN Bouteille 33 cl : 3760059111542

EAN Carton de 12 *33 cl : 3760059111597

EAN Bouteille 75 cl : 3760059111658

EAN Carton de 6 *75 cl : 3760059111566

EAN Fût 30 litres consigné : 3760059111634

Alcool : 5,5

Les Frères Brasseurs
Brasserie Artisanale depuis 2001

40, route de Paris

91140 AUCAMVILLE

<http://freresbrasseurs.com>

Contact commercial : 07 66 33 94 92

commercial@freresbrasseurs.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

TOLOSA

Ambrée de Noël

Il y a encore un siècle, devant les difficultés de conservation des matières premières, les grandes brasseries produisaient dès le mois d'octobre des bières de type ALE destinées à être consommées à la fin de l'année. Cela permettait de libérer les stocks de malts afin de faire de la place pour la récolte suivante. Ces bières étaient plus riches en matières premières, plus denses et au goût plus prononcé. Avec la modernisation des conditions de stockage, de brassage et de transports, ces bières disparurent au début du XX^e siècle pour réapparaître en 1985. Chez LES FRERES BRASSEURS, on a décidé de reprendre cette tradition en mettant au point une recette bien à nous, aux arômes boisés et légèrement épicée, typique des douceurs que l'on déguste durant la période de Noël. C'est une production très limitée dans le temps, il faut donc ne pas laisser passer cette occasion, sinon il vous faudra attendre 12 mois ! Laissez-vous transporter dans la féerie de Noël : décapsulez cette bouteille !



EAN Bouteille 33 cl :	3760059111924
EAN Carton de 12 *33 cl :	3760059111856
EAN Bouteille 75 cl :	3760059111931
EAN Carton de 6 *75 cl :	3760059111702
EAN Fût 30 litres consigné :	3760059111948

Les Frères Brasseurs Brasserie Artisanale depuis 2001

49, route de Paris
31140 AUCAMVILLE

<http://freresbrasseurs.com>
Contact commercial : 07 66 30 94 22
commercial@freresbrasseurs.com



Alcool : 5,9°