



BRASSERIE UENTOVIC

CATALOGUE DES FETES



BRASSERIE QUENTOVIC

27 rue du collège 62990 BEAURAINVILLE

09 51 67 48 49

Vous pouvez envoyer vos commandes à contact@quentovic.com

Horaire de la boutique pendant les fêtes :

Semaine de Noël

Mardi 22 décembre 15h-19h
Mercredi 23 décembre 15h-19h
Jeudi 24 décembre 10h-17h

Semaine de Nouvel an

Mardi 29 décembre 15h-19h
Mercredi 30 décembre 15h-19h
Jeudi 31 décembre 10h-17h

De la bière bien sûr

Nos bières sont disponibles en bouteille de 75 cl et 33 cl.

Blonde, ambrée, triple, brune, tourbée, ipasorachi, session pale ale.

- Bière d'hiver 33 cl : 2,30 €
- Bière d'hiver 75 cl : 4,50 €

Offre promotionnelle 6 bouteilles 75 cl achetées + 1 bouteille offerte



A la bouteille ou en coffrets



Et à côté de la bière

Epicerie Salée

• Pâté au Maroilles 270g	6,40 €
• Pâté picard 270g	6,40 €
• Pâté de foie de volaille 270g	5,90 €
• Boudin noir 250g	5,90 €
• Rillettes de Porc 250g	6,40 €
• Agneau Sauce Salicornes 900g	14,90 €
• Carbonade flamande 900g	13,90 €
• Pot'jevleesh 700g	12,90 €
• Waterzoï de poulet 900g	12,90 €
• Rillettes de Maquereaux 100g	6,40 €
• Rillettes de truite au zeste de citron 100g	6,40 €
• Salicorne vinaigre 200g	6,40 €
• Gaufrettes au maroilles 60g	3,00 €

Boissons

• Perlé de groseille 75 cl	12,50 €
• Perlé de groseille 37,5 cl	8,50 €
• Perlé de framboise 75 cl	12,50 €
• Perlé de framboise 37,5 cl	8,50 €
• Frênette Delobel 75 cl	3,90 €
• Cidre Delobel 75 cl	4,70 €
• Hydromel demi sec 75 cl	10,50 €
• Hydromel moelleux 75 cl	10,50 €
• Hydromel vieilli 5 ans 75 cl	12,50 €
• Limonade lagosse nature, citron, orange, menthe glaciale ou grenade	3,50 €

Epicerie Sucrée

• Miel Hauts-de-France 500g	7,50 €
• Miel Hauts-de-France 1kg	13,90 €
• Gaufres fourrées au miel	3,50 €
• Bonbons fourrés au miel	3,90 €
• Préparation pour cookie 300g	3,50 €
• Préparation pour sablé breton 300g	3,00 €
• Préparation pour Pain d'épices 500g	3,80 €

Nous avons aussi sélectionné pour vous des spiritueux et vins de qualité

Pour ces produits, il est fortement recommandé de pré-commander avant le 15 décembre

Spiritueux

<ul style="list-style-type: none"> Whisky Artesia (TOS Distillerie) 70cl, 45% Alcool <i>Sortie prévue le 11 décembre à la boutique, 1^{er} whisky du pas de calais Une robe joliment ambrée, des arômes de vanille et de poire</i> 	59,90 €
<ul style="list-style-type: none"> Genièvre Boutefeu (TOS Distillerie) 70cl, 43% Alcool <i>Genièvre de malts d'orge, et de seigle</i> 	34,90 €
<ul style="list-style-type: none"> Genièvre Boutefeu intense (TOS Distillerie) 70cl, 49% Alcool <i>Mis en barriques de chêne pour sa maturation</i> 	39,90 €
<ul style="list-style-type: none"> Humulus, alcool de bière (TOS Distillerie) 70cl, 42% Alcool <i>Distillation de la Page 24. Aromes complexes de céréales et de houblons.</i> 	39,90 €
<ul style="list-style-type: none"> Gin Gohelle (TOS Distillerie) 70cl, 42% Alcool <i>Infusion de baies de genièvre, cardamome, coriandre et écorces de citron.</i> 	39,90 €
<ul style="list-style-type: none"> Whisky pur malt Sherry (Distillerie de Wambrechies) 70cl, 49,9% Alcool 	59,90 €
<ul style="list-style-type: none"> Whisky pur malt Tourbé (Distillerie de Wambrechies) 70cl, 49,5% Alcool 	57,90 €
<ul style="list-style-type: none"> Chuchemourette Cassis (Distillerie de Wambrechies) 70cl, 18% Alcool 	15,90 €
<ul style="list-style-type: none"> Chuchemourette violette (Distillerie de Wambrechies) 70cl, 18% Alcool 	15,90 €
<ul style="list-style-type: none"> Cruchon en grès genièvre de Wambrechie (Distillerie de Wambrechies) 70cl, 38% Alcool 	27,90 €
<ul style="list-style-type: none"> Cruchon en grès genièvre LOOS carte noire (Distillerie de Wambrechies) 70cl, 37% Alcool 	34,90 €
<ul style="list-style-type: none"> Rhum Gun's Bell Spiced 70cl, 40% Alcool 	29,90 €

Vins (réduction offerte sur le carton de 6 bouteilles : voir tarif par 6)

<ul style="list-style-type: none"> Champagne Axel Yaz <i>CHAMPAGNE Notes minérales, fruitées, avec de légères touches grillées. En bouche c'est un champagne vif et sec</i> 	20,90 € (Par 6 : 19,90 €)
<ul style="list-style-type: none"> Beauchoisy Brut Blanc de Blancs <i>METHODE TRADITIONNELLE Au nez, arômes de fruits blancs. Bouche agréable aux arômes floraux et à la bulle très fine et persistante</i> 	6,90 € (Par 6 : 6,50 €)
<ul style="list-style-type: none"> Uby Merlot-Tannat N°7 <i>VIN ROUGE Souple & Léger, arôme de mûre et la myrtille. Ce vin plaisir accompagnera la volaille et les viandes rouges grillées.</i> 	5,90 € (Par 6 : 5,50 €)
<ul style="list-style-type: none"> Le Loup dans la Bergerie, Pays d'Herault Igp <i>VIN ROUGE Souple, fruité, riche et très bien équilibré, un goût prononcé de fruits frais et au rapport qualité-prix inégalable. Se boit très facilement.</i> 	7,90 € (Par 6 : 7,50 €)
<ul style="list-style-type: none"> Bergerie de l'Hortus Classique 2018, Pic Saint Loup Aop <i>VIN ROUGE Gros coup de cœur pour ce vin puissant et aromatique</i> 	15,50 € (Par 6 : 14,90 €)
<ul style="list-style-type: none"> L'Audacieux du Devois des Agneaux 2018, Languedoc Aop <i>VIN ROUGE Une robe avec une couleur grenat intense et un nez aux arômes complexes de fruits noirs, de garrigue et de cacao. En bouche, note épicée et concentrée avec des tanins soyeux. Finale douce sur la vanille.</i> 	12,50 € (Par 6 : 11,90 €)
<ul style="list-style-type: none"> Touraine Gamay à L'infini, Domaine Delobel <i>VIN ROUGE issu d'un des frère delobel Vin aux notes de fruits rouges</i> 	10,30 € (Par 6 : 9,80 €)
<ul style="list-style-type: none"> Uby Colombard Sauvignon N°3 <i>VIN BLANC SEC Un joli nez intense d'agrumes et de pêche blanche.</i> 	5,60 € (Par 6 : 5,30 €)
<ul style="list-style-type: none"> Uby Gros & Petit Manseng N°4 <i>VIN BLANC DOUX Notes de fruits exotiques tels que le fruit de la passion ou l'ananas.</i> 	7,90 € (Par 6 : 7,50 €)
<ul style="list-style-type: none"> Touraine Sauvignon Angle Droit, Domaine Delobel <i>VIN BLANC SEC Minéral, fruité, frais et droit, c'est un Sauvignon bio « carré ».</i> 	9,30 € (Par 6 : 8,80 €)