



Vente de produits en soutien à la FSG Le Locle

En cette année si particulière, notre société n'a malheureusement pas pu organiser de manifestation. Pour combler ce manque à gagner, nous vous offrons la possibilité de nous soutenir en achetant les différents produits que nous proposons habituellement lors de nos événements.

Peut-être y trouverez-vous des idées de cadeaux pour les fêtes de fin d'année, ou simplement de quoi déguster des produits de qualité.

Faites votre choix ; sirops artisanaux, bières de la brasserie des Trois dames, absinthe de notre région ou vin rouge italien, chacun pourra y trouver son compte.

Remplissez le bon de commande ci-dessous et remettez-le à un moniteur ou envoyez-le directement par e-mail à l'adresse : commande@fsgleloclle.ch

Nous vous contacterons à la fin du mois de novembre pour la livraison, le paiement se fera directement sur place.

Par avance, nous vous remercions pour votre participation et votre précieux soutien.

<u>Bières – 33cl</u>	Nombre de packs	Prix par pack
Le pack de 6, « le classique » (2x voisine, 2x fraîcheur, 2x rivale)	CHF 25.-

Le pack de 6, « la cuvée des promos » (1x IPA, 1x Bise noire, 1x fraîcheur du soir, 1x Tropicale lpa, 1x Fraicheur basilic, 1x Winter)	CHF 30.-
--	-------	----------

Le carton de 24 bières à choix (Indiquez ci-dessous le nombre de chaque bière qui composera votre carton)	CHF 95.-
---	-------	----------

..... x Voisine x Fraicheur x Rivale
..... x IPA x Bise noire x Fraicheur du soir
..... x Tropicale lpa x Fraicheur basilic x Winter

<u>Vins</u>	Nombre de cartons	Prix par carton
Primitivo (6 bouteilles de rouge)	CHF 85.-

<u>Absinthe – 1 litre</u>	Nombre de bouteilles	Prix par litre
La vraie (Les Bayards)	CHF 55.-

<u>Sirops artisanaux – 35cl</u>	Prix par lot 3 bouteilles	Prix par bouteille
	CHF 22.-	CHF 8.-

(Indiquez ci-dessous le nombre de bouteilles par arôme)

..... x Fleur de sureau x Menthe x Cannelle
-------------------------	----------------	------------------

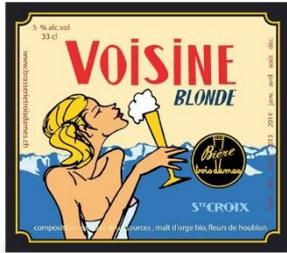
Nom & Prénom :

Adresse :

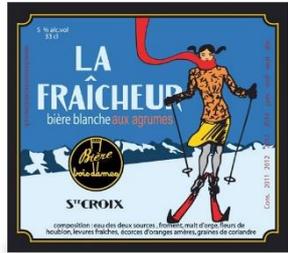
Téléphone : E-Mail:.....

Signature :

VOISINE (bière blonde, 5%) :
 Cette bière est réalisée avec 100% de malt blond type Pilsner. A l'origine développée pour les chalets d'alpage autour de Sainte-Croix, elle est désaltérante avec un caractère plaisant. Elle s'apparente à une blonde ale ou une Kölsch.



FRAICHEUR (bière blanche, 5%)
 Bière au froment composée de 50 % d'orge et de 50% de blé non malté venant du pied du Jura. Les goûts d'agrumes viennent d'un apport d'oranges amères. La coriandre donne une note de fraîcheur à cette bière désaltérante.



RIVALE (bière rousse, 5%) :
 Bière d'inspiration irlandaise, aux malts caramélisés. Elle est modérément houblonnée, à dominante plus douce et plus maltée (noisette). Bière gouleyante, légère et peu alcoolisée



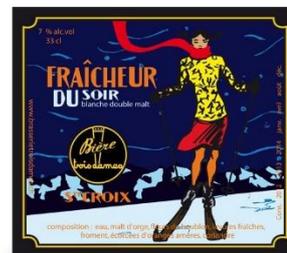
LA BISE NOIRE (bière noire, 6,5%)
 Bière de fermentation haute de couleur noire, avec un mélange de malts spéciaux calibrés pour lui donner le corps, la rondeur et la présence indispensables à une bière d'hiver, sans pour autant sombrer dans le doucereux.



FRAICHEUR Basilic (bière blanche, 5%)
 La fameuse « fraîcheur » mais avec du basilic frais ajouté pendant la période de garde de la bière. Le basilic apporte des notes épicées, herbacées et fraîches. Idéale en été



FRAICHEUR du Soir (bière blanche Grand Cru, 6,5%)
 Très chaleureuse, avec une belle douceur, un fruité très prononcé, une touche acidulée, des notes d'agrumes et d'épices se terminant sur une amertume modérée



WINTER (blanche « Grand Cru », 6,3%) :
 Nous ne pouvons que vous conseiller cette bière blanche brassée avec des écorces d'orange et du gingembre. A la fois chaude et piquante mais aussi fraîche et poivrée...



TROPICALE I.P.A. (pale ale, 6%) :
 Bière de type I.P.A. brassée avec des levures Saison Dupont lui conférant un caractère plus sec. Houblons de Yakima aux goût de grapefruit et de fruit tropicaux. Une bière sèche et amère pour les chaudes journées d'été



I. P. A. (india pale ale, 6,3%) :
 Bière, brassée pour les amoureux du houblon, elle est pleine de saveurs car elle exploite au mieux les étonnants arômes des houblons Chinook, Columbus et Simcoe provenant des cultures nord-américaines



Vin rouge : Primitivo Di San Marzano de la région des Pouilles en Italie.



Sirops artisanaux : fleur de sureau, menthe, cannelle



Absinthe: La vraie du haut vallon (les Bayards)

