



BRASSERIE DÉPAREILLÉE

LA BRASSERIE

Brasserie Dépareillée, c'est d'abord des bières de qualité d'appellations hybrides. Travailler plusieurs styles afin d'obtenir des bières distinctes et éclatées. Nous nous faisons également un devoir de travailler avec l'industrie locale de l'agro-alimentaire afin d'offrir des bières uniques constituées d'ingrédients d'ici. Situé à la sortie 180 de l'autoroute 40 directement sur le chemin du Roy, toutes nos bières sont brassées sur place et tous nos produits sont disponibles au salon de dégustation de la brasserie.

BLANCHE DU MAGWA

Parfaite pour l'apéro et le soleil, cette blanche rafraîchissante caressera vos papilles à tout moment! Au goût, découvrez la fraîcheur de l'été avec de subtiles notes de fraises et de basilic. Par la suite, des accents de poivre noir vous surprendront. Désaltérante et bien équilibrée, la Blanche du Magwa sera sans aucun doute l'invitée de toutes vos escapades estivales. Apprenez également à concocter la Sangria du Magwa via notre site internet pour encore plus de plaisir!

ACCORDS DE LA BLANCHE DU MAGWA

Ceviche aux crevettes et pamplemousses, ceviche de pétoncles à l'orange sanguine, pieuvre grillée sur le BBQ avec sauce Tzatziki maison, brochette de porc avec bocconcini, sel de vanille et balsamique, salade de chèvre-chaud en croquette, mûres, fraises et vinaigrette aux agrumes et canard confit à l'orange.

COCKTAIL : SANGRIA DU MAGWA !!!

Ingédients : Remplir votre pichet de glace au complet. Ajouter 3 oz de rhum épicié MorBleu de la distillerie québécoise Marianna, un demi citron frais pressé, 1 filet de sirop de canne, feuilles de basilic frais, fraises tranchées, 3 oz de jus de pomme grenade et soda au citron et finir avec notre bière La Blanche du Magwa. Remuer le tout avec une cuillère et servir!



BLANCHE DU MAGWA

BIÈRE AUX FRAISES,
BASILIC ET POIVRE NOIR

Blanche festive

Blanche contemporaine, 4.5% alc/vol



Format : 500ml

Houblon : Cascade (USA), Strisselspalt (FR)

Grains/Levures : Ale Dépareillée, orge pâle et blé

Style : Blanche

Matières premières du Québec : Fraises, basilic
et poivre noir

Temp. de service : 4°C



Toutes nos bières sont 100% brassées
& embouteillées sur place,
non filtrées, non clarifiées,
non pasteurisées & faits d'ingrédients naturels.
Aucun additif ajouté.



BRASSERIE DÉPAREILLÉE INC.
YAMACHICHE (QUÉBEC) GOX 3LO



BRASSERIEDEPAREILLEE.COM
INFO@BRASSERIEDEPAREILLEE.COM