

RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELLS

La Bulle Grenobloise développe une plateforme de distribution 100% bières Rhône Alpes, une région dynamique sur le plan brassicole.

Huit brasseries dont trois issues de l'agriculture biologique seront disponibles via cette plateforme.

AVIS DE L'EXPERT

Vous trouverez pour chaque brasserie le « coup de coeur » de l'Expert bière en la personne d'Emmanuel Gillard, fondateur du site Projet Amertume et auteur du livre « bières et brasseries françaises du 21^e siècle »

Avec plus de 9000 bières à son actif, Emmanuel Gillard est un biérologue spécialisé dans la bière française, avec plus de 2500 références dégustées. Vous les retrouverez toutes dans son livre intitulé « Bières et brasseries françaises du 21^e siècle », qui vous guidera dans le monde sans cesse croissant des microbrasseries. Il s'agit d'un eBook au format PDF téléchargeable sur

son site [Projet Amertume \(http://projet.amertume.free.fr\)](http://projet.amertume.free.fr) consacré à la dégustation de la bière.



La BULLE Grenobloise

Distributeur de bières Rhône-Alpes

La qualité des bières artisanales
de la région Rhône Alpes arrive chez vous,
alors n'hésitez plus,
commandez et consommez Rhône-Alpes !

Maxime CHARDON
Gérant de La Bulle Grenobloise





Biologique

La BUL

Bière légère pleine de caractère, fraîche, pétillante et désaltérante. Des saveurs acidulées sur les agrumes en particulier le citron vert et des touches végétales. Amertume qui s'accroche au palais en finale.

Bière	Type	Alc.	PU HT DC 33cl	PX Cartons HT DC 33cl	PU HT DC 75cl	PX Cartons HT DC 75cl
Léman blanche	Blanche	5%	1,50	36,00	3,36	40,32
Léman blonde	Blonde	5,5%	1,50	36,00	3,36	40,32
Léman ambrée	Ambrée	4,8%	1,50	36,00	3,36	40,32
Léman brune	Brune	5,5%	1,50	36,00	3,36	40,32
La BUL	Light Ale blonde	2,7%	1,60	38,40	3,59	43,08
Speed King	IPA blonde	5,8%	1,60	38,40	3,59	43,08
Mastoc	Triple blonde	7,8%	1,60	38,40	3,59	43,08
Lune noire	Dunkelweizen	6%	1,60	38,40	3,59	43,08



Croix Rousse

Une mousse abondante aux très fines bulles. Bière plutôt sèche et bien levurée. Corps équilibré entre les Malts (caramel et biscuités) et le houblonnage aromatique (agrumes) et amérisant.

Bière	Type	Alc.	PU HT DC 33cl	PX Cartons HT DC 33cl	PU HT DC 75cl	PX Cartons HT DC 75cl
Bulle Blanche	Blanche	5,5%	1,65	39,60	3,48	41,76
La Dorée	Blonde dorée	6%	1,65	39,60	3,48	41,76
Happy Hop	IPA blonde	8,5%	1,65	39,60	3,48	41,76
Croix Rousse	Ambrée	5%	1,65	39,60	3,48	41,76
La Canante	Brune	5%	1,65	39,60	3,48	41,76



Biologique

Aubeloun

Un IPA moelleux et levuré, corps dense sur le caramel sec, pamplemousse jaune et zestes de citron. Le houblonnage apporte de la résine et notes végétales de chlorophylle. Solide amertume.

Bière	Type	Alc.	PU HT DC 33cl	PX Cartons HT DC 33cl	PU HT DC 75cl	PX Cartons HT DC 75cl
Pierre de Lune	Blanche	4,9%	1,48	35,52	3,14	37,68
L'Universelle	Blonde	5%	1,48	35,52	3,14	37,68
Lunik	Ambrée	5%	1,50	36,00	3,18	38,16
Lunatique	Brune	6,3%	1,50	36,00	3,18	38,16
Aubeloun	IPA blonde	6,7%	1,54	36,96	3,26	39,12
Lunion-Jacques	Impérial IPA	6,6%	1,70	40,80	3,58	42,96
Pleine Lune Triple	Triple blonde	8,3%	1,90	45,60	4,08	48,96
Saison	Saison		1,52	36,48	3,20	38,40



Matchut

On démarre sur des notes boisées et caramélisées, évolution sur les fruits rouges, la myrtille. Des notes torréfiées, au final une solide amertume qui s'accroche au palais.

Bière	Type	Alc.	PU HT DC 33cl	PX Cartons HT DC 33cl	PU HT DC 75cl	PX Cartons HT DC 75cl
Avalanche	Hefeweizen	5%	1,52	36,48	3,11	37,32
Alpine	American Pale Ale	4,8%	1,52	36,48	3,11	37,32
Matchut	India Pale Ale	6%	1,52	36,48	3,11	37,32



L'asociale

Attaque puissante sur la résine de houblon. Des saveurs herbacées, de mangue, de pamplemousse rose et d'agrumes confits. Une forte amertume s'impose en finale.

Bière	Type	Alc.	PU HT DC 33cl	PX Cartons HT DC 33cl	PU HT DC 75cl	PX Cartons HT DC 75cl
Commun'Ale	Blonde	5%	1,48	33,52	3,13	37,56
La Pesée	Ambrée	6,5%	1,50	36,00	3,16	37,92
Sous les Pavés	Noire	5,5%	1,50	36,00	3,16	37,92
Vue sur l'Amer	IPA	6,2%	1,58	37,92	3,28	39,36
Sans dessus dessous	Fausse brune	7,5%	1,60	38,40	3,30	39,60
L'asociale	Impérial IPA Ambrée	8,3%	1,70	40,80	3,53	42,36



Tango

Au nez, c'est la levure, le cacao et une pointe de réglisse. En bouche, on est à la limite d'un Porter avec des saveurs de café froid. Le corps est plutôt sec mais néanmoins soyeux.

Bière	Type	Alc.	PU HT DC 33cl	PX Cartons HT DC 33cl
Nomade	Blanche aux épices	5,7%	1,74	41,76
Silentium	Blanche au sarrasin	6,5%	1,74	41,76
Pamela	Blonde	4,5%	1,74	41,76
Belle Abeille	Ambrée	5,5%	1,74	41,76
Tango	Brune	6,0%	1,74	41,76
Chaos in Shoreditch	Double Stout	8,5%	1,74	41,76



Biologique

Gueule noire

Sa texture évoque un Milk Stout, moelleuse et enrobante dès l'attaque, corps assez sec marqué sur le cacao et céréales torrifiées. Légère amertume et des notes fruitées (poire).

Bière	Type	Alc.	PU HT DC 33cl	PX Cartons HT DC 33cl	PU HT DC 75cl	PX Cartons HT DC 75cl
Ramberte	Blanche cidrée	4,4%	1,55	37,20	3,05	36,60
St Come	Blonde	5,5%	1,55	37,20	3,05	36,60
Aveille	Blonde miel	5%	1,55	37,20	3,05	36,60
109	Ambrée	6%	1,55	37,20	3,05	36,60
Gueule Noire	Brune	6%	1,55	37,20	3,05	36,60



Frivole verte

Bière équilibrée qui ne donne pas dans la sucrosité, blonde de fermentation basse assez sèche qui évolue vers des notes poivrées et les saveurs de chartreuse verte.

Bière	Type	Alc.	PU HT DC 33cl	PX Cartons HT DC 33cl	PU HT DC 75cl	PX Cartons HT DC 75cl
Frivole verte	Blonde Chartreuse	6,2%	1,48	35,52	3,25	39,00
Frivole	Blanche	4,8%	1,48	35,52	3,25	39,00
Frivole	Blonde	5,5%	1,48	35,52	3,25	39,00
Frivole	IPA	5,8%	1,48	35,52	3,25	39,00
Frivole	Rousse	5,7%	1,48	35,52	3,25	39,00
Frivole	Brune	5,9%	1,48	35,52	3,25	39,00
Frivole	Bitter	3,8%	1,48	35,52	3,25	39,00
Frivole Saison	Saison		1,52	36,00	3,30	39,60



Démarrage de la Plate-forme : dernière semaine de Mai 2014

Distributeur de bières Rhône-Alpes

Passez dès à présent vos pré-commandes

Connectez vous sur le site www.labullegrenobloise.com, onglet PRO, créez votre compte client en quelques secondes et passez commande !!!
ou par téléphone au 06 63 80 02 67

Pour toute pré-commande d'une palette complète passée avant le 17 Mai 2014
-50% sur l'expédition

- Lieu de la plate-forme : Chabeuil 26120 (entrepôt de la Brasserie la Pleine lune)
- Conditionnement : bouteilles 33cl expédiées par 24, bouteilles 75cl expédiées par 12
- Commande : minimum 25 cartons
A la palette entre 50 et 60 cartons (selon conditionnement)
- Expédition : commandes expédiées les Lundi et Mardi
Expéditions effectuées par la société STEF Valence sous température dirigée afin que les bières ne subissent aucune « maltraitance »
Livraison sous 72h
- Tarif d'expédition : tarif fixe pour l'expédition de 70 euros HT (par palette)
Enlèvement entrepôt par vos soins (sur RDV) Gratuit
- Facturation et paiement : pas de frais de gestion/facturation
- Paiement anticipé (chèque ou virement) pour les deux premières commandes
- Pour les commandes suivantes, paiements à 30 jours date de facturation par prélèvement
(joindre RIB + autorisation de prélèvement)

CONTACT

Maxime CHARDON
LA BULLE GRENOBLOISE
2 Rue Casimir Périer
38000 Grenoble

06 63 80 02 67
labullegrenobloise@bbox.fr