

20^{ème} Week-End Bières Spéciales



22 - 23 - 24 février 2013

“Bienvenue au 20^{ème} Week-End Bières Spéciales” Une édition « Spéciale »

Pas moins d’une quarantaine de nouveautés (soit presque 1/3 de la carte) vous attendent cette année, de quoi satisfaire les plus curieux et les plus fidèles. Parmi ces nouveautés, une bière très spéciale puisqu’il s’agit de la bière la plus forte en Belgique, la Black 14° de la brasserie de bouillon. Dans ces nouveautés, à découvrir également, une bière typiquement belge ... une bière au chicon.

De manière à mieux vous servir, un nouveau bar a été installé dans le chapiteau, la cuisine étant uniquement réservée à la petite restauration. Nous vous proposons cette année 2 nouveautés dans nos accompagnements : un saucisson à la bière des Veschaux et une assiette ardennaise composée de produits du terroir.

Les plus gourmands pourront cette année découvrir des menus typiques à la bière dans les 4 restaurants de Wellin, l’Atelier des Sens, Le Relais de la Patache, la Truite d’Argent et la Papillote (plus de détail dans la page central).

Pour ceux qui veulent exercer leurs papilles gustatives, une bière mystère leur est proposée en guise de concours tout le week-end. Il suffit de retrouver l’ingrédient de cette bière, et le tour est joué...

Si la 10^{ème} édition a vu l’avènement de la bière des Veschaux, il a fallu attendre 10 ans pour qu’elle trouve chaussure à son pied : en effet, pour cette 20^{ème} édition, le verre gravé à l’emblème du WEBS est disponible au prix de 5€.

Samedi à partir de 13 Heures, rendez-vous des collectionneurs avec la bourse d'échange tégestophile.

Comme vous l'aurez constaté, l'entrée est toujours gratuite tout le W-E.

Ceci ne nous empêche pas de vous proposer encore cette année des animations de qualité avec un concert pop rock du groupe « Off-Line » le vendredi soir, avec une soirée « Année 80 » animée par « Megadance » le samedi soir, et enfin une après-midi Oberbayern le dimanche avec « Die Dorfmusikanten »

Pour aider les Bob et Bobette à rester sobres, les bières sans alcool sont toujours à la carte. L'eau plate est gratuite et des alcootests sont disponibles gratuitement sur simple demande.

Pour cette 20^{ème} édition, nous avons voulu innover en introduisant le concept du « Happy Hour » : durant 1 heure, les bières d'une brasserie vous sont proposées à moitié prix.

Le vendredi de 20H à 21H, **Happy Hour Brasserie de Bouillon** (bières N° 17,37,47,98 & 106)

Le samedi de 19H à 20H, **Happy Hour Forestinne** (bières N°20, 42, 72, 73 & 74)

Le dimanche de 14H à 15H, **Happy Hour Brasserie Bockor** (bières N° 89, 105, 113, 116 & 118)

Brassicolement vôtre.

Le Comité.

Menuiserie • Ebenisterie



Olivier
CHARLES

Gsm : 0475/849.913

Bois - PVC - Alu

Parquet toute menuiserie intérieure et extérieure

**SPRL Menuiserie
François DUMONT
& Fils**



Privé:
084/37.79.10

Atelier:
084/21.28.52

sprlmenuisieredumontfils@hotmail.com



La garantie de bien louer.

www.cgmat.be

**Rochette
et fils**
SPRL
SANTITAIRE
CHAUFFAGE

Rue de la Genette 8 Tél. 082/711889
5570 BEAURAING Fax 082/713838




**Carrefour
market**
Bièvre-Wellin

Corroy Nancy
0477/54.77.80

Pédicure médicale

Rue du Monçai 51
5580 AVE et AUFFE

J.-Y. GRÉGOIRE

TRANSPORTS

Rue du Monçai 51
5580 Ave-et Auffe
084 21 38 84

transportjygregoire@hotmail.com

Les Trappistes

1. Achel Brune	8°	33cl	3.00€
-----------------------	-----------	-------------	--------------



1998 **Abbaye Sint Benedictus**

<http://www.achelsekluis.org>

L'activité brassicole de cette brasserie remonte à 1998, la recette a été élaborée par Frères Thomas de Westmalle. Elle est conditionnée en bouteille depuis 2001.

2. Achel Blonde	8°	33cl	3.00€
------------------------	-----------	-------------	--------------



1998 **Abbaye Sint Benedictus**

<http://www.achelsekluis.org>

L'activité brassicole de cette brasserie remonte à 1998, la recette a été élaborée par Frères Thomas de Westmalle. Elle est conditionnée en bouteille depuis 2001.

3. Chimay Rouge	7°	33cl	2.50€
------------------------	-----------	-------------	--------------



1862 **Abbaye de Scourmont**

<http://www.chimay.com>

La production annuelle est de 120.000 hl. L'abbaye brasse aussi la Chimay dorée, bière de table uniquement disponible à l'auberge du Poteaupré, à côté de l'Abbaye.

4. Chimay Blanche	8°	33cl	3.00€
--------------------------	-----------	-------------	--------------



1966 **Abbaye de Scourmont**

<http://www.chimay.com>

La production annuelle est de 120.000 hl. L'abbaye brasse aussi la Chimay dorée, bière de table uniquement disponible à l'auberge du Poteaupré, à côté de l'Abbaye.

5. Chimay Bleue	9°	33cl	3.50€
------------------------	-----------	-------------	--------------



1948 **Abbaye de Scourmont**

<http://www.chimay.com>

La production annuelle est de 120.000 hl. L'abbaye brasse aussi la Chimay dorée, bière de table uniquement disponible à l'auberge du Poteaupré, à côté de l'Abbaye.

Les Trappistes (suite)

6. Orval 6.2° 33cl 3.00€



1932 Abbaye d'Orval

<http://www.orval.be>

La production annuelle est de 39.000 hl. Son goût est évolutif, son volume d'alcool peut atteindre 7.2° après un an de repos en cave.

7. Rochefort Rouge 6° 33cl 2.50€



1907 Abbaye St Remy

<http://www.trappistes-rochefort.com>

L'abbaye compte 20 moines dont 5 s'occupent du brassage des 3 trappistes. La production annuelle de 17.000 hl reste limitée aux stricts besoins de l'abbaye de Rochefort.

8. Rochefort Verte 8° 33cl 3.00€



1907 Abbaye St Remy

<http://www.trappistes-rochefort.com>

L'abbaye compte 20 moines dont 5 s'occupent du brassage des 3 trappistes. La production annuelle de 17.000 hl reste limitée aux stricts besoins de l'abbaye de Rochefort.

9. Rochefort Bleue 10° 33cl 3.50€



1907 Abbaye St Remy

<http://www.trappistes-rochefort.com>

L'abbaye compte 20 moines dont 5 s'occupent du brassage des 3 trappistes. La production annuelle de 17.000 hl reste limitée aux stricts besoins de l'abbaye de Rochefort.

10. La Trappe Blonde 6.5° 33cl 2.50€



1884 Abbaye de Koningshoeven

<http://www.latrappe.nl>

Cette bière peut porter le label « Authentic Trappist product » depuis 2005. Dès pères trappistes ayant rejoint la congrégation, elle remplit à nouveau tous les critères pour porter ce label.

Les Trappistes (fin)

11. La Trappe Triple 8° 33cl 3.00€



1884 Abbaye de Koningshoeven

<http://www.latrappe.nl>

Cette bière peut porter le label « Authentic Trappist product » depuis 2005. Dès pères trappistes ayant rejoint la congrégation, elle remplit à nouveau tous les critères pour porter ce label.

12. La Trappe Quadruple 10° 33cl 3.50€



1884 Abbaye de Koningshoeven

<http://www.latrappe.nl>

Cette bière peut porter le label « Authentic Trappist product » depuis 2005. Dès pères trappistes ayant rejoint la congrégation, elle remplit à nouveau tous les critères pour porter ce label.

13. Westmalle Double 6.5° 33cl 2.50€



1836 Abbaye de Westmalle

<http://www.trappisteswestmalle.be>

L'abbaye existe depuis 1794 et se situe au nord d'Anvers. Depuis 1836 on y brasse 2 trappistes. Production annuelle 160.000 hl.

14. Westmalle Triple 9° 33cl 3.00€



1836 Abbaye de Westmalle

<http://www.trappisteswestmalle.be>

L'abbaye existe depuis 1794 et se situe au nord d'Anvers. Depuis 1836 on y brasse 2 trappistes. Production annuelle 160.000 hl.

BOIS

& LOISIRS
<http://www.boiseloisirs.be>
 Olivier THOMAS
 0479/11.69.68
 carport - abris de jardin - balançoire
 rue de Longchamps 9
 6927 TELLIN

ING 
 Jean-Claude Vincent
 Rue de la Station 21
 Agence de Wellin
 084/38.82.30

**DRINK
 MARKET**
 BRASSERIE
Balleux
 BEAURAING
 Route de Rochefort - GOZIN
 Tél. 082/71.14.14
 Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 18h.
 Fermé le dimanche


CAPELLE & FILS
 ENTREPRISE DE CONSTRUCTION
*Nouvelles constructions
 Transformations et rénovations
 Maçonnerie en pierre du pays*
 rue de la Forge 28
 5570 HONNAY
 Tél: 084/38.94.75

CFV 
**LES CARRIERES
 DU
 FOND DES VAULX**
 Granulats calcaires
 Béton prêt à l'emploi
 WELLIN • LIBRAMONT • CINEY
 Tél. : 084/ 38 86 28 • www.cfv.be


**VILLAGE
 FLEURI**
 rue Haute 23
 6920 SOHIER
 Tél. : 084/22.10.14

Les Bières Brunes

15. Barley Wine **NEW** 10° 37.5cl 4.00€



2012 Brasserie Saint Hélène

<http://www.sainte-helene.be>

Le Barley Wine de la brasserie Sainte-Hélène est une adaptation du style américain sous une forme résolument belge. La puissance du malt qui s'en dégage est contrebalancée par une bonne dose de houblon.

16. Bellevaux Brune **NEW** 6.8° 33cl 4.00€



Brasserie de Bellevaux

<http://www.brasseriebellevaux.be>

Bière à la robe brune, mousse ocre foncée très faible, pas de pétillance. Odeur de fleur de sureau et d'agrumes, petite pointe de malt torréfié. goût doux, peu amer, saveurs de noisettes, maltée, sèche en bouche et une astringence bien présente en fin de bouche.

17. Black 14 **NEW** 14° 33cl 4.00€



2012 Brasserie de Bouillon

<http://www.brasseriebouillon.be>

La Black 14 est la bière actuellement la plus forte en Belgique. Son ton d'alcool élevé (14°) est obtenu uniquement par fermentation. Elle est brassée par la brasserie de Bouillon.

18. Black Mamba 4.5° 75cl 6.50€



2010 Brasserie Sainte Hélène

<http://www.sainte-helene.be>

Bière de couleur noire, mousse brune crémeuse abondante, pas de pétillance. Odeur houblonnée, goût amer. Bière titrant 4,3% d'alcool brassée par la brasserie Sainte-Hélène à Ethe.

19. Féodale 7.5° 33cl 3.50€



2010 Brasserie Saint Monon d'Ambly

<http://www.saintmonon.be>

Brassée suivant une recette bien spécifique, elle n'est donc pas une bière dite à étiquette mais bien une bière 100% régionale et ardennaise. C'est le malt spécial qui est à l'origine de la robe de La Féodale.

Les Bières Brunnes (suite)

20. **Forestinne Gothika** 7.5° 33cl 3.00€



2010 BGV sprl

<http://www.forestinne.be>

Cette bière à la mousse ocre, crémeuse et abondante et à la forte pétillance. Moyennement houblonnée, ses senteurs maltées, légèrement vineuses et torrifiées donnent à cette bière tout son arôme.

21. **Gaumaise** 6.5° 33cl 2.50€



Brasserie du Bocq

<http://www.bocq.be>

De couleur noire, légèrement épicée. Elle développe des arômes de guimauve mélangés avec ceux du malt grillé. En bouche, les épices sont bien présentes. Une jolie petite brune.

22. **Ichtegem's Oud Bruin** **NEW** 5.5° 25cl 2.50€



Brasserie Strubbe

<http://www.brouwerij-strubbe.be>

Une bière rouge brune de la Flandre Occidentale de haute fermentation, brassée selon l'antique procédé de différentes sortes de malts.

23. **Jazz Drums** **NEW** 8° 33cl 3.50€



2008 Brasserie Caulier

<http://www.jazzbeer.com>

Bière brune, refermentée en bouteilles, élaborée à partir d'une sélection soignée d'orge et de houblon. Mûrie en chambre chaude, cette bière brune se distingue par une variété de saveurs délicates.

24. **Leute Bokbier** **NEW** 7.5° 33cl 3.00€



1927 Brasserie Van Steenberge

<http://www.vansteenberge.com>

Bière lourde, de couleur rouge foncé et de haute fermentation, qui subit une fermentation secondaire après la mise en bouteille. Elle est aromatisée, pas trop sucrée; mais pleine et douce en bouche.

Les Bières Brunes (suite)

25. Lupulus **NEW** **8.5°** **75cl** **6.50€**

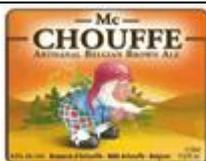


1021 Brasserie Les 3 Fourquets

<http://www.lupulus.be>

La bière est très atténuée, ce qui veut dire qu'elle est très facile à boire parce qu'elle n'est pas lourde. La coloration est due à du sucre candi. En fin d'ébullition une petite quantité d'écorces d'oranges est ajoutée.

26. Mac Chouffe **8°** **33cl** **3.00€**



1982 Brasserie Achouffe

<http://www.achouffe.be>

Surnommée aussi le "scotch" ardennais, est une Bière brune non filtrée, refermentée aussi bien en bouteille.

27. Maredsous 8° Brune **8°** **33cl** **2.50€**

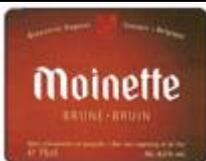


1963 Brasserie Moortgart

<http://www.maredsousbieres.be>

L'Abbaye de Maredsous a confié la production à Duvel Moortgart en 1963. Les moines continuent à surveiller les recettes et les normes de qualité de leurs bières.

28. Moinette Brune **8.5°** **33cl** **2.50€**



1986 Brasserie Dupont

<http://www.brasserie-dupont.com>

La Moinette n'a rien à voir avec la version féminine d'un moine : c'est le lieu de prière du village de Tourpes

29. Papesse **NEW** **10.75°** **33cl** **3.50€**



2012 Brasserie Millevertus

<http://www.millevertus.be>

Bière à haute teneur d'alcool puisqu'elle titre 10,75°. C'est un brassin unique et limité à 500 bouteilles seulement. Vous n'aurez donc que très peu de chance de pouvoir la déguster ailleurs qu'ici.



Chapi GW

Rue de la Grotte, 5 - 6690 VIELSAM

Tél. 080/29.12.18

info@chapigw.be

www.chapigw.be

Les Esprits de Sainte-Anne
Cuisine de France et Belgique
Gîte en maison.

1 Rue du Château 5580 Lavaux-St-Anne
Tél: 084/38.84.26 Gsm: 0477/19.66.51
www.les4lunes.be

Chambres d'hôtes

**Station Garage
Du Tilleul sa**

**Audi - VW - Skoda
Indépendant**

Station Service

5574 Pondrôme

082/71.13.19

LEONET
INFORMATIQUE
rue de Bouillon 12
5555 BIEVRE
061/51.30.51



Nathalie JERONNE

Café des Sports

99, rue Linard - 08600 FROMELENNES

Jacques
LEPAGE

- TERRASSEMENT
- TRANSPORT
- AMÉNAGEMENT
EXTÉRIEUR

Rue Jean Meunier 10A
6922 HALMA • 084 38 96 91

Rue de Wellin, 106
580 AVE-ET-AUFFE (Rochefort)
Tél. 084/38.83.68

Les Bières Brunnes (suite)

30. Postiche **NEW** **8.2°** **75cl** **6.50€**



2010 Brasserie Lion à Plume

<http://www.lion-a-plume.be>

Bière de couleur noire, mousse brune crémeuse abondante, pas de pétillance. Odeur houblonnée avec des notes citronnées et résineuses faiblement torrifiées. Goût amer prononcé avec des notes corsées.

31. Queue De Charrue Brune **5.2°** **33cl** **2.50€**



1986 Brasserie Vanuxeem

<http://www.vanuxeem.com>

Présente à la carte depuis la première édition du WEBS, la Queue de charrue brune est de loin votre bière favorite toutes éditions confondues.

32. Rulles Brune **6.5°** **75cl** **6.50€**



2000 Brasserie de Rulles

<http://www.larulles.be>

La Rulles brune présente de subtils équilibres de malts ambrés, caramélisés et torrifiés.

33. Rouge Croix **7.5°** **33cl** **2.50€**



2011 Brasserie de la Lesse

<http://www.brasserie delalesses.be>

Brune titrant 7,5° d'alcool. brune foncée de fermentation haute, re-fermentée en bouteille. La mousse épaisse et généreuse a l'aspect de la crème. Bien houblonnée, elle a une amertume qui reste en toile de fond.

34. St Paul Double **NEW** **6.9°** **33cl** **2.50€**



Brasserie Sterkens

<http://www.sterkensbrew.be>

Bière de couleur brune, mousse beige crémeuse retombant vite, pas de pétillance. Odeur peu houblonnée avec des notes d'agrumes, senteurs maltées et torrifiées légèrement herbacées.

Les Bières Brunes (fin)

35. Vicaris Generaal **NEW** 8.5° 33cl 3.50€



2010 Brasserie Dilewyns

<http://www.vicaris.be>

Bière de haute fermentation brune très foncée voire noire. Mousse persistante brune collant au verre.



Jean-Pol LEPAGE et Sébastien BUGHIN
Vos conseillers crédit, placement et logement



Grand Place 214
6920 WELLIN
Tél : 084/41.23.39
Fax: 084/38.96.54

Boulangerie
Pâtisserie
Artisanale

Groffils-Robin

Rue Fond des Vaulx, 6 - Wellin
084/38.79.88

rue Houchettes 50
6920 Wellin

Toitures Gaetan GILLAIN

Travaux de toitures
Réparations - Démoussage
Installation photovoltaïque

0474/55.98.19
gaetan.gillan@gmail.com

Benoit MARCHAL

Ferronneries du bâtiment,
rampes d'escaliers,
garde-corps, portails

rue de Cleusère, 8
6920 Sohier

0476/51.04.64

ESPACES
SCAILLET

BRASSERIE • DRINK • DÉCO • VAISSELLE • VIN
Parc d'Activités Economiques
Rue de la Griotte 1
5580 Rochefort
Tél: 084/22.11.21

CARRIERE DES LIMITES

Rue du Sourd d'Ave 1b
5580 Rochefort

Tél: 084/38.84.85
Fax: 084/38.87.94
info@limites.be

Coiffure Nature

Rue Fort Mahon, 3 - B-6920 Wellin
Tél.: 084 38 96 18

Les Bières Ambrées

36. Barbe Rouge **8°** **33cl** **2.50€**



Brasserie Verhaeghe

<http://www.brouwerijverhaeghe.be>

Bière de fermentation haute. Elle est brassée dans le respect de l'ancienne brasserie liégeoise "Barbe d'Or". La Barbe Rouge est une bière ambrée et fortement houblonnée

37. Bière Des "Veschaux" **6.5°** **33cl** **2.50€**



2003 Brasserie de Bouillon

<http://www.brasseriedebouillon.be>

La bière des Veschaux fut conçue pour la 10^{ème} édition du "W.E.B.S. ".
Brassin unique sélectionné par nos soins

38. Bush 12 **12°** **33cl** **3.00€**

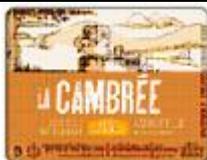


1933 Brasserie Dubuisson

<http://www.br-dubuisson.com>

La Bush 12, produit phare de la brasserie Dubuisson à Pipaix, elle représente 70% de sa production.

39. Cambrée **6.5°** **33cl** **2.50€**



2012 Brasserie de la Lesse

<http://www.brasserie delaless.be>

Rousse aux reflets orangés. Robe légèrement voilée, mousse onctueuse d'épaisseur moyenne. Nez délicatement fumé sur fond d'alcool. Aigre-douce en bouche elle offre une pointe discrète d'amertume à la fin.

40. Chouffe **8°** **33cl** **3.00€**



1982 Brasserie Achouffe

<http://www.achouffe.be>

Qualifiée d'une des meilleures réussites brassicole wallonne, elle est toujours produite à la brasserie d'Achouffe, qui a été reprise par Duvel-Morgat fin 2006.

Les Bières Ambrées (suite)

41. De Ryck Special **NEW** 5.5° 33cl 3.00€



Brasserie Dryck

<http://www.deryckbrewery.be>

Une mousse assez légère, mais un nez très agréable, et une bière au final bien houblonnée, légèrement boisée.

42. Forestinne Ambrosia 7.5° 33cl 3.00€



2007 BGV Sprl

<http://www.forestinne.be>

Outre sa mousse blanche crémeuse, elle présente des senteurs subtilement houblonnées, fruitées et maltées avec des notes de prunes et des senteurs herbacées. Douce et rafraîchissante, son goût amer moyen s'accorde parfaitement aux petites pointes de noisettes en fin de bouche.

43. Gulden Draak 9000 Quad. 10.5° 33cl 3.50€



2011 Brasserie Van Steenberge

<http://www.guldendraak.be>

La recette basée sur 3 différentes sortes de malt qui sont rajoutées à une quantité dépassant quatre fois le taux contenu dans la pils, procure à cette bière une couleur ambrée tout comme un arôme légèrement fruité.

44. Jazz Bass **NEW** 8° 33cl 3.50€



2008 Brasserie Caulier

<http://www.jazzbeer.com>

Bière ambrée traditionnelle à fermentation haute, brassée avec une sélection soignée d'orge et de houblon de tout premier choix. De robe ambrée, ce breuvage, procure un moment de détente et de plaisir.

45. John Martin's IPA **NEW** 6.9° 33cl 2.50€



2012 Brasserie Martin's

<http://www.anthonymartin.be>

Mousse blanche crémeuse moyenne, pas de pétillance. Odeur légèrement houblonnée avec des notes herbacées discrètes et de petites pointes fruitées et citronnées. Goût amer moyen, saveurs légèrement ferreuses.

Les Bières Ambrées (suite)

46. Mont Des Cats 7.6° 33cl 4.00€



Abbaye de Scourmont

<http://www.chimay.com>

A un petit détail près tout de même, la bière du Mont-des-Cats est pour l'heure réalisée par l'abbaye trappiste Notre-Dame de Scourmont en Belgique, celle-là même qui produit les bières Chimay.

47. Pétasse **NEW** 6.5° 33cl 2.50€



2012 Brasserie de Bouillon

<http://www.brasseriedebouillon.be>

La Bière Pétasse, la bière des joyeux drilles est une bière de type "ale" ambrée à fermentation haute, conçue par la Brasserie de Bouillon.

48. Petite Vertus **NEW** 3.9° 33cl 2.50€



2012 Brasserie Millevertus

<http://www.millevertus.be>

Aspect cuivré trouble, col moyen crémeux blanc cassé. Arôme légèrement malté, grillé avec une pointe houblonnée surtout dans un fruité/fleuri très frais.

49. Tania (Bière De Hotton) **NEW** 6.5° 33cl 2.50€



2012 Brasserie Saint Monon

<http://www.saintmonon.be>

Bière ambrée, mousse blanc-cassé disparaissant rapidement, pétillance moyenne. Odeur moyennement houblonnée avec des notes maltées, légèrement fruitées et épicées.

50. Trouffette Rousse 7.5° 75cl 6.50€



2009 Brasserie du Pays de Bastogne

<http://www.brasseriedebastogne.be>

Bière de couleur ambrée, mousse légèrement ocre crémeuse moyenne, pas de pétillance. Odeur houblonnée avec des senteurs herbacées et des notes légèrement fruitées.

Les Bières Ambrées (fin)

51. White Gold (Au Chicon) **NEW** 8° 37.5cl 5.00€



Brasserie Hof ten Dormaal

<http://www.hoftendormaal.com>

Le brasseur André Janssens s'est inspiré de ses souvenirs d'enfance auprès de ses grand-parents, à Kampenhout, pour créer cette bière.



www.KILOWATTSOLAR.eu
PANNEAUX PHOTOVOLTAÏQUES
POMPES A CHALEUR
Route de Bouillon 288 bte 7 - 5574 PONDROME
Tél. : 082 / 64.39.60
Le rapport qualité/prix/service de votre région

Votre contact :
Lambert Etienne
0478 / 45.27.61



Grand Place 28 - Wellin
Tél. : 084/ 38.74.94



Maison LEFEBVRE
A votre service...
Qualité 1932 Fraîcheur

Boucherie - Charcuterie - Salaisons Artisanales
Gibier - Volaille - Fromage
FABRICATION MAISON - SPECIALITES ARDENNAISES



rue de Beauraing 182 - 6920 WELLIN
Tél. : 084/38.81.64 - Fax : 084/38.83.59
boucherielefebvre@proximedia.be

Les Bières Bio

52. Bière Bio Au Miel **8°** **25cl** **3.00€**

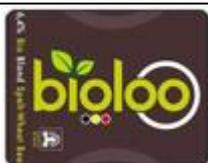


1997 Brasserie Dupont

<http://www.brasserie-dupont.com>

Brassée de façon traditionnelle et naturelle, en utilisant des matières premières certifiées "Bio"

53. Biolo Ambrée **NEW** **7.8°** **33cl** **3.50€**



2010 Brasserie Belgobeer

<http://www.belgobeer.be>

Brassée sur une base d'épeautre et de froment (blé tendre), la Biolo présente dans le verre une robe d'un ambrée plutôt clair et un chapeau de mousse blanc crémeux et persistant.

54. Blanche Du Hainaut **5.5°** **25cl** **2.00€**



1999 Brasserie Dupont

<http://www.brasserie-dupont.com>

Légère, douce, peu amère, très rafraîchissante grâce à l'équilibre entre son acidité et ses notes de coriandre et d'orange

55. Moinette **7.5°** **25cl** **2.50€**



1990 Brasserie Dupont

<http://www.brasserie-dupont.com>

Elle a des arômes maltés, fruités et de houblons fins. Désaltérante, grâce à l'équilibre entre moelleux, fruité et amertume.

56. Puur (La Trappe) **4.7°** **33cl** **2.50€**



2010 Abbaye de Koningshoeven

<http://www.latrappe.nl>

La première Trappiste BIO... le Père Abbé a décidé de la nommer «puur» pour la qualité des ingrédients biologiques utilisés. Le houblon est acheté directement auprès des agriculteurs. PURE La Trappe est certifié SKAL et est brassée avec de l'énergie verte.

Les Bières Bio (fin)

57. Quintine Blanche Bio

5.9°

33cl

3.50€



2010 Brasserie Ellezelloise

<http://www.brasserie-ellezelloise.be>

Mousse blanche crémeuse abondante, pas de pétillance. Odeur moyennement houblonnée et fromentée avec de faibles notes citronnées. Goût amer prononcé avec des pointes sèches en bouche, corsées et puissantes suivies d'une astringence prononcée en fin de bouche.

Cafermi
1733

Torréfaction de café
Tél.: 061/51.25.44
Gsm: 0476/25.64.64
info@cafermi.be

LA TRUITE D'ARGENT

rue Paul Dubois 216
WELLIN
Tél.: 084/38.62.53

RABEUX & Fils

JOHN DEERE
JCB

Machines Agricoles
Construction Métallique
18 rue des Peupliers 5570 Revogne
Tél.: 084/38.84.71
Gsm : 0476/49.27.99

WARIN-CORNET
Beauraing
082/71.33.66

FRITERIE FRANCO BELGE

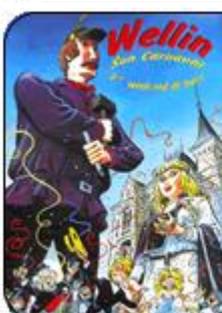
Tous les week-ends
sur la Place de Wellin
et toutes manifestations
084/38.90.70

Le Relais de la Patache

Grand Place 187
6920 WELLIN
Tél. : 084/41.35.00

UN R 9
084.45.58.83
Grand Place 27
6920 Wellin

TITRE-SERVICE



CARNAVAL DE WELLIN
2ème week-end de mars

Concours Bière Mystère

Durant tout le Week-End, à l'achat d'une « bière mystère » vous recevez un bulletin de participation au concours.



3 €

Découvrez l'ingrédient qui entre dans la composition de cette bière, complétez le bulletin et remettez le dans l'urne qui se trouve en cuisine..

Le gagnant sera tiré au sort parmi les bonnes réponses.

Fin du concours et proclamation des résultats :
dimanche vers 18H00. Nombreux lots à gagner

La solution du concours sera également publiée sur notre site Internet :

<http://www.sohier-village.be>

**NOLLEVAUX
Fabrice**

Plafonnage

084/41.33.28
0493/19.87.37
nollevaux_fabrice@hotmail.com

Sandwicherie



**Sandwiches
Panini**

Baguettes fraîches

Tél. 061 51 21 13
Station Shell - Bièvre

**Le Panier Boulet
Friterie**

rue de Wellin 127
6929 Haut-Fays

0477/43.52.39
info@lepanierboulet.be

**Profil
AUTO**

Accessoires auto
Lettrage tous supports

rue de Bouillon 54
5555 Bièvre
Tél : 061/51.25.88



**RESTAURANT
LA PAPILOTTE**

rue de la Station 5
6920 Wellin

Tél. : 084/38.88.16

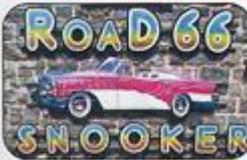


LEONARD-MAHY sprl

Construction
Transformation
80a, rue de Burnaifontaine
HAUT-FAYS

061/58.82.90 - 061/58.88.67
0476/31.92.35 - 0476/66.53.14

SNOOKER



**ROAD 66
SNOOKER**

Fermé le jeudi
Route de Beauraing, 164 - Wellin - 084/37.33.83

Les Rôtisseries

DURY
et Fils

**Pour toutes vos
manifestations
à domicile**

0474/22.07.60

Thierry Marchal

Terrassement
Aménagement
extérieur



rue Basse 27
6920 Sohier
0474/84.84.48
084/38.73.36

Coiffure
Nadia
Solarium



105, rue de Grupont
6921 Chanly

Tél./fax:
084 38.92.44

**ELECTRICITE
ELECTROMECHANIQUE**

Henri Jacquemin

BEAURAING

0478/51.43.58

jacquemin.henri@skynet.be

**LES MENUISIERS
BATISSEURS SPRL**

Maison en bois - Maisons basse énergie
Maisons passives - Maisons évolutives
Construction - Rénovation

Tél. : 084/38.96.26
Gsm : 0499/16.65.71

lesmenuisiersbatisseurs.be
Rue Jean Meunier à HALMA

Les Bières Blondes

58. Barbe D'or 7.5° 33cl 2.50€



Brasserie Verhaeghe

<http://www.brouwerijverhaeghe.be>

Elle est limpide, limite brillante, et sa mousse blanche est aérée et persistante, presque crémeuse selon les verres. Ses bulles sont fines et rapides. Au nez, un arôme de houblon d'intensité moyenne domine.

59. Bastogne Pale Ale 6° 75cl 6.50€

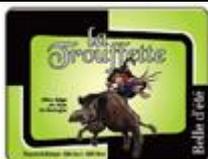


Brasserie de Bastogne

<http://brasseriebastogne.be>

Robe ambrée, mousse ocre crémeuse, pas de pétillance. Odeur houblonnée avec des notes fleuries et herbacées faiblement maltées. Goût amer moyen avec des pointes de guimauves.

60. Belle D'été 6° 75cl 6.50€



Brasserie de Bastogne

<http://www.brasseriebastogne.be>

La Belle d'été est une bière de la brasserie de Bastogne située entre Vaux-sur-Sûre et Sibret. Cette brasserie produit également les truffettes.

61. Bellevaux blonde **NEW** 7° 33cl 4.00€



Brasserie de Bellevaux

<http://www.brasseriebellevaux.be>

Bière de couleur plutôt ambrée, mousse blanche moyenne, pas de pétillance. Odeur légèrement maltée, fruitée et houblonnée avec des notes de paille. Goût doux et liqueureux, faiblement sucré.

62. Bressene 8° 33cl 3.50€



2010 Brasserie Grain d'Orge

<http://www.grain-dorge.com>

Bière blonde dorée, mousse blanc-crème crémeuse abondante, pas de pétillance. Odeur houblonnée avec des notes d'agrumes et très faiblement maltées et herbacées. Goût amer avec des notes sucrées légères.

Cette année, les restaurants de Wellin vous mettent « la bière à la bouche »...

Wellin se distingue par ses bonnes tables à proximité de sa grand-place. A l'occasion de cette 20^{ème} édition du “Week-End Bières Spéciales” nos quatre restaurateurs locaux participent à l'événement en proposant, tout au long du week-end, un menu de circonstance dans lequel la bière est mise à l'honneur en tant qu'ingrédient des plats proposés. Nous vous invitons ainsi à prolonger l'expérience brassicole en découvrant les menus exclusifs concoctés par nos maîtres cuisiniers :

- **“L'Atelier des Sens”** www.wellinhotel.be
Grand Place, 28
Tél : 084/38.74.94 - E-mail : info@wellinhotel.be
- **“La Papillote”** www.lapapillote.be
Rue de la Station, 5
Tél: 084/38.88.16
- **“Le Relais de la Patache”** www.lerelaisdelapatache.be
Grand Place, 187
Tél.: 084/41.35.00
- **“La Truite d'Argent”** www.latruitedargentwellin.be
Rue Paul Dubois, 3
Tel 084/38.82.53 - truitewellin@gmail.com

Pour découvrir les plats et menus issus de l'imagination fertile de nos chefs-coq, nous vous invitons à consulter les pages internet de chacun reprises ci-dessus.

Le “WEBS” gourmand : ripailles et cochonnailles à volonté

Tout au long du week-end, nous proposons sur site des produits de bouches et de la petite restauration à base de produits préparés par notre boucher – traiteur local dont les fameuses salaisons sont appréciées bien au-delà de nos clochers wellinois.

Vous pourrez apprécier l'assiette ardennaise exclusivement composée au départ de produits locaux issus des ateliers de la boucherie – charcuterie Lefebvre à Wellin, ou encore les excellents cervelas “chasseur” maison.

Mais ce n'est pas tout, à l'occasion de cette 20^{ème} édition, notre maître charcutier nous a préparé un saucisson affiné à la bière du WEBS, la “bière des Veschaux” (n° 37 à la carte).

A découvrir et déguster sans modération !

- “Boucherie Lefebvre” www.boucherielefebvre.com
Rue de Beuraing, 182 à Wellin
Tél: 084/38.83.59 - info@boucherielefebvre.com

Les Bières Blondes (suite)

63. Bush Blonde **10.5°** **33cl** **3.50€**



2001 Brasserie Dubuisson

<http://www.br-dubuisson.com>

L'utilisation de malts traditionnels associée à l'emploi exclusif du fameux houblon de Saaz lui procure une robe claire chatoyante ainsi qu'une palette harmonieuse de saveurs subtiles et d'arômes typés mais néanmoins équilibrés.

64. Charlemagne **NEW** **7.5°** **25cl** **2.50€**



2012 Brasserie de Silenriex

<http://www.brasseriesilenriex.be>

Cette bière triple brassée par la brasserie de Silenriex pour le compte de la brasserie de l'Astrée. Restaurant situé à Nouvion en Thiérache dans le nord de la France

65. Chinette **6°** **33cl** **2.50€**



2011 Brasserie de la Lesse

<http://www.brasserie dela lesse.be>

Légèrement amère, elle est blonde dorée, avec un nez agréablement fruité (agrumes). Blonde de fermentation haute, fabriquée suivant un processus ancestral, elle est re-fermentée en bouteille.

66. Corne Du Bois Des Pendus **5.9°** **33cl** **3.00€**

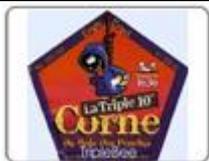


2010 Brasserie d'Ebly

<http://www.lacorneduboisdespendus.be>

La bière "La Corne du Bois des Pendus" est une bière brassée avec un malt Pilsen et du froment. Cela lui donne une couleur soleil, une mousse bien abondante, crémeuse avec une tenue exceptionnellement longue.

67. Corne Du Bois Des Pendus Tr.10° **33cl** **3.50€**



2010 Brasserie d'Elby

<http://www.lacorneduboisdespendus.be>

Son nom est tiré d'une légende : un brasseur nommé Cornelius enterra la recette secrète de son extraordinaire bière, dans un bois où beaucoup de gens furent pendus aux arbres. L'endroit où la recette gît à présent est toujours un mystère et personne ne réussit jamais à le découvrir...

Les Bières Blondes (suite)

68. Curtius **NEW** 7° 37.5cl 4.00€



2012 Microbrasserie de la Principauté

<http://www.lacurtius.com>

Bière à la robe blonde orangée, mousse blanc-cassé crémeuse abondante, pas de pétillance. Odeur houblonnée avec des notes fruitées légères et fleuries très faiblement maltées. Légère amertume en bouche.

69. Cuvée Des Troll's 7° 25cl 2.50€

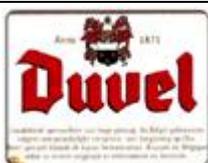


2000 Brasserie Dubuisson

<http://www.br-dubuisson.com>

Bière de couleur blonde, mousse blanche crémeuse abondante, forte pétillance. Odeur houblonnée avec des notes de levure, herbacées et épicées. Goût amer faiblement sucré, sec en bouche avec des pointes de pomme légères et une astringence prononcée en fin de bouche.

70. Duvel 8° 33cl 2.50€

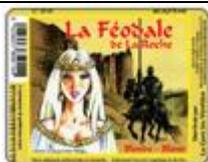


1923 Brasserie Moortgat

<http://www.duvel.com>

Albert Moortgat l'avait initialement baptisée "Victory Ale" . Le breuvage doré reçu son nom définitif plus tard lorsque le cordonnier local la décrit comme "nen echten duvel" (=un véritable petit diable).

71. Féodale 6.5° 33cl 3.50€



2004 Brasserie Saint Monon

<http://www.saintmonon.be>

Légèrement amère, elle est blonde dorée, avec un nez agréablement fruité (agrumes). Blonde de fermentation haute, fabriquée suivant un processus ancestral, elle est re-fermentée en bouteille.

72. Forestinne Mysteria 7° 33cl 3.00€



2008 BGV Sprl

<http://www.forestinne.be>

Douce et faiblement houblonnée, à la mousse blanche délicatement crémeuse, elle présente des senteurs fleuries et mielleuses rappelant les fleurs de tilleul. Son goût doux et peu amer offre également des saveurs de fruits exotiques et des notes finement amères en fin de bouche.

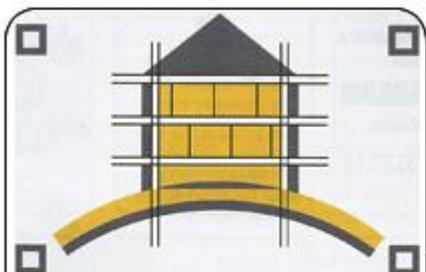


S.A. LIBAN
travaux publics

Lomprez - Wellin

s.liban@belgacom.net

Liban Julien: 0475/61.55.28



BALFROID MAGNEE

CONSTRUCTIONS - WELLIN

www.balfroid-magnee.be

BCMA

BUREAU COMPTABLE

MARCHAL AMELIEN

Rue de Dinant 35

5570 Beauraing

Tél: 082/71.43.49

Fax: 082/71.12.64

Gsm: 0474/57.47.67

amelien.marchal@bcma.be

**PLACEMENTS
ASSURANCES**

ALAIN BERNARD

rue de la Station 59 - Wellin

Tél./Fax 084/38.99.79

Gsm 0476/33.27.48

N° OCA 30993




buromat papeterie
Scolaire • Bureau • Beaux-Arts & Loisirs

BEAURAING

Tél 082/71.42.14

Fax 082/71.20.91



Imprimerie Banneux

1867

084/38.87.68

0477/555.806

Les Bières Blondes (suite)

73. Forestinne Nordika **7.5°** **33cl** **3.00€**



2009 BGV Sprl

<http://www.forestinne.be>

Bière de couleur cuivrée, mousse blanche crémeuse abondante, faible pétillance. Odeur moyennement houblonnée avec des senteurs légèrement fruitées et épicées. Goût amer moyen, saveurs faiblement sucrées et légères d'agrumes.

74. Forestinne Primoria **7.5°** **33cl** **3.00€**



BGV Sprl

<http://www.forestinne.be>

Cette bière à l'arôme faiblement houblonné, aux senteurs boisées et à la mousse crémeuse. Son goût fruité laisse exploser en bouche des notes maltées et l'ingrédient secret, jalousement gardé par les elfes, lui confère de subtiles saveurs évoquant la forêt.

75. Gatte D'or **NEW** **7°** **33cl** **2.50€**



Brasserie Saint Monon

<http://www.saintmonon.be>

Bière à la robe blonde cuivrée, mousse blanche crémeuse moyenne, faible pétillance. Odeur moyennement houblonnée avec des senteurs légèrement fruitées et d'agrumes. Goût amer, sec en bouche avec des pointes de prunes.

76. Gaumaise **6.3°** **33cl** **2.50€**



1988 Brasserie du Bocq

<http://www.bocq.be>

Brassée au départ à Meix-devant-Virton, elle est à présent produite à la brasserie du Bocq à Purnode en exclusivité pour le Drink Daune à Sainte-Marie sur Semois

77. Grisette Blonde **5.2°** **25cl** **2.00€**



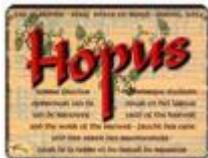
Brasserie Saint-Feuillien

<http://www.st-feuillien.com>

Tout aussi désaltérante que la grisette blanche ou la grisette ambrée, elle est légèrement amère.

Les Bières Blondes (suite)

78. Hopus 8.5° 33cl 3.00€



2008 Brasserie Lefebvre

<http://www.brasserielefebvre.be>

Hopus marie le houblon(hop en anglais) et l'œuvre(opus en latin).
Composée de cinq houblons différents.

79. Hotteuse Grand Cru **NEW** 8° 33cl 3.00€



Brasserie De Smedt

<http://www.affligembeer.be>

Mousse blanche peu abondante, pétillance moyenne. Odeur légèrement maltée, houblonnée avec des senteur alcoolisées. Son goût est amer, légèrement sucré, piquante sur la langue, peu d'astringence en fin de bouche. Brassée exclusivement pour le Syndicat d'Initiative de Chiny.

80. Houblon Chouffe 9° 33cl 3.00€



2006 Brasserie d'Achouffe

<http://www.achouffe.be>

Il s'agit d'une Bière de type « Indian Pale Ale », offrant un harmonieux équilibre entre un agréable fruité et une amertume bien prononcée : trois types de houblons entrent dans sa composition.

81. Jacob Triple **NEW** 7.5° 33cl 3.00€



Brasserie Broeder Jacob

<http://www.broederjacob.com>

Arôme légèrement fruité avec une touche d'herbes. Le goût complexe donne une expérience unique au vrai amateur de bière, dans laquelle la touche d'herbes donne un accord final.

82. Jazz Sax **NEW** 8° 33cl 3.50€



2008 Brasserie Caulier

<http://www.jazzbeer.com>

Brassée selon une recette ancienne, cette bière refermentée en bouteille est non filtrée et non pasteurisée. Sa mousse est abondante et consistante. Le nez offre des arômes de malt, de houblon et un complexe bouquet fruité.

Les Bières Blondes (suite)

83. Kapittel **NEW** **6.5°** **33cl** **2.50€**



2012 Brasserie Van Eecke

<http://www.brouwerijvaneecke.be>

Il s'agit d'une bière de haute fermentation. Sa couleur est blonde dorée et elle possède une mousse blanche. Elle a un arôme fruité et de levure. Elle possède une saveur douce agréablement fruitée dans laquelle on retrouve des touches citronnées.

84. Luppoo **NEW** **6.5°** **33cl** **3.50€**



2012 Brasserie Belgobeer

<http://www.belgobeer.be>

Bière de fermentation haute faite à base d'orge et d'avoine. Elle est 100% naturelle, non filtrée, arômes de pamplemousse et de fruits de la passion.

85. Lupulus **8.5°** **75cl** **6.50€**



2007 Brasserie Les 3 Fourquets

<http://www.les3fourquets.be>

Elle est refermentée en bouteilles champenoises et en fûts. La volonté de ne pas filtrer ni de pasteuriser cette bière assure la préservation de toutes ses qualités aromatiques et de goût.

86. Maredsous 6° **6°** **33cl** **2.50€**

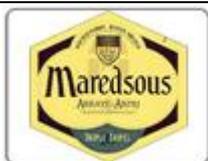


Brasserie Moortgat

<http://www.maredsousbieres.be>

La bière blonde et légère de Maredsous est la toute première bière produite par la communauté et est consommée encore aujourd'hui par les moines au repas de midi.

87. Maredsous 10° **10°** **33cl** **3.00€**



Brasserie Moortgat

<http://www.maredsousbieres.be>

La douceur raffinée de cette bière masque sa teneur plus élevée en alcool et en fait la boisson favorite des connaisseurs.

ENTREPRISE IMAGERAT

Rue Paul Dubois 58

6920 WELLIN

Tél: 084/38.85.85 - 084/38.87.21 - Fax: 084/38.81.79

ROSSION & FILS



Votre distributeur pour la région

SOHIER/WELLIN - 084/38.81.86

PEUGEOT

<http://rossion.reseau.peugeot.be>

Toitures Deloyer



Jean-Marc Deloyer
0477/59.62.30

SNACK

« Chez Manza »

SANDWICHS - BOISSONS
TABACS - CONFISERIE
CARTE GSM - CROISSANTS
PAINS CHOCO

Rue de Dinant 14
5572 Beauraing
082/22.84.34


friterie
« Chez Régine »

Fromelennes
France


CLARINVAL

SPRL Guy Clarinval

rue de Wellin 33
5574 Pondrôme

Tél. : 082/71.28.54



Tous travaux
de maçonnerie

mahin.freres@hotmail.be

Froidlieu

0478/54.75.82

HOUBAGRI
S.P.R.L. - 1000 - 1000 - 1000

rue de Dinant 107
5570 Beauraing

Tél.: 082/71.41.28
Gsm: 0477/81.09.35
info@houbagri.be
www.houbagri.be

Les Bières Blondes (suite)

88. Moinette Blonde **8.5°** **33cl** **2.50€**



1955 Brasserie Dupont

<http://www.brasserie-dupont.com>

Bière d'un blond cuivré, aux arômes de houblons fins, la Moinette blonde est très désaltérante grâce à son équilibre entre moelleux, amertume et fruité.

89. Omer **8°** **33cl** **3.00€**



2008 Brasserie Bockor

<http://www.bockor.be>

Le nom d'OMER fait référence à l'époque où les marques n'existaient pas encore. Lorsqu'en 1892 Omer VANDER GHINSTE a créé la brasserie, il a donné, comme il était d'usage à l'époque, son propre nom à ses bières.

90. Ommegang **NEW** **8°** **33cl** **2.50€**



Brasserie de Haacht

<http://www.haacht.com>

Son caractère sec et robuste séduit aussi bien les amateurs de bière spéciale que de pils. Le doit-elle à ses trois variétés de houblon ou à ses délicats arômes citronnés ? Une chose est sûre, l'Ommegang ne connaît pas sa pareille et fait figure de bière désaltérante par excellence.

91. Queue De Charrue Blonde 8° **33cl** **2.50€**



1992 Brasserie Vanuxeem

<http://www.vanuxeem.com>

La plus forte du trio de Ploegsteert est pourtant celle à l'arôme le moins typé, dont il ne ressort qu'un léger parfum amer.

92. Rulles Triple **8.4°** **75cl** **6.50€**



2003 Brasserie de Rulles

<http://www.larulles.be>

Le brasseur a recherché du corps et de l'amertume franche pour en faire une bière de dégustation. Ce mariage idéal vous surprendra. Elle reçut le Coq de Cristal 2006 à Libramont.



Olix D'eco
Entreprise de peinture et décoration

Pose de revêtements sol et mur
 Tél: 0473/70.46.44 - olixdeco@hotmail.com

Rue de Rochefort, 462 - 5572 BEAURAING
 TVA: BE 0889 358 752

**l'Atelier
 de la
 Fenêtre**



290, rue de Bouillon
 PONDROME
 082/64 68 61



ABSA énergies S.A.

Zone de Wellin | Rue J. Weusten, 1 | B-6922 Halma
 Tél: +32 84 38 89 78 - www.absa-energies.com
 COM: +32 473 19 95 14 - +32 477 22 54 18

CETT
 TRAITEMENT DES DECHETS

**Monseu
 Rochefort**

**PEINTURE
 DÉCORATION**

LIESNARD Jérôme

Gsm: 0496/08 53 65 - Tél.: 084/32 36 16
www.j-liersnard.paintprofessional.be

**L & S
 coiffure**

Hommes - Dames - Enfants

Sur rendez-vous
 082/71.11.09
 93, rue de Wellin
 PONDROME



LE PONT DES ANGES

37, rue de l'Aubépine
 5570 BEAURAING
 082/71.25.49



LE PELERIN

37, rue de l'Aubépine
 5570 Beauraing
 082/71.25.49



SCARCEZ
 LA NOUVELLE GÉNÉRATION DU CYCLE

*ventes, entretiens,
 réparation de cycles
 et de vélos électriques*

Rue de Dinant - Beauraing
 082/71.19.13

Mr. Bricolage
 On peut compter sur lui.

WELLIN

wellin@mr-bricolage.be

ANFLO S.P.R.L.
 Route de WELLIN 33b
 6920 HALMA
 Tel : 084/46.82.79
 Fax: 084/46.82.87

TAVERNE Bières Spéciales



BEAULIEU

Rue de Bouillon 29
 BEAURAING
 Tél. 082/ 71.35.79

Les Bières Blondes (suite)

93. St Benoît Blonde 6.5° 33cl 2.00€



2007 Brasserie du Bocq

<http://www.bocq.be>

Mousse moyennement abondante, à bulles moyennes et de persistance faible. Sa robe est blonde dorée trouble. Son nez d'intensité moyenne est dominé par des odeurs d'orange ou de mandarine..

94. Saint Feuillien 7.5° 33cl 3.00€



Brasserie Saint Feuillien

<http://www.st-feuillien.com>

La robe est dorée et profonde. La mousse est fine et aérienne. Le bouquet est très parfumé; on y distingue nettement l'influence des houblons aromatiques, ainsi que l'apport d'une note fruitée (agrumes), conférée par l'usage d'épices.

95. Saint Feuillien Grand Cru 9.5° 33cl 3.50€



Brasserie Saint Feuillien

<http://www.st-feuillien.com>

La première gorgée est d'abord légère et contrastée, puis se découvre une amertume longue, pleine de nuances et flatteuse. Le caractère houblonné (majoritairement type Styrian Golding) domine l'arrière-bouche.

96. Saint Paul NEW 5.3° 33cl 2.50€



Brasserie Sterkens

<http://www.sterkensbrew.be>

Couleur dorée, mousse blanche crémeuse abondante, pas de pétillance. Odeur peu houblonnée, senteurs fruitées d'agrumes avec des notes épicées. Goût amer moyen, sec en bouche.

97. Saint Paul Triple NEW 7.6° 33cl 3.00€



Brasserie Sterkens

<http://www.sterkensbrew.be>

Bière de couleur blonde, mousse blanche très faible, pas de pétillance. Odeur peu houblonnée, notes d'agrumes avec des senteurs légèrement fruitées et des notes caramélisées. Goût peu amer.



Pour cette 20^{ème} édition, nous avons voulu innover avec le concept du «**Happy Hour**». Mais plutôt que de recevoir 2 bières pour le prix d'une seule, durant une heure, les produits d'une brasserie spécifique seront à moitié prix.

Le vendredi de 20H à 21H, **Happy Hour Brasserie de Bouillon** :

N° 17 - Black 14

N° 37 - Bière des "Veschaux"

N° 47 - Pétasse

N° 98 - Sarrasine

N° 106 - Blanche de Bouillon

Le samedi, de 19H à 20H, **Happy hour Forestinne** :

N° 20 - Forestinne Gothika

N° 42 - Forestinne Ambrosia

N° 72 - Forestinne Mysteria

N° 73 - Forestinne Nordika

N° 74 - Forestinne Primoria

Le dimanche de 14H à 15H, **Happy hour brasserie Bockor** :

N° 89 - Omer

N° 105 - Bellegems Witbier

N° 113 - Framboise Max

N° 116 - Kriek Max

N° 118 - Passion Max

Les Bières Blondes (suite)

98. Sarrasine **NEW** 6° 33cl 2.50€



Brasserie de Bouillon

<http://www.brasseriedebouillon.be>

Bière à la robe blonde, mousse blanche abondante, pas de pétillance. Odeur fleurie et fruitée avec des senteurs épicées, fromentée et acidulées. Goût de froment, piquant sur la langue avec des pontes de rhubarbe et de paille. astringence bien présente.

99. Simcoe (Pils) **NEW** 3.5° 33cl 2.00€



2012 Brasserie Sainte Hélène

<http://www.sainte-helene.be>

Simcoe, c'est le nom du houblon américain qui entre dans sa composition avec le malt pilsen. De quoi donner une superbe blonde à fermentation basse, aussi goûteuse que rafraîchissante. Sa belle longueur en bouche s'accompagne de notes fruitées d'agrumes.

100. Triple Bruges 9° 33cl 3.00€



Brasserie Palm

<http://www.palm.be>

Bière de la brasserie Gouden Boom à Bruges (reprise par Palm) est une blonde-ambree de haute fermentation, franche dans sa couleur dorée avec un caractère malté très complet.

101. Trouffette Blonde 6° 75cl 6.50€



2008 Brasserie du Pays de Bastogne

<http://www.brasseriebastogne.be>

Le nom de la Trouffette évoque bien entendu Trouffet, ce personnage légendaire de Bastogne. Trouffet incarne l'Ardennais typique.

102. Vedett 5° 33cl 2.00€



1965 Brasserie Moortgat

<http://www.duvel.com>

La Vedett est la pils du plat pays, proposée par la brasserie DUVEL-MOORTGAT.



Parcs et jardins

Tout pour un superbe jardin!!

Lejeune Jean-Christophe

Entretiens divers, pose clôture, création terrasse, taille et plantation, abattage dangereux, DEVIS: GRATUIT

0494/720934

Rue Triot Masbore 17



Michel Lambert
Pose de pavés
Terrasses
Clôtures - Pelouses
Plantations d'arbre
et arbustes
Les Hayettes 148 6920 WELLIN
084/38.96.87



De Barros
Boulangerie - Pâtisserie
Rue de la Station 22 - 6920 Wellin - Tél.: 084 38 82 28

Fleurs, plantes cadeaux
Bouquet de la Reine
offert par
Florilook
Tél. 084/44.59.84
Rue du Fond des Vaux, 66a - 6920 Wellin



Boucherie de la Ferme
La Courne de la Vierge Sainte
Pondrôme
082 / 71 40 95
87 rue de Wellin
5574 Pondrôme
082/71.40.95



JMC CONSTRUCT
Construction, rénovation, rénovation, aménagements, terrasses
Collin Jean-Michel
rue Saint Roch 3 Sart Custinne
Tél: 061/58.74.74
Gsm: 0471/06.75.20
jmc-construct@skynet.be

J. LEQUEUX SPRL

Travaux de toiture
Hydrofuge - Démolitions
rue de Vonèche 157 - 6929 Haut-Fays
Tél: 061/58.89.40
Fax: 061/58.73.29

Gites Ann Pettens
rue de Porcheresse 64 - 6929 GEMBEES
ann@6929.be 0475/56.61.34 www.logeerhuis.be



Les Bières Blondes (fin)

103. Vertus Ose **NEW** **6°** **33cl** **3.00€**

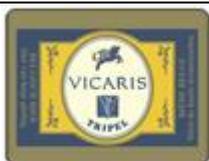


2012 Brasserie Milleverus

<http://www.millevertus.be>

Bière dorée légèrement opaque, col beige crémeux. Arôme de grains, malté, pointe d'épices presque anisé. Houblon en retrait laissant une brève pointe d'amertume feuillu et citronné.

104. Vicaris Tripel **NEW** **8.5°** **33cl** **3.50€**



2005 Brasserie Dilewyns

<http://www.vicaris.be>

Bière de haute fermentation avec refermentation en barrique et bouteille. Mousse stable . La sensation en bouche est créée par sa richesse et la saveur de malt.

Les Bières Blanches

105. Bellegems Witbier **5.5°** **33cl** **2.00€**



Brasserie Bockor

<http://www.bockor.be>

Blanche crémeuse abondante, pas de pétillance. Odeur moyennement houblonnée et fromentée avec des pointes acidulées. Goût faiblement mer, saveurs sèches en bouche avec des notes de citron

106. Blanche de Bouillon **NEW** **5.5°** **33cl** **2.50€**



Brasserie de Bouillon

<http://www.brasseriedebouillon.be>

Cette blanche a le corps d'une blonde. Les ingrédients utilisés sont le froment, la coriandre, le citron et l'orange. Non filtrée, elle est refermentée en bouteille.

107. Blanchette de Gaume **NEW** **5°** **33cl** **3.00€**



2012 Brasserie Millevertus

<http://www.millevertus.be>

Dorée légèrement trouble, col blanc collant au verre. Arôme fruité et herbacé, aspect feuilles de thé vert avec une pointe subtile d'épices. Moyennement amer avec une pointe de citronnelle très agréable et une effervescence épicée.

108. Grisette Blanche **5°** **25cl** **2.00€**



Brasserie Saint Feuillien

<http://www.st-feuillien.com>

La Grisette à base de froment et d'orge, est moins acide que les autres blanches. Plutôt fraîche, elle offre des parfums de vanille.

109. Vedett White **4.7°** **33cl** **2.00€**



2008 Brasserie Moortgat

<http://www.duvel.com>

Elle est la nouvelle bière blanche de la gamme Vedett. Seuls des ingrédients naturels, tels que le blé, l'orge, le houblon, la coriandre et des écorces d'orange séchées sont utilisés lors du brassage.

Les Bières Blanches (fin)

110. Villée

5.9°

33cl

3.00€



Brasserie de Silly

<http://www.silly-beer.com>

Bière de couleur blanche jaunâtre, mousse blanche crémeuse abondante, pas de pétillance. Odeur peu houblonnée, notes citronnées avec des pointes de mandarines. Goût peu amer, faiblement sucré avec des saveurs de zestes de citrons verts et une faible âcreté en fin de bouche,

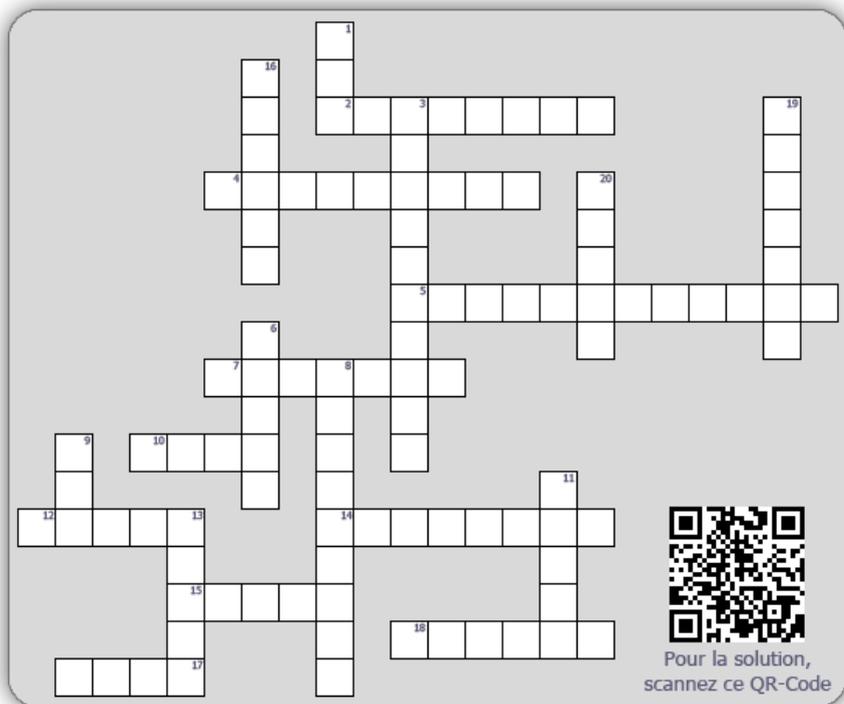
Le Verre du WEBS



A l'occasion de la 20^{ème} édition du WEBS, le verre à Veschaux est disponible en cuisine au prix de

5€

Jouons ensemble...

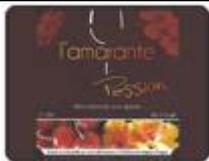


1. Chapeau ou ami qui sauve ta peau.
2. Producteur de bière.
3. Groupes, orchestres, dj's les nôtres vous divertissent tout le week-end.
4. Bière d'abbaye cistercienne
5. Collectionneur.
6. Utile au fût mais aussi au cycliste.
7. Donne de l'amertume à la bière
8. Personnes sans qui le WEBS ne se déroulerait pas
9. Principale composante de la bière.
10. Prédateur de Blanquette, j'illustre la Lupulus.
11. De bœuf ou de charrue.
12. Endroits de fermentation.
13. Bière Anglaise au malt torréfié.
14. Emblème du WEBS.
15. Truite dénicheuse d'alliance.
16. De terre, à soie, les vôtres vous sont indispensables à votre dégustation.
17. Orge germé.
18. Contenant anciennement fait de bois et actuellement en plastique.
19. Liqueur présente dans la Salitos.
20. Grâce à elle il vous est permis de regarder, hésiter et enfin choisir.

La solution se trouve ici : <http://www.sohier-village.be/jeu/solutions-MC.pdf>

Les Bières Fruitées

111. Amarante Passion **NEW** 5° 33cl 3.00€



2012 Brasserie Millevertus

<http://www.millevertus.be>

Orangée trouble, col blanc. Arôme fruité rappelant fruits noirs et rouges, note de grains sur un agréable bouquet épicé. Cette bière à la particularité de pas contenir d'arôme. Sa saveur lui vient d'un savant mélange d'épices.

112. Delirium Red 8.5° 33cl 3.00€



2010 Brasserie Huyghe

<http://www.delirium.be>

Une bière de couleur rouge foncée, col de mousse rose et compacte, son odeur est douce et fruitée avec des arômes d'amande et de cerise, et son goût est doux et fruité, bon équilibre doux-amer.

113. Framboise Max 3° 33cl 2.50€

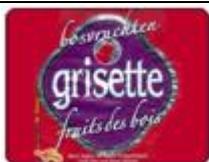


Brasserie Bockor

<http://www.bockor.be>

Après environ dix-huit mois de garde, le vieux lambic est coupé avec un jeune lambic et on ajoute à ce coupage des framboises et du jus naturel de framboise. Ce savant mélange, fruité et moelleux, de framboises et de lambic donne à la Framboise Jacobins son goût raffiné et doux.

114. Grisette Fruits Des Bois 3.5° 25cl 2.50€



2005 Brasserie Saint Feuillien

<http://www.st-feuillien.com>

Bière de haute fermentation. Elle a une couleur rouge et une mousse rosée et onctueuse. Très rafraîchissante, elle a des arômes de mûres, myrtilles, cassis et framboises. Elle laisse paraître un bouquet très fruité.

115. Kasteel Rouge 8° 33cl 3.00€



2008 Brasserie Van Honsebrouck

<http://www.kasteelbier.be>

Sa couleur d'un rouge foncé exceptionnel s'obtient par le mélange astucieux de la traditionnelle Kasteel Brune avec une bière aux cerises du Nord ayant mûri pendant une période de six mois au moins.

Les Bières Fruitées (suite)

116. Kriek Max **3.2°** **25cl** **2.50€**



Brasserie Bockor

<http://www.bockor.be>

Mélange de bière basse fermentation avec une bière à fermentation spontanée. La combinaison de cerises, de jus naturels et d'arômes, associée à la bière de base, confère à cette Kriek Max son goût exquis.

117. Le Temps Des Cerises **NEW 3.5°** **25cl** **2.00€**



2010 Brasserie Lefebvre

<http://www.brasserielefebvre.be>

L'équilibre entre bière et fruit est parfait.. à dire vrai celui qui la déguste en oubierai même qu'il boit une bière, ce qui n'est pas forcément péjoratif...Fort logiquement la bière à la cerise de Floreffe porte le nom du festival de jadis.

118. Passion Max **3°** **25cl** **2.50€**



2010 Brasserie Bockor

<http://www.bockor.be>

Passion Max est une bière brassée à base de Lambic et aromatisée avec des fruits méridionaux et exotiques, notamment des fruits de la passion. Son goût frais et fruité est absolument unique.

119. Pêche Mel Bush **8.5°** **33cl** **3.50€**



2009 Brasserie Dubuisson

<http://www.br-dubuisson.com>

Quand la saveur de la Pêche se marie avec la plus forte bière belge Créée il y a de nombreuses années par des étudiants sous la forme d'un cocktail, la Pêche Mel Bush est à l'origine un mélange de BUSH Ambrée et de gueuze pêche à parts égales.

120. Salitos Téquila **5.9°** **33cl** **3.00€**



Brasserie Miller (Allemagne)

<http://www.salitos.com>

SALITOS TEQUILA est une Premium pils à basse fermentation au goût typique de citron et au goût exclusif de tequila.

Les Bières Fruitées (fin)

121. Salitos Mojito **5°** **33cl** **3.00€**



Brasserie Miller (Allemagne)

<http://www.salitos.com>

Les goût de menthe fraîche, de rhum et de citron vert de la SALITOS MOJITO vont réveiller le côté latin qui sommeille en vous.

Les Bières Sans Alcool

122. Sultane Kriek **33cl** **3.00€**



Brasserie Caulier

<http://www.brasseriecaulier.com>

La Sultane n'est pas une bière c'est en fait une infusion de malt. Cette boisson maltée a été élaborée pour la communauté musulmane et certifiée Halal. C'est une boisson non fermentée. C'est une boisson 100% naturelle et fruitée issue d'un brassage traditionnel.

123. Piedboeuf Brune **33cl** **2.00€**

La carte au format PDF

Cette carte est disponible au format PDF à cette adresse :

<https://www.dropbox.com/s/7isnj5ypzcb027i/carte2013.pdf>

Vous pouvez également utiliser le QR-Code suivant :



Les softs

Coca-Cola et Coca-Cola Light	20cl	2.00€
Limonade orange – citron	20cl	2.00€
Jus d'orange	20cl	2.00€
Eau pétillante	20cl	2.00€

EAU PLATE : GRATUITE TOUT LE WEEK-END

ALCOOTEST DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE

*Pour les Bobs et Bobettes qui veulent rentrer en
toute sécurité !!!*

*Actions organisées avec l'appui du service santé de la province de
Luxembourg.*

Les accompagnements

Assiette ardennaise	5.00€
Saucisson à la Veschaux	2.50€
Portion de fromage	2.50€
Croque-Monsieur	2.00€
Soupe à l'oignon	2.00€
Chips	1.00€



"Avec le soutien du Commissariat général au Tourisme"

Le Week-End Bières Spéciales ne serait pas ce qu'il est sans le précieux soutien de tous nos sponsors et de nos partenaires, privés ou publics.

Si tous méritent d'être salués pour leur participation que vous retrouverez au travers de ces pages, nous tenons à remercier particulièrement pour leur soutien récurrent : Monsieur le Ministre wallon de l'Agriculture et du tourisme, le Gouvernement provincial de la Province de Luxembourg, l'association Belge des Brasseurs et la Maison du Tourisme du pays de la Haute Lesse.



*A tous: **MERCI**
de votre
confiance
et de votre
soutien*



Nous remercions les brasseries suivantes :

Bières Trappistes Chimay
Brasserie Moortgat
Brasserie de Bouillon
Brasserie de la Lesse
Brasserie Forestinne
Brasserie Millevertus
Brasserie de Bastogne
Brasserie Lefebvre

Bières Trappistes Rochefort
Brasserie Dubuisson
Brasserie Bockor
Brasserie Dupont
Les bières Salitos
Brasserie Sainte Hélène
Brasserie de Rulles

Nous remercions également les dépositaires suivants :

Brasserie Balleux à Beauraing, Drink Scaillet à Rochefort, Mi-orge Mi-houblon à Arlon, le Marché de Nathalie à Bouillon.



"Avec le soutien du Commissariat général au Tourisme"



*A tous: **MERCI**
de votre
confiance
et de votre
soutien*



Un grand merci à tous nos sponsors qui nous confient leur publicité et que nous vous recommandons chaleureusement, ainsi qu'aux soixante bénévoles qui se dévouent pour vous servir au mieux et sans lesquels le WEBS serait impossible...