

# 21<sup>ème</sup> Week-End Bières Spéciales



21 - 22 - 23 février 2014

# Bienvenue au 21<sup>ème</sup> Week-End Bières Spéciales

## "On n'a pas tous les jours 20 ans ..."

Qui n'a pas fredonné ce refrain???? Eh oui, notre manifestation fête cette année ses 20 ans d'existence avec cette 21<sup>e</sup> édition.

Qui aurait pu penser que lorsque notre regretté ami Philippe a lancé ce projet un peu fou, un Week-End de février 1994, nous serions encore et toujours là 20 années plus tard. Que de chemin parcouru depuis cette première édition qui se déroulait exclusivement dans la salle du Cercle St Lambert, qui au fil des années est vite devenue trop exiguë!!! Nous n'allons pas refaire l'historique des années antérieures, mais il est bon de se souvenir modestement de ses origines, avec un petit brin de nostalgie...

La quarantaine de nouveautés que nous vous proposons cette année témoigne une fois de plus de la créativité et du savoir-faire de nos brasseurs. Une tendance se dégage toutefois dans les nouveautés: le retour en force des bières houblonnées est une réalité, signe que l'on en revient aux valeurs traditionnelles et originelles de la bière. En témoigne la présence à la carte d'une Duvel Tripel Hop, d'une Hopus primeur ou d'une Kasteel Hoppy qui sont toutes des bières présentant un degré d'amertume élevé. La Duvel et l'Hopus sont des bières de printemps, avec des houblons différents d'année en année, ce qui donnera évidemment un goût différent à la bière. Une bonne campagne de promotion de ces bières annonce leur sortie sur le marché à une date bien précise à la manière du Beaujolais nouveau. Rassurez-vous la comparaison s'arrête là!

Le "phénomène" Trappiste ne peut nous laisser indifférent: alors que ces abbayes souffrent du manque de vocation en Belgique, à un point tel que l'on se demande s'ils pourront encore bénéficier de l'appellation "Trappiste" longtemps, on observe une internationalisation du "phénomène" exclusivement belge au départ de sorte que des bières trappistes sont à présent brassées en France, en Hollande, en Autriche et depuis peu aux Etats-Unis. Vous trouverez à la carte les nouvelles trappistes autrichiennes et hollandaises, par contre la nouvelle trappiste américaine n'est pas encore distribuée en Europe. Faut-il dès lors craindre pour la survie du label et la survie de ce qui constitue le fleuron de notre

patrimoine brassicole? Seul l'avenir nous le dira. En attendant, nous vous proposons à la carte cette année, de l'Orval de plus d'un an d'âge, ce qui mérite d'être mentionné, vu la pénurie de cette bière sur le marché.

Les plus gourmands pourront encore découvrir cette année 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* ainsi qu'au *Renard* à Halma (plus de détails dans les pages centrales).

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 WE. Ceci ne nous empêche pas de vous proposer encore cette année des animations de qualité avec une soirée « découverte jeune talent » animée par « **Two Too Close** » suivi de « **One Shot** » le vendredi soir, avec une soirée pop rock et le groupe « **Off Line** » le samedi soir, et enfin une après-midi piano bar avec « **Michel Jaspas** » le dimanche après-midi.

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.

Lors de cette 21ème édition, le concept du « Happy Hour » est maintenu: 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° 22, 34, 57 & 72)

Le samedi de 19H à 20H, **Happy Hour** brasserie **Forestinne**  
(Bières N°23, 39,76, 77 &78)

Le dimanche de 14H à 15H, **Happy Hour** brasserie **Bockor**  
(Bières N° 53, 95, 111, 114 & 116)

Brassicolement vôtre,

Le Comité.

**SPRL Menuiserie  
François DUMONT  
& Fils**



Privé:  
084/37.79.10  
Atelier:  
084/21.28.52

[sprlmenuisieriedumontfils@hotmail.com](mailto:sprlmenuisieriedumontfils@hotmail.com)

**L & S  
coiffure**

*Hommes - Dames - Enfants*

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

**SCARLEZ**  
LA NOUVELLE GÉNÉRATION DU CYCLE

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

Rue de Dinant - Beauraing  
082/71.19.13

**Menuiserie • Ebenisterie**



Olivier  
**CHARLES**

Gsm : 0475/849.913

Bois - PVC - Alu

Parquet toute menuiserie intérieure et extérieure



**ABSA énergies S.A.**

Zoning de Wellin | Rue J. Neuvion, 1 | B-6922 Halme

Tel. : +32 84 38 89 78 - [www.absa-energies.com](http://www.absa-energies.com)  
GSM : +32 473 19 95 14 - +32 477 22 54 18

**CETT**  
TRAITEMENT DES DECHETS

**Monseu  
Rochefort**

**l'Atelier  
de la  
Fenêtre**

290, rue de Bouillon  
PONDROME  
082/64 68 61



**Carrefour  
market  
Bièvre-Wellin**

*Corroy Nancy*  
0477/54.77.80

*Pédicure médicale*



Rue du Monçai 51  
5580 AVE et AUFFE

**AGM**  
CONSTRUCTION

6, rue Roger Carlier

5020 Suarlée  
0476/339162  
0478/211236

[agm.construction@hotmail.com](mailto:agm.construction@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. **Engelszelle Benno** **NEW** 6.9° 33cl 5.00€



2012 Abbaye de Engelszell

<http://www.stift-engelszell.at>

La brasserie, propriété du monastère, est l'une des activités des moines. La Brasserie Trappiste « Engelszell » est la plus récente de l'histoire riche en tradition de la bière trappiste qui, jusqu'à présent, avait plutôt son origine en Belgique et aux Pays-Bas.

7. **Engelszelle Gregorius** **NEW** 9.7° 33cl 5.00€



2012 Abbaye de Engelszell

<http://www.stift-engelszell.at>

La brasserie, propriété du monastère, est l'une des activités des moines. La Brasserie Trappiste « Engelszell » est la plus récente de l'histoire riche en tradition de la bière trappiste qui, jusqu'à présent, avait plutôt son origine en Belgique et aux Pays-Bas.

8. **La Trappe Blonde** 6.5° 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.

9. **La Trappe Isid'or** 7.5° 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.

10. **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.



# Les Trappistes (suite)

**11. Mont des cats** **7.6°** **33cl** **4.00€**

---



**Abbaye de Scourmont**

<http://www.chimay.com>

Bière qui présente une belle rondeur en bouche et l'équilibre d'une bière ambrée. En plus des notes fruitées et florales, un subtil arôme de caramel est provoqué par les malts foncés. L'amertume est bien présente, équilibrée avec une douce post amertume.

**12. Orval jeune** **6.2°** **33cl** **3.00€**

---



**1932** **Abbaye d'Orval**

<http://www.orval.be>

La production annuelle est de 69.000 hl. Son goût est évolutif, son volume d'alcool peut atteindre 7.2° après un an de repos en cave.

**13. Orval vieux (+ de 1 an)** **6.2°** **33cl** **4.00€**

---



**1932** **Abbaye d'Orval**

<http://www.orval.be>

La production annuelle est de 69.000 hl. Son goût est évolutif, son volume d'alcool peut atteindre 7.2° après un an de repos en cave.

**14. 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.

**15. 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.

**Rochette**  
*et fils*



**SANITAIRE**

**CHAUFFAGE**



SPRL

**Rue de la Genette 8**  
**5570 BEAURAING**

**Tél: 082/71.18.89**

**Fax: 082/71.38.38**

**BOIS**

**& LOISIRS**

<http://www.boisetloisirs.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*



**S.A. LIBAN**  
**travaux publics**

Julien Liban 0475/615.528  
Administration : 084/38.86.31  
[s.liban@belgacom.net](mailto:s.liban@belgacom.net)

**Lomprez - Wellin**



# Les Trappistes (fin)

**16. 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.

**17. 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.

**18. 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.

**19. Zundert** **NEW**                      **8°**                      **33cl**                      **5.00€**

---



2013      Abbaye de Zundert

<http://www.zunderttrappist.nl/>

La Zundert est une bière trappiste, brassée par la brasserie De Kievit au sein de l'abbaye Maria-Toevlucht à Zundert, au sud des Pays-Bas non loin de la frontière belge. Il s'agit d'une bière ambrée avec une teneur en alcool de 8%.

# Les Bières Brunes

20. **Arend Double** **NEW** 6.5° 33cl 3.00€



2012 Brasserie De Rick

<http://www.brassieriederyck.be/>

Bière de couleur brune, mousse ocre crémeuse abondante, pas de pétilliance. Odeur houblonnée, senteurs d'agrumes et des notes chocolatées maltées suivies de pointes herbacées. Goût amer moyen, saveurs d'écorces d'oranges et de pain grillé.

21. **Bertinchamps** **NEW** 7° 50cl 5.00€



2012 Brasserie de Bertinchamps

<http://www.bertinchamps.be>

De couleur noire, mousse ivoire crémeuse moyenne, pas de pétilliance. Odeur moyennement houblonnée avec des senteurs maltées et légèrement fumées, notes chocolatées Bière brassée par la brasserie de Bertinchamps à Gembloux et titrant 7% d'alcool.

22. **Black 14** 14° 33cl 4.00€



2012 Brasserie de Bouillon

<http://www.brassieriedebouillon.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.

23. **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 pétilliance. Moyennement houblonnée, ses senteurs maltées, légèrement vineuses et torréfiées donnent à cette bière tout son arôme.

24. **Lienne** **NEW** 8° 33cl 4.00€



2013 Brasserie de la Lienne

<http://www.brassieriedelaliene.be>

Bière brune de la brasserie du même nom. C'est une bière onctueuse au palais et chaleureuse comme un bon feu de bois après une promenade en forêt. Cette belle brune titre à 8% d'alcool. Quatre malts et 2 houblons lui apportent sa couleur, son goût légèrement torréfié et sa douce amertume.

# Les Bières Brunes (suite)

**25. Lupulus** **8.5°** **75cl** **7.50€**

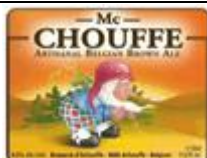


**1021 Brasserie Les 3 Fourquets**

<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€**

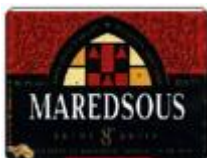


**1982 Brasserie Achouffe**

<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. 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.



**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



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



**LE PONT DES ANGES**  
 37, rue de l'Aubépine  
 5570 BEAURAING  
 082/71.25.49

**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



**Chapi GW**  
 Rue de la Grotte, 5 - 6690 VIELSAM  
**Tél. 080/29.12.18**  
 info@chapigw.be  
 www.chapigw.be

**Les 4 Lunes**  
 Chambres d'hôtes

rue du Chateau 1b  
 5580 Lavaux-Ste-Anne

**0477/19.66.51**



**LEONET**  
 INFORMATIQUE  
 rue de Bouillon 12  
 5555 BIEVRE  
 061/51.30.51

**TAVERNE**  
**Mouton**  
 RESTAURANT

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

# Les Bières Brunnes (fin)

**30. Rulles Brune** **6.5°** **75cl** **7.50€**

---



2000 **Brasserie de Rulles**

<http://www.larulles.be>

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

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

---



2011 **Brasserie de la Lesse**

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

**32. Troubadour Obscura** **NEW** **8.2°** **33cl** **3.50€**

---



**Brasserie The Musketeers**

<http://www.troubadourbieren.be>

Troubadour Obscura est une bière de couleur brun foncé contenant un gout fort de malt et est marié avec différentes touches de Stout: rôti, chocolat, café, vanille ... Une vraie douceur stout équilibrée avec une petite touche belge très agréable.

# Les Bières Ambrées

33. 421 **NEW** 4.21° 33cl 2.50€



2013 Brasserie Millevertus

<http://www.millevertus.be>

Il s'agit d'une bière de couleur blonde cuivrée avec une mousse ivoire, crémeuse et abondante, ainsi qu'une forte pétillance. Son odeur moyennement houblonnée avec des senteurs florales et herbacées lui confère des notes maltées légères.

34. 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<sup>ème</sup> édition du "W.E.B.S.". Brassin unique sélectionné par nos soins élaboré avec les levures de la brasserie d'Orval.

35. Bush 12 12° 33cl 3.50€

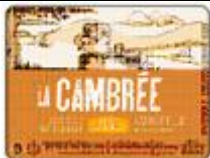


1933 Brasserie Dubuisson

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

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

36. Cambrée 6.5° 33cl 2.50€

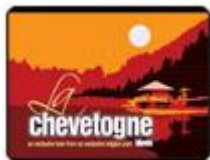


2012 Brasserie de la Lesse

<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.

37. Chevetogne **NEW** 6.2° 25cl 2.50€



2013 Brasserie des Fagnes

<http://www.brasseriesfagnes.com>

Sa couleur chaleureuse présente des reflets or et cuivrés. Elle possède beaucoup de rondeur et une certaine amertume afin de plaire à un large public. La courbe du verre a été choisie pour que la mousse ne tombe pas. Ce qui explique la gravure au fond du verre qui permet de diminuer le CO2.



# Les Bières Ambrées (suite)

**38. Chouffe** **8°** **33cl** **3.00€**



1982 Brasserie Achouffe

<http://www.achouffe.be>

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

**39. 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.

**40. GenGoulf** **NEW** **6.1°** **33cl** **3.50€**



2013 Brasserie Gengoulf

<http://www.gengoulf.be>

Bière ambrée titrant 6,1° brassée à Villers-devant-Orval par André Odwa, Vincent Habran, Olivier Tarnus et Marc Hisette portant le nom du saint patron du village.

**41. Gulden Draak 9000 Quad.** **10.5°** **33cl** **3.50€**



2011 Brasserie Van Steenberghe

<http://www.guldendraak.be>

La recette basée sur 3 différentes sortes de malt qui sont rajoutés 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.

**42. John Martin's IPA** **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.

**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

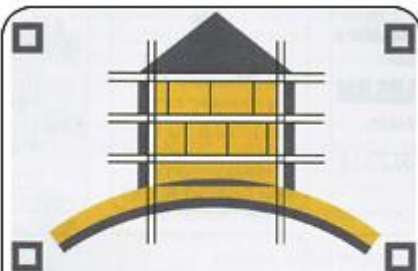


*Imprimerie Banneux*

1867

**084/38.87.68**

**0477/555.806**



**BALFROID MAGNEE**

**CONSTRUCTIONS - WELLIN**

[www.balfroid-magnee.be](http://www.balfroid-magnee.be)

**CFV**

**LES CARRIERES  
DU  
FOND DES VAULX**

**WELLIN**

**084/ 38 86 28**

**[www.cfv.be](http://www.cfv.be)**

# Les Bières Ambrées (fin)

**43. La Clochette** **NEW** **7.0°** **50cl** **5.50€**



**Brasserie de la Clochette**

<http://www.brasserieidelaclochette.be>

Bière non-filtrée et refermentée en bouteille de la brasserie du même nom située à Saint-Mard. Elle est brassée actuellement dans les locaux de la brasserie Gengoulf. Particularité de son conditionnement: elle est fournie en bouteilles de 50 cl avec des bouchons mécaniques.

**44. Leopold 7** **NEW** **6.2°** **33cl** **4.00€**



**2013 Brasserie de Marsinne**

<http://www.leopold7.com>

Savoureuse et rafraîchissante, est une bière blonde-ambrée légère, brassée selon le plus strict respect de la tradition. Elle titre 6,2°Alc. Sa garde prolongée et son corps moelleux, la conduisent vers un agréable équilibre d'arômes floraux et de notes d'agrumes.

**45. Trompeuse** **NEW** **6.9°** **33cl** **3.50€**



**2009 Brasserie Jean Tout Seul**

Bière ambrée refermentée en bouteille à 6,9°. Odeur moyennement houblonnée avec des notes fruitées légèrement maltées et épicées. Goût amer houblonné prononcé en premier lieu qui laisse rapidement place à des saveurs alcoolisées et corsées très faiblement sucrées.

**46. Viven Imperial IPA** **NEW** **8.0°** **33cl** **4.00€**



**2010 Brasserie Viven**

<http://www.viven.be>

Cette bière nous vient de la côte ouest de l'Amérique. Cette recette, combinée avec l'art de la brasserie flamande donne un excellent résultat. Il s'agit d'une bière amère à 8° avec un bel équilibre de touches d'agrumes (pamplemousse rose en particulier) et des tons floraux.

# Les Bières Bio

**47. Bière Bio Au Miel** **8°** **25cl** **2.50€**

---



1997 Brasserie Dupont

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

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

**48. Joseph** **NEW** **5°** **25cl** **2.50€**

---



2013 Brasserie de Silenrieux

<http://www.brasseriesilenrieux.be>

Variante bio de la Joseph classique. Brassée essentiellement à partir d'épeautre, cette bière blanche, intentionnellement nébuleuse suite à une double fermentation haute, refermentée sur lie en bouteille, vous séduira par la subtilité et le fruité de son goût.

**49. 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.

**50. 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. PUUR La Trappe est certifié SKAL et est brassée avec de l'énergie verte.

# Les Bières Bio (fin)

51. Sara **NEW** 6° 25cl 2.50€



2013 Brasserie de Silenrieux

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

La Sara de la brasserie de Silenrieux titre 6° et est une variante bio de la Sara classique. C'est une bière artisanale ambrée au blé de sarrasin biologique. La Sara Bio est une bière qui se déguste idéalement à une température de 8°.

52. Silly pils bio **NEW** 5° 25cl 2.00€



2011 Brasserie de Silly

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

Bière de fermentation basse à 5 % de teneur en alcool, la *BIO Pils* est filtrée, blonde, légère et limpide ; elle est plus douce que la « Silly Pils » ; après une mise en bouche très désaltérante, elle laisse un goût malté dense et savoureux en arrière-bouche qui « rappelle » sa légèreté initiale.

  
**LIONEL LEJEUNE**  
AVOCAT

Av. Cardinal Mercier, 46 à 5000 NAMUR    Tel 081/23.13.93  
Rue Monty, 3 à 5340 GESVES    Fax 081/23.13.91

[lionel.lejeune@infonie.be](mailto:lionel.lejeune@infonie.be)

**ACHENE RECYCLAGE**  
CENTRE DE TRI ET  
RECVCLAGE

RUE DU POLISSOU 13  
5590 ACHENE

**TÉL : 083/21.50.98**  
**FAX: 083/22.07.12**



**Nathalie JERONNE**  
*Café des Sports*

**99, rue Linard - 08600 FROMELENNES**

**Fleurs  
plantes  
cadeaux**

*Bouquet de la Reine  
offert par*

**Florilook**

**Tél. 084/44.59.84**

Rue du Fond des Vaux, 66a - 6920 Wellin

*Jacques*  
**LEPAGE**

- TERRASSEMENT
- TRANSPORT
- AMÉNAGEMENT  
EXTÉRIEUR

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

**Michel  
Lambert**

*Pose de pavés  
Terrasses  
Clôtures - Pelouses  
Plantations d'arbre  
et arbustes*

*Les Hayottes 148 6920 WELLIN*

**084/38.96.87**

rue Houchettes 50  
6920 Wellin

**Toitures Gaetan GILLAIN**

*Travaux de toitures  
Réparations - Démoussage  
Installation photovoltaïque*

**0474/55.98.19**  
gaetan.gillan@gmail.com

**De Barros**

*Boulangerie - Pâtisserie*

Rue de la Station 22 - 6920 Wellin - Tél.: 084 38 82 28

**Boulangerie  
Pâtisserie  
Artisanale**

**Groffils-Robin**

Rue Fond des Vaux, 6 - Wellin

**084/38.79.88**

**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



# Les Bières Blanches

53. Bellegems Witbier 5.5° 25cl 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 amer, saveurs sèches en bouche avec des notes de citron

54. 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.

55. Marie blanche **NEW** 5° 33cl 2.50€

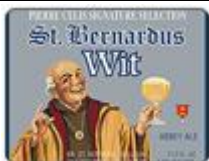


2013 Brasserie de la Lesse

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

C'est une bière blanche titrant 5°, à la mousse blanche abondante, pétillante et à l'amertume légère. Légèrement acide et rafraîchissante, elle doit être servie très fraîche. Au nez comme au goût, la présence d'agrumes est clairement perceptible.

56. St Bernardus Wit **NEW** 5.5° 33cl 2.50€



Brasserie Saint Bernardus

<http://www.sintbernardus.be>

Bière blanche non filtrée d'un goût doux et ample avec des nuances d'agrumes et de coriandre fraîche. Tout comme les autres bières de la brasserie, la bière blanche subit une nouvelle fermentation après la mise en bouteille.

57. St Laurent **NEW** 6° 33cl 2.50€



2013 Brasserie de Bouillon

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

L'aromate dominante de cette bière est la sariette. Parfois appelée *Pèbre d'ai* (poivre d'âne) à cause de ses vertus immenses, la sariette est un genre de plantes vivaces aromatiques de la famille des Lamiacées, que l'on trouve sur les bords des chemins méditerranéens.

# Les Bières Blanches (fin)

**58. 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'oranges séchées sont utilisés lors du brassage.

**59. 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,

**BERN'ART FER**  
FERRONNERIE D'ART ET DU BÂTIMENT

---

Piraux B.  
0472 230 916  
bernartfer.be

**Bertrand THOMAS**  
**DEPANNAGE ET ENTRETIEN**  
**DE VOTRE PC OU PORTABLE**

Email :  
**ber.thomas@gmail.com**

Tél (entre 17h30 et 20h00) :  
**0479/62.88.46**

**rue Haute 13 - 6920 SOHIER**

# Les Bières Blondes

60. 28 Tripel **NEW** 9° 33cl 3.50€



Brasserie Caulier

<http://www.brasseriecaulier.com>

Bière qui se caractérise par une couleur orangée, mousse blanche crémeuse abondante, pas de pétillance. Odeur houblonnée avec des senteurs citronnées et légèrement florales avec de faibles notes maltées.

61. Arend **NEW** 6.5° 33cl 3.00€



Brasserie de Ryck

<http://www.brassierederyck.be>

L' Arend blonde de la brasserie De Ryck est une bière blonde légèrement voilée avec un caractère épicé et réchauffant titrant 6,5°. Le goût doux et léger est parfaitement en harmonie avec les arômes frais de levure et de houblon.

62. Bertinchamps **NEW** 6° 50cl 4.50€



Brasserie Bertinchamps

<http://www.bertinchamps.be>

Bière de ferme à l'ancienne, pur malt et houblon, sans épices, ni additifs. Un nez floral de paille fraîchement coupée, arôme de céréale grillée et légère note poivrée. Bien équilibrée avec une amertume en fin de bouche, mousse dense et onctueuse. Légère, parfaite pour les mises en bouche.

63. Bertinchamps Triple **NEW** 8° 50cl 5.00€



Brasserie Bertinchamps

<http://www.bertinchamps.be>

Bière de ferme à l'ancienne, pur malt et houblon, sans épices, ni additifs. Bière ronde, légèrement ambrée et trouble, assez douce, belle amertume en fin de palais. La bouche est ample, voluptueuse, rafraîchissante et discrètement caramélisée.

64. Bressene 2010 8° 33cl 3.50€



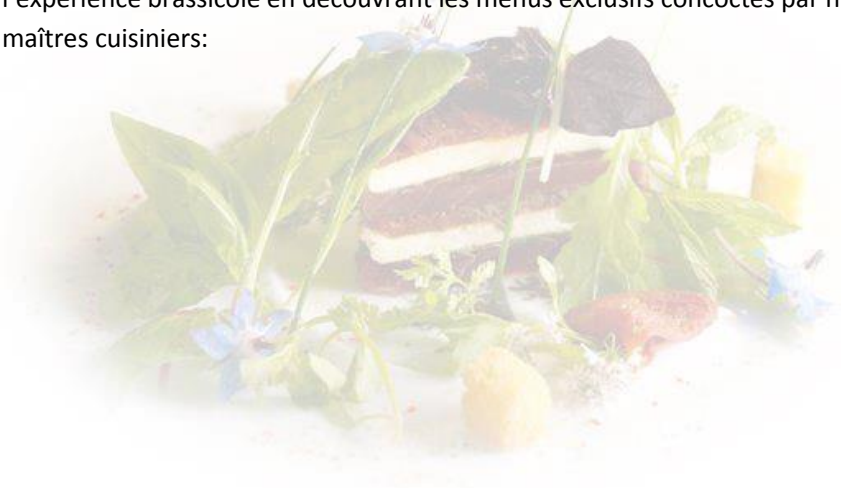
2010 Brasserie Grain d'Orge

<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 encore, 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 21ème édition du "Week-End Bières Spéciales" nos cinq 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](http://www.wellinhotel.be)

Grand Place, 28

Tél : 084/38.74.94 - E-mail : [info@wellinhotel.be](mailto:info@wellinhotel.be)

## *Menu à 31 €*

*Croustillant de camembert sur une salade de jeunes pousses  
Jus au sirop de liège et à la Pêche Mel Bush*

*(12 € à la carte)*  
-----

*Filet de Cabillaud à la Grisettes Blanche légèrement crémé  
sur lit de poireaux et pommes de terre nature*

*(18 € à la carte)*

*OU*

*Rumsteak de Boeuf, jus réduit à la Westmalle double  
Salade verte et pommes noisettes*

*(18 € à la carte)*  
-----

*Sabayon à la Framboizette et son sorbet*

*(7 € à la carte)*

*A déguster à la carte uniquement*

*Pizza aux trois fromages trappistes (Rochefort, Chimay et  
Orval) - 12 €*

*Fusilli intégrales aux crevettes grises et fromages  
trappistes - 16 €*

# “La Papillote”

[www.lapapillote.be](http://www.lapapillote.be)

Rue de la Station, 5

Tél: 084/38.88.16

## *Menu à 35€ ou 56€ avec les vins*

*La cocotte de noix de St Jacques et scampi  
Sauce homardine*

*OU*

*Le confit de lapereau “cuit longuement à l’Orval”  
Crèmeux de foie gras de canard*

-----  
*L’émincé de magret de canard, mariné au soja  
Légume du moment, réduction à la Kriek Lindemans*

*OU*

*Le filet de saumon d’Ecosse fondant  
Nage à la bière blanche, citron et céleri*

-----  
*L’assiette des desserts*

*OU*

*Les fromages affinés*



# “Le Relais de la Patache”

[www.lerelaisdelapatache.be](http://www.lerelaisdelapatache.be)

Grand Place, 187

Tél.: 084/41.35.00

## *Menu à 30 €*

*Escargots à la Blanche*

*(9.90€ à la carte)*

-----

*Suprême de Pintadeau au pin d'épices et bière de Chimay*

*Pommes dauphines*

*(18,50€ à la carte)*

-----

*Sabayon à la Kriek*

*(7€ à la carte)*

*Servi non-stop de 12h00 à 21h30!*

# “La Truite d'Argent”

[www.latrutedargentwellin.be](http://www.latrutedargentwellin.be)

Rue Paul Dubois, 3

Tel.: 084/38.82.53 - [truitewellin@gmail.com](mailto:truitewellin@gmail.com)

## *Menu à 30 €*

*Terrine de truite de nos rivières à la bière des Confrères  
“Wandalino”,*

*Salade d'Asperges vertes et blanches*

*Toast grillé*

*(13€ à la carte)*

-----

*Magret de Canard à la Framboizette  
Fagot d'haricots, Tomate Grillée, Epinard Frais au Beurre  
Gratin Dauphinois*

*(19,50€ à la carte)*

-----

*Crème brûlée au Saveurs d'Orval*

*(7€ à la carte)*

**Réservation souhaitée!**

# “Le Renard”

Rue de Dinant 37-38 – 6922 HALMA

Tel.: 084/36.86.47

## *Menu à 35 €*

*Coquilles St Jacques  
Mousseline à la BonSecours*

*OU*

*Ris de veau poellé  
Sauce Rodenbach*

-----  
*Fillet de Soie Véronique à la Hoegaarden  
et Pommes Châteaux*

*OU*

*“Aberdeen Black Angus” Beef  
Sauce Rochefort et Pommes Batailles*

-----  
*Sabayon à la bière du Château*

# Le “WEBS” gourmand : ripailles et cochonnailles à volonté

Tout au long du week-end, nous proposons sur place 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.

A découvrir et déguster sans modération!



## “Boucherie Lefèbvre”

[www.boucherielefbvre.com](http://www.boucherielefbvre.com)

Rue de Beauraing, 182 à Wellin

Tél: 084/38.83.59 - [info@boucherielefbvre.com](mailto:info@boucherielefbvre.com)

# Les Bières Blondes (suite)

**65. 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.

**66. Caulier Extra (sans sucre) NEW 4.3°** **33cl** **3.00€**



2013 Brasserie Caulier

<http://www.brasseriecaulier.com>

La Caulier Extra est une bière de couleur blonde or qui séduit immédiatement par la richesse des parfums d'agrumes que procure le houblon Simcoe. Celui-ci est utilisé ici pour apporter à la bière amertume et arôme.

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



2011 Brasserie de la Lesse

<http://www.brassriedelalesse.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.

**68. Corne Du Bois Des Pendus 5.9°** **33cl** **3.50€**

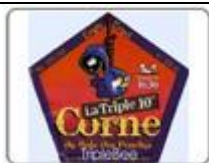


2010 Brasserie d'Ebly

<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.

**69. Corne Du Bois Des Pendus Tr.10°** **33cl** **4.00€**



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...

**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 de Vaux Vaux*



**Pondrôme**  
082 / 71 40 95

**87 rue de Wellin  
5574 Pondrôme**

**082/71.40.95**

**JMC**  
CONSTRUCT

Construction, rénovation,  
plomberie, électricité, chauffage

**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  
Ramonage

rue de Vonêche 157 - 6929 Haut-Fays  
Tél: 061/58.89.40

**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 • VASSILLE • VIN

Parc d'Activités Economiques  
Rue de la Griotte 1  
5580 Rochefort

Tél: 084/22.11.21

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




**CARRIÈRE 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**  
*Coiffure*



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

**Sandwicherie**



**Sandwiches  
Panini  
Baguettes fraîches**

Tél. 061 51 21 13  
Station Shell - Bièvre



# Les Bières Blondes (suite)

70. Curtius 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.

71. 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.

72. Cuvée du Boulanger **NEW** 6° 33cl 2.50€



2013 Brasserie de Bouillon

<http://www.brasseriedebouillon.be>

La Cuvée du Boulanger est une bière blonde au goût de spéculoos. Elle est brassée par la brasserie de Bouillon et titre 6°.

73. Diôle **NEW** 6.5° 75cl 7.50€



2013 Brasserie des Carrières

<http://www.brasserieDESCARRIERES.be>

La Diôle est une bière blonde cuivrée avec une mousse blanche et abondante et constituée de fines bulles. La saturation de la bière apporte une belle dentelle de bulles notamment grâce à la griffe du fond du verre.

74. Duvel 8.5° 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).



## ***Vos conseillers crédit, placement et assurances***



Grand Place 214  
6920 WELLIN  
Tél : 084/41.23.39  
Fax: 084/38.96.54  
sebastien.bughin@elitis.be

### **Le Panier Boulet Friterie**

rue de Wellin 127  
6929 Haut-Fays

0477/43.52.39  
info@lepanierboulet.be



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



**FRITERIE  
FRANCO  
BELGE**

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

### **SNOOKER**



Fermé le jeudi  
Route de Beaurang, 164 - Wellin - 084/37.93.85

### **Les Rôtisseries**



Pour toutes vos  
manifestations  
à domicile

0474/22.07.60

### **Thierry Marchal**



Terrassement  
Aménagement  
extérieur

rue Basse 27  
6920 Sohler  
0474/84.84.48  
084/38.73.36

## **ENTREPRISE IMAGERAT**

Rue Paul Dubois 58  
6920 WELLIN

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

# Les Bières Blondes (suite)

**75. Duvel Tripel Hop** **NEW** **9.5°** **33cl** **3.00€**



2013 Brasserie Moortgat

<http://www.duvel.com>

La Duvel se brasse traditionnellement avec deux variétés de houblon. Pour la Duvel Tripel Hop, les brasseurs sélectionnent chaque année une troisième variété de houblon intéressante. Les véritables amateurs de bière resteront positivement surpris par le profil aromatique final de cette bière. Pour 2013, nos brasseurs ont sélectionné la variété de houblon exotique Sorachi Ace du Japon.

**76. Forestinne Mysteria** **7°** **33cl** **3.00€**

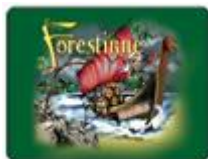


2008 BGV Sprl

<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.

**77. 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.

**78. 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.

# Les Bières Blondes (suite)

79. Gatte D'or 7° 33cl 2.50€

---



Brasserie Saint Monon

<http://www.saintmonon.be>

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

80. Goliath **NEW** 6° 33cl 2.50€

---



Brasserie des Légendes

<http://www.brasseriesdeslegendes.be>

La Goliath est brassée selon la méthode traditionnelle utilisée par nos aïeux avec les malts et houblons les plus fins par la brasserie des légendes à Irchonwelz (Ath). Cette brasserie est issue de la fusion de la brasserie des géants et de la brasserie Ellezelloise en 2006.

81. Gouyasse **NEW** 6° 33cl 2.50€

---



2013 Brasserie des Légendes

<http://www.brasseriesdeslegendes.be>

La Gouyasse de la brasserie des légendes est une bière « costaute », non filtrée et non pasteurisée titrant 6°. Une bière refermentée en bouteille, d'où son pétillant naturel. Une bière fondée sur l'alchimie des produits naturels de base: malt, houblon, eau, levure. En moins de trois ans, la

Gouyasse est devenue la fierté du pays athois, au même titre que le géant qui la parraine.

82. 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)

**83. Hopus** **8.5°** **33cl** **3.00€**



2008 Brasserie Lefebvre

<http://www.brasserielefebvre.be>

Le mot Hopus marie le houblon (anglais:hop) et l'oeuvre(latin:opus). Oublions le fruité, le sucré, les aromates. Nous sommes dans les houblons rares, les forts, les vrais; pas moins de 5 variétés, judicieusement dosées, donnent un parfum et une amertume uniques.

**84. Hopus Primeur** **NEW** **8.3°** **33cl** **3.00€**



2013 Brasserie Lefebvre

<http://www.brasserielefebvre.be>

Bière de printemps, brassée exclusivement de février à mai, et ce en quantité limitée afin de préserver toute la richesse du houblon choisi. Elle diffère de l'Hopus classique du fait qu'elle fait intervenir un sixième houblon dans sa fabrication.

**85. 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.

**86. Houppe** **NEW** **7.5°** **75cl** **7.50€**



2013 Brasserie De l'Echasse

<http://www.echasse.be>

Bière blonde aux reflets cuivrés titrant 7,5° d'alcool. Elle possède une amertume fine et équilibrée. Son nez aromatique trahit la présence d'un mélange subtil de 3 variétés de houblons. Son attaque en bouche est moelleuse et fait ressortir certaines notes d'agrumes.

**87. Kasteel Hoppy** **NEW** **6.5°** **33cl** **3.00€**



2013 Brasserie Van Honzebrouck

<http://www.vanhonsebrouck.be>

Bière blonde, de haute fermentation, affichant un niveau d'amertume d'environ 40 EBU. Grâce à l'houblon belge, soigneusement sélectionné, la Kasteel Hoppy apporte un arôme épice et un arrière-goût légèrement amer.

# Les Bières Blondes (suite)

88. Lienne **NEW** 7° 33cl 4.00€



2013 Brasserie de la Lienne

<http://www.brassriedelalienne.be>

Bière de haute fermentation et refermentée en bouteille, elle est brassée dans la plus pure tradition à partir de deux types de malts clairs très légèrement torréfiés. Trois variétés de houblons composent la recette de la Lienne Blonde.

89. Lupulus 8.5° 75cl 7.50€



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.

90. Malmedy Triple **NEW** 9° 33cl 4.00€



Brasserie de Bellevaux

<http://www.brassriedebellevaux.be>

Bière blonde non filtrée de haute fermentation titrant 9° d'alcool. Comme pour les autres bières de la brasserie, l'eau utilisée est l'eau de source de Bellevaux qui permet aux autres ingrédients de sortir tout leur goût.

91. 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.

92. 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.





Le concept du “**Happy Hour**” ayant rencontré un franc succès lors de la 20<sup>ème</sup> édition, nous avons décidé de renouveler l’opération. 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° 22 - Black 14

N° 34 - Bière des “Veschaux”

N° 57 - St Laurent

N° 72 - Cuvée du Boulanter

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

N° 23 - Forestinne Gothika

N° 39 - Forestinne Ambrosia

N° 76 - Forestinne Mysteria

N° 77 - Forestinne Nordika

N° 78 - Forestinne Primoria

Le dimanche de 14H à 15H, **Happy Hour Brasserie Bockor :**

N° 53 - Bellegems Witbier

N° 95 - Omer

N° 111 - Rosé Max

N° 114 - Kriek Max

N° 116 - Passion Max



**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 : 0495/40.42.99**

**lesmenuisiersbatisseurs.be**

Rue Jean Meunier à HALMA

**Toitures Deloyer**



**Jean-Marc Deloyer  
0477/59.62.30**

**ROSSION & FILS**



Votre distributeur pour la région

**SOHIER/WELLIN - 084/38.81.86**

**PEUGEOT**

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



**Fromelennes  
France**



**SPRL Guy Clarinval**

**rue de Wellin 33  
5574 Ponderôme**

**Tél. : 082/71.28.54**



**SPRL  
Mahin Frères**

Tous travaux  
de maçonnerie

**mahin.freres@hotmail.be**

**Froidlieu**

**0478/54.75.82**



**KILOWATT-SOLAR**

Votre contact :  
**Lambert Etienne  
0478 / 45.27.61**

**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**

# Les Bières Blondes (suite)

**93. 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.

**94. Mongozo (Bière sans glutène) NEW 5° 33cl 2.50€**



2013 Brasserie Huyghe

<http://www.delirium.be>

Bière blonde de la brasserie Huyghe qui titre à 5°. Elle est aussi la seule bière au monde qui puisse être en même temps, biologique, sans glutène et équitable. Cette bière est légèrement amère avec un goût de houblon, qui la rend très rafraichissante.

**95. 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.

**96. Ommegang 8° 33cl 3.00€**



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.

**97. Petite Frangine NEW 4.5° 33cl 3.50€**



Brasserie de la Semois

Bière de convivialité, légère, rafraichissante et désaltérante. Et elle est née cette petite blonde grâce à du houblon Columbus, du malt et de la levure d'Orval. Et si, comme une pils, elle titre 4,5°, elle a du caractère cette petite avec sa sécheresse en bouche, sa légère amertume et ses notes d'agrumes.

# Les Bières Blondes (suite)

**98. 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.

**99. Rulles Triple 8.4° 75cl 7.50€**



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.

**100. St Benoît Blonde 6.5° 33cl 2.50€**



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..

**101. Saint Feuillien 7.5° 33cl 2.50€**



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.

**102. Saint Feuillien Grand Cru 9.5° 33cl 3.00€**



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.

# Les Bières Blondes (fin)

**103. Tournée Générale** **NEW** **8°** **75cl** **7.50€**

---



2013 Brasserie de Silly

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

Brassée pour l'émission TV Tournée Générale et titrant 8% d'alcool. Bière de couleur blonde, mousse blanche crémeuse abondante, forte pétillance. Odeur moyennement houblonnée avec des senteurs légèrement fruitées et maltées avec des notes d'épices discrètes.

**104. 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.

**105. 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.

**106. Wandalino** **NEW** **9°** **33cl** **3.00€**

---



2013 Brasserie du Bocq

<http://www.bocq.be/>

Bière brassée pour la vénérable confrérie de Wandalino par la brasserie du Bocq. Vous l'avez manqué de peu lors de l'édition 2013 du WEBS, puisqu'elle est sortie officiellement lors du carnaval de Wellin en mars 2013.

**107. Zanzi** **NEW** **8°** **33cl** **3.00€**

---



2013 Brasserie Millevertus

<http://www.millevertus.be>

La Zanzi est une nouveauté de la brasserie Millevertus de Breuvanne. Il s'agit d'une blonde triple de type IPA (Indian Pale Ale) à base d'épeautre. Elle titre 8°. Elle fait partie du pack 421 avec la nenette.



**GRAND PLACE 187**  
**6920 WELLIN**  
**Tél : 084/41.35.00**

*Ouvert du jeudi au dimanche*  
**Cuisine non stop de 12h00 à 21h30**



**La garantie de bien louer**

**www.cgmat.be**



**SPRL Plafonnage**  
**Nollevaux Fabrice**

**Façade isolante - Crépis**

Tél. 084/41.33.28 - Gsm 0493/18.87.37  
 mail : nollevaux\_fabrice@hotmail.com



**Rue de Bouillon, 43**  
**5570 Beauraing**

**Tél. 082 71 45 61**  
**Gsm 0497 53 32 47**

SALON DE COIFFURE



**Place de Seurre 6**  
**5570 BEAURAING**

**082/71.20.06**

**GRYMONPREZ**  
**ANDRE SPRL**

**CHAUFFAGE-SANITAIRE**  
**PANNEAUX SOLAIRES**

**Rue Aze Fosse, 28**  
**B-6870 ARVILLE**

**T.: 061 / 61 33 23**  
**G.: 0497 / 41 51 73**



**Réouverture le 28 février**  
**après transformation**

**Rue de Bouillon 45**  
**5570 Beauraing**

*Hostellerie*



**Rue de Dinant 37-38**  
**B-6922 Halma (Wellin)**

**Phone: 0032 84 36 86 46**

**Email :**  
**le-renard@hotmail.com**



**LE RELAIS**  
**DE LA**  
**LESSE**

**Valérie Laurent**  
**0477/24.14.08**

**Promenade et randonnée**  
**à cheval**

# Les Bières Fruitées

108. Besos Tequila **NEW** 5.9° 33cl 3.00€



2013 Brasserie Nemo Namenlos

Bière de la brasserie Nemo Namenlos située en Allemagne dans le Baden-Württemberg. Bière à la Tequila présentant un taux d'alcool de 5.9°.

109. Besos Guarana **NEW** 5.9° 33cl 3.00€



2013 Brasserie Nemo Namenlos

La guarana est une plante d'amérique du sud dont la graine contient une forte concentration de caféine qui en fait la plante connue contenant le plus haut taux de caféine au monde. Consommée pour ses propriétés stimulantes soit en graine séchée, soit en diluant dans de l'eau ou du jus de fruit la poudre obtenue des graines décortiquées et moulues.

110. 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.

111. Rosé Max **NEW** 4.5° 25cl 2.50€

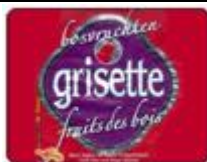


Brasserie Bockor

<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.

112. 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.



# Les Bières Fruitées (suite)

**113. 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.

**114. 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.

**115. Le Temps Des Cerises** **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 oubliera 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.

**116. 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.

**117. 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.

# Les Bières Fruitées (fin)

**118. 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.

**119. 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.

## Le Verre du WEBS



Le verre à Veschaux est disponible en cuisine au prix de

**5€**

**Cafermi**  
1711

**Torréfaction de café**

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

**LA TRUITE D'ARGENT**



RUE PAUL DUBOIS 3  
6920 WELLIN  
Tél: 084/38.82.53



**WARIN-CORNET**  
**Beauraing**  
**082/71.33.66**

**Maison LEFEBVRE**  
A votre service...  
Qualité  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

**L'Atelier des Sens**

Grand Place 28 - Wellin  
Tél. : 084/ 38.74.94

**Well in Hôtel**

**RESTAURANT LA PAPILOTTE**

rue de la Station 5  
6920 Wellin  
Tél. : 084/38.88.16

**UN R 9**  
084.45.58.83  
Grand Place 27  
6920 Wellin



**TITRE-SERVICE**

**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



**CARNAVAL DE WELLIN**

2ème week-end de mars

**Chez Manza**  
SANDWICHERIE

RUE DE DINANT 4  
5570 BEAURAING

082/22.84.34

# Les Bières Sans Alcool

**120. 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.

**121. Piedboeuf Brune**

**33cl**

**2.00€**



**2013 Brasserie AB InBev**

<http://www.ab-inbev.be>

Bière de table de fermentation basse, naturellement équilibrée et très digeste. Délicieuse à boire telle quelle, elle est également idéale pour préparer des plats mi jotés, tels que les carbonades flamandes, le lapin aux pruneaux ou le faisan à la Brabançonne.

## La carte au format PDF

Cette carte est disponible au format PDF à cette adresse :

<http://goo.gl/E06fs4>

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 « Bob et Bobette » 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€
Portion de fromage	2.50€
Cervelas	2.00€
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 et la Maison du Tourisme du Pays de la Haute Lesse.

**Nous remercions les brasseries suivantes :**

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

Bières Trappistes Rochefort  
Brasserie Dubuisson  
Brasserie Bockor  
Brasserie Dupont  
Les bières Salitos  
Brasserie de Rulles  
Brasserie d'Orval

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"**



**Nous remercions l'Administration  
Communale de Wellin pour son soutien  
et pour l'aide apportée à l'organisation  
du Week-End Bières Spéciales**



*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...