

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



20 – 21 – 22 février 2015

# Bienvenue au 22ème Week-End Bières Spéciales

Nous ne pouvions commencer cette présentation, sans avoir une pensée pour notre ami **Alain**, qui nous a quitté si rapidement. Il a fait partie du comité organisateur depuis les premières éditions, et a participé activement à l'évolution de notre manifestation. L'an dernier, il n'avait pas hésité à monter sur les planches avec ses copains pour donner un concert devant son public local... Tu es à présent parti rejoindre notre regretté Philippe, qui avait lancé ce projet un peu fou, 20 ans plus tôt.

Les 39 nouveautés que nous vous proposons cette année, témoignent une fois de plus de la créativité et du savoir-faire de nos brasseurs. C'est ainsi que vous pourrez découvrir entre autre : la Chestrée, la Ging's, la Car d'Or, la bière du Banquier Repenti, la Grenouillette, la Chatte, la Béole, la Mr Rock, la Vatch'Hot, la Lupulus Organicus, la Saison 1858, etc.....

Parmi les trappistes nous avons pour la première fois, la Chimay Dorée, en attendant la nouvelle trappiste américaine, qui pourrait faire son entrée au WEBS en 2016. Par contre l'Orval est en quantité très limitée, vu la pénurie de cette bière sur le marché.

Un changement au programme 2015, une marche du houblon, le samedi 21 à partir de 13h30. Un parcours de 7km aux alentours du village, durant lequel vous pourrez déguster bières et produits du terroir.

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 : l'avant soirée du vendredi sera animée par le groupe « **Gerd and The Dealers** », et dès 22h, le groupe « **Unplugged Cover Band** » au grand complet, partagera avec vous les meilleurs moments musicaux des années 80 à nos jours...

**Le samedi 21 dès 22h00** : Jad'is, vous fera découvrir ses reprises « pop, rock, dance & funk »... un cocktail détonnant qui assurera une ambiance du tonnerre !!!

Et enfin, le **Dimanche 22 dès 14h00**, vous retrouverez une ambiance familiale avec Frédéric BOURDON

# Les Trappistes

---

## 1. Achel Blonde 8.0° 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 Frère Thomas de Westmalle. Elle est conditionnée en bouteille depuis 2001.

---

## 2. Achel Brune 8.0° 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 Frère Thomas de Westmalle. Elle est conditionnée en bouteille depuis 2001.

---

## 3. Chimay Dorée **NEW** 4.8° 33cl 2.50€

---



2013 Abbaye de Scourmont

<http://www.chimay.com>

Le brassage traditionnel de cette bière légère et complexe est limité. Elle est présentée dans une bouteille 33cl dont l'étiquette basée sur l'historique soulignera son caractère artisanal, frappé du sceau d'une qualité sans concession.

---

## 4. Chimay Rouge 7.0° 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.

---

## 5. Chimay Blanche 8.0° 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.

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



**TITRE-SERVICE**

*Sandwicherie*



**Sandwiches  
Panini**

**Baguettes fraîches**

**Tél. 061 51 21 13**  
Station Shell - Bièvre



**ABSA énergies S.A.**

Starting de Wellin | Rue J. Nevelles, 1 | B-4032 Holles  
Tél. +32 84 38 89 78 www.absa-energies.com  
CSM +32 473 19 85 14 +32 477 22 54 18

**ACHENE RECYCLAGE**

**CENTRE DE TRI ET  
RECVCLAGE**

RUE DU POLISSOU 13  
5590 ACHENE

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



**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*

**L'Atelier  
de la  
Fenêtre**



290, rue de Bouillon  
PONDROÏME  
082/64 68 61

**L'Atelier  
des Sens**



Grand Place 28 - Wellin  
Tél. : 084/ 38.74.94

**Well in Hôtel**

**Bertrand Thomas**

**Dépannage  
Informatique**

**0479/62.88.46**

**Boucherie de la Ferme**  
*La Courne de la Vierge Vicielle*



**Pondrôme**  
082 / 71 40 95

**87 rue de Wellin  
5574 Pondrôme**  
**082/71.40.95**

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



## Les Trappistes (suite)

**6. Chimay Bleue 9.0° 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.

**7. Engelszelle Benno 6.9° 33cl 5.00€**

---



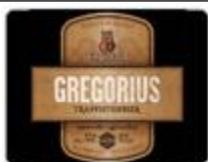
2012 Abbaye de Engelszell

<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.

**8. Engelszelle Gregorius 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.

**9. 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. Des pères trappistes ayant rejoint la congrégation, elle remplit à nouveau tous les critères pour porter ce label.

**10. 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. Des pères trappistes ayant rejoint la congrégation, elle remplit à nouveau tous les critères pour porter ce label.

## Les Trappistes (suite)

---

### 11. La Trappe Quadruple 10.0° 33cl 3.50€

---



1884 Abbaye de Koningshoeven

<http://www.latrappe.nl>

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

---

### 12. 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.

---

### 13. Orval 6.2° 33cl 3.50€

---



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 6.0° 33cl 2.50€

---



1907 Abbaye St Remy

<http://www.abbaye-rochefort.be>

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 8.0° 33cl 3.00€

---



1907 Abbaye St Remy

<http://www.abbaye-rochefort.be>

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.

## Les Trappistes (fin)

**16. Rochefort Bleue** **10.0°** **33cl** **4.00€**

---



1907

Abbaye St Remy

<http://www.abbaye-rochefort.be>

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.trappistwestmalle.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** **9.0°** **33cl** **3.00€**

---



1836

Abbaye de Westmalle

<http://www.trappistwestmalle.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** **8.0°** **33cl** **5.00€**

---



2013 Abbaye de Zundert

<http://www.zundertrappist.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%.



## 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



**Tél : 082/71.11.11**  
**Rue de Bouillon 45**  
**5570 Beauraing**



**Torréfaction de café**

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



**Carrefour**  
**market**  
**Bièvre-Wellin**



**CARRIERE DES LIMITES**  
**Rue du Sourd d'Ave 1b**  
**5580 Rochefort**  
**Tél: 084/38.84.85**  
**Fax: 084/38.87.94**  
**info@limites.be**



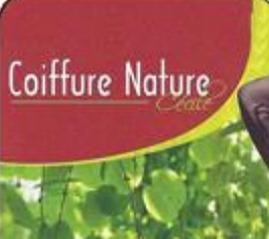
**CETT**  
**TRAITEMENT DES DECHETS**  
**Monseu**  
**Rochefort**



**La garantie de bien louer**  
**www.cgmat.be**



**Friterie**  
**"Chez Régine"**  
**Fromelennes**  
**France**



**Coiffure Nature**  
**Rue Fort Mahon, 3 - B-6920 Wellin**  
**Tél.: 084389618**

**Boulangerie**  
**Pâtisserie**  
**Artisanale**  
**Groffils-Robin**  
**Rue Fond des Vaux, 6 - Wellin**  
**084/38.79.88**

# Les Bières Brunes

20. Airborne **NEW** 7.5° 33cl 3.50€



2012 Brasserie Lamborelle

<http://www.brasserielamborelle.be>

Bière de couleur brune, mousse ocre crémeuse abondante, pas de pétillance. 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. Black 14 14.0° 33cl 4.00€



2012 Brasserie de Bouillon

<http://www.brasseriedebouillon.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.

22. Bouillonnaise **NEW** 7.0° 33cl 3.00€



2012 Brasserie de Bouillon

<http://www.brasseriedebouillon.be>

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

23. Forestinne Gothika 7.5° 33cl 3.00€



2010 Brasserie Caracole

<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 torréfiées donnent à cette bière tout son arôme.

24. L'HIVEResse **NEW** 8.0° 33cl 2.50€



2010 Brasserie de la Lesse

<http://www.brasseriedelesse.be>

L'Hiveresse est une brune foncée et dense. Elle a une mousse crémeuse et une pétillance légère. Le nez est épicié. Moyennement houblonnée avec des senteurs chocolatées et une légère pointe de café. On retrouve le côté épicié en bouche, mais elle reste légère et fraîche

## Les Bières Brunes (suite)

25. Lienne 8.0° 33cl 4.00€



2013 Brasserie de la Lienne

<http://www.brasserieedelalienne.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.

26. Lupulus 8.5° 75cl 7.50€



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.

27. Mac Chouffe 8.0° 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.

28. Malmedy Black **NEW** 6.3° 33cl 3.50€

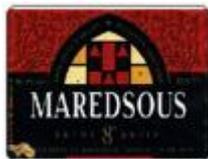


Brasserie de Bellevaux

<http://www.brasseriebellevaux.be>

Cette bière est un souvenir de goût qui rappelle un voyage dans les contrées du Yorkshire. Cette bière a été élaborée en collaboration avec un maître-brasseur anglais. Eau de source des Ardennes et malt belge mélangés au houblon anglais lui donne toute sa spécificité.

29. Maredsous Brune 8.0° 33cl 2.50€



1963 Brasserie Moortgart

<http://www.maredsousbieres.be>

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

## Les Bières Brunes (fin)

**30. 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

**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. Rouge Croix 7.5° 33cl 2.50€**



2011 Brasserie de la Lesse  
<http://www.brasserie dela lesse.be>

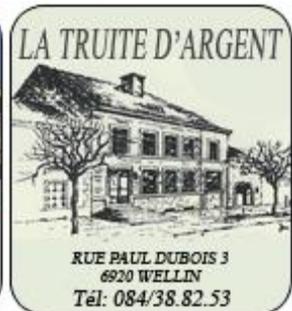
Brune titrant 7,5° d'alcool. Brune foncée de fermentation haute, re-fermentée en bouteille. La mousse épaisse et généreuse a l'aspect de la crème. Bien houblonnée, elle a une amertume qui reste en toile de fond.

**33. 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.





# Chapi GW

Rue de la Grotte, 5 - 6690 VIELSAM

Tél. 080/29.12.18

info@chapigw.be

www.chapigw.be

## SCARCEZ

LA NOUVELLE GÉNÉRATION DU CYCLE

ventes, entretiens,  
réparation de cycles  
et de vélos électriques

Rue de Dinant - Beauraing  
082/71.19.13



## Fleurs plantes cadeaux

Bouquet de la Reine  
offert par

### Florilook

Tél. 084/44.59.84

Rue du Fond des Vaux, 66a - 6920 Wellin



## FRITERIE FRANCO BELGE

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



SALON DE COIFFURE

## Go Style

Place de Seurre 6  
5570 BEAURAING

082/71.20.06



# Les Bières Ambrées

34. 421 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.

35. Bière Des "Veschaux" 6.5° 33cl 2.50€



2003 Brasserie de Bouillon

<http://www.brasseriebouillon.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. La Veschaux sera disponible prochainement dans votre Drink Scaillet à Rochefort, Drink Balleux à Beauraing et Carrefour à Wellin.

36. Bush 12 12.0° 33cl 3.50€

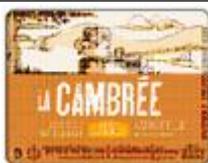


1933 Brasserie Dubuisson

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

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

37. Cambrée 6.5° 33cl 2.50€



2012 Brasserie de la Lesse

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

38. Chestrée **NEW** 7.5° 33cl 2.50€



2015 Quentin Destoky

Bière artisanale à triple fermentation. Une création originale signée de la main d'un jeune brasseur belge de 17 ans. La chestrée se compose de cinq sortes de malt d'orge, de flocon de maïs, d'avoine et de houblon. On y ajoute du sucre candi brun et blanc, du caramel et un mélange de levure.

**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



**BERN'ART FER**

FERRONNERIE D'ART ET DU BÂTIMENT

Piraux B.

0472 230 916

bernartfer.be

**PLACEMENTS  
ASSURANCES**

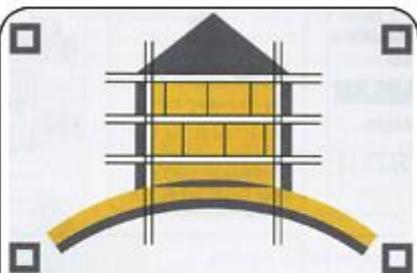
**ALAIN BERNARD**

rue de la Station 59 - Wellin

Tél./Fax 084/38.99.79

Gsm 0476/33.27.48

N° OCA 30993



**BALFROID MAGNEE**

**CONSTRUCTIONS - WELLIN**

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



*Imprimerie Banneux*

1867

**084/38.87.68**

**0477/555.806**

**DRINK  
MARKET**

BRASSERIE

**Balleux**

BEAURAING

Route de Rochefort - GOZIN

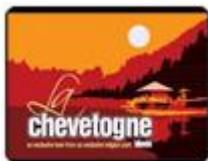
Tél. 082/71.14.14

Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Fermé le dimanche

## Les Bières Ambrées (suite)

39. Chevetogne 6.2° 25cl 2.50€



2013 Brasserie des Fagnes

<http://www.brasserieedesfagnes.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.

40. Chouffe 8.0° 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.

41. Forestinne Ambrosia 7.5° 33cl 3.00€



2007 Brasserie Caracole

<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.

42. GenGouff 6.1° 33cl 3.50€



2013 Brasserie Gengouff

<http://www.gengouff.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.

43. Ging's (au ginseng) **NEW** 8.5° 33cl 3.00€



2013 Brasserie Grain d'Orge

<http://www.ging-s.com>

Cette bière à la particularité d'utiliser la racine de ginseng, plante asiatique bien connue pour ses propriétés bienfaitrice, comme ingrédient quelque peu inattendu.

## Les Bières Ambrées (suite)

44. 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.

45. La Clochette 7.0° 50cl 5.50€



Brasserie de la Clochette

<http://www.brasserie dela clochette.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 Gengouf. Particularité de son conditionnement: elle est fournie en bouteilles de 50 cl avec des bouchons mécaniques.

46. St Hubert **NEW** 6.0° 33cl 2.50€



1988 Brasserie du Bocq

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

Cette bière artisanale ambrée à base de malt d'orge est brassée par la brasserie du Bocq à Purnode.

47. Malmedy TPA **NEW** 6.0° 33cl 3.50€



Brasserie de Bellevaux

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

Bière de couleur orange vif, mousse blanche, pétillance prononcée. Cette bière présente un gout d'agrumes avec une légère amertume en fin de bouche.

48. Mix Hop **NEW** 6.5° 33cl 2.50€



2011 Brasserie St Monon

<http://www.saintmonon.be>

Bière à tendance orangée, mousse blanche, pétillance normale. Odeur de levure à la dégustation ainsi que des senteurs houblonnées et agrumes.

## Les Bières Ambrées (fin)

49. Vedett IPA **NEW** 6.0° 33cl 2.50€



Brasserie Moortgat

<http://www.duvelmoortgat.be>

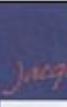
Bière à la robe blonde cuivrée, mousse ivoire crémeuse abondante, pas de pétillance. Odeur moyennement houblonnée avec des senteurs maltées et fruitées avec des notes d'agrumes. Goût amer moyen, saveurs caramélisées légères avec des pointes d'agrumes.

**ENTREPRISE**  
**IMAGERAT**  
Rue Paul Dubois 58  
6920 WELLIN  
Tél: 084/38.85.85 - 084/38.87.21 - Fax: 084/38.81.79

  
**LEONET**  
INFORMATIQUE  
BIEVRE - 061 51 30 51

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

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

  
• TERRASSEMENT  
• TRANSPORT  
• AMÉNAGEMENT  
EXTÉRIEUR  
  
Rue Jean Meunier 10A  
6922 HALMA • 084 38 96 91

# Les Bières Bio

50. Bière Bio Au Miel 8.0° 25cl 2.50€

---



1997

Brasserie Dupont

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

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

51. BR (Banquier Repenti) **NEW** 6.2° 75cl 7.50€

---



2014

Brasserie Demanez

<http://www.demanez.be>

A l'image de son brasseur, la B.R. est une bière tout en rondeur et en douceur. Titrant 6,2°, son amertume est légère et elle plaira à bien des palais. Brassée avec les meilleurs malts et des houblons nobles, elle est certifiée BIO.

52. Joseph 5.0° 25cl 2.50€

---



2013

Brasserie de Silenrioux

<http://www.brasseriesilenrioux.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.

53. La Béole **NEW** 8.0° 75cl 7.50€

---



2013

Brasserie Les 3 Fourquets

<http://www.lupulus.be>

La Béole est une bière bio belge, brassée aux 3 Fourquets à Courtil. Légère et extrêmement digeste, la Béole est une bière ambrée refermentée en bouteille.

54. Lupulus Organicus **NEW** 8.0° 75cl 7.50€

---



2014

Brasserie Les 3 Fourquets

<http://www.lupulus.be>

Bière blonde utilisant des ingrédients issus de la culture biologique.

## Les Bières Bio (fin)

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. Natagorix **NEW** 4.7° 33cl 3.00€

---



2014 Brasserie de la Lesse  
<http://www.brasserie dela lesse.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.

57. Sara 6.0° 25cl 2.50€

---



2013 Brasserie de Silenrieux  
<http://www.brasseriesilenrieux.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°.

58. Silly Pils Bio 5.0° 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.

**RABEUX & Fils**  
   
**JOHN DEERE**  
 Machines Agricoles  
 Construction Métallique  
 18 rue des Peupliers 5570 Revogne  
 Tél.: 084/38.84.71  
 Gsm : 0476/49.27.99

**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

**BIHAIN FRERES SPRL**  
 Transport  
 Terrassement  
 Aménagement extérieur  
  
 0495/66.43.91 - 0495/30.84.83

**LE RELAIS DE LA LESSE**  
  
 Valérie Laurent  
 0477/24.14.08  
 Promenade et randonnée à cheval

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

**SNOOKER ROAD 66**  
  
**SNOOKER**  
 Fermé le jeudi  
 Route de Beauraing 164 - Wellin - 084/37.93.83

**CLARINVAL**  
 SPRL Guy Clarinval  
 rue de Wellin 33  
 5574 Pondrôme  
 Tél. : 082/71.28.54

  
**ELITIS**

**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

# Les Bières Blanches

**59. Blanche de Bouillon 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. Elle titre 5,5% vol alc. et est donc plus forte que les blanches habituelles. Non filtrée, elle est refermentée en bouteille.

**60. Blanche de Bruges 5.0° 25cl 2.00€**



Brasserie Alken Maes

<http://www.alken-maes.be>

Bière pâle et trouble. Arôme fruité et acide. Coule bien en bouche, mais attention à son goût évolutif variant de l'acide piquant (à l'ouverture de la bouteille, à cause de sa forte saturation) à l'acidulé moelleux (après quelques minutes de repos en verre). Blanche acide mais moelleuse.

**61. Blanche de Bruxelles 4.5° 25cl 2.00€**



Brasserie Lefebvre

<http://www.brasserielefebvre.be>

La Blanche de Bruxelles est une bière blanche qui doit son trouble naturel à la part importante (40 %) de froment qui entre dans sa composition. Des aromates naturels s'y ajoutent pendant sa cuisson : coriandre et curaçao (écorces d'oranges amères).

**62. Blanche de Namur 5.0° 25cl 2.00€**



Brasserie du Bocq

<http://www.bocq.be>

Elle développe dans le verre une robe blonde et légèrement troublée. Elle distille des arômes houblonnés et épicés évoquant le citron, l'orange et la coriandre. Son arrière goût est proche de celui de l'écorce d'orange. Elle procure en bouche une impression de fraîcheur

**63. 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.

# 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 22ème édition du "Week-End Bières Spéciales", trois de nos 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)

### *Plat*

Croute aux saucissons et fromage de Chimay: 15,00 €

Burger à l'Orval (Angus, oignons frits, roquette, fromage d'Orval, ketchup maison et cornet de frites): 16.00 €

Coq à la Leffe (petits oignons, lardons, champignons) et pommes rissoles: 18.00 €

Raie farcie aux champignons et poireaux, beurre monté à la Blanche de Hoegaarden et pommes vapeur: 18.00 €

### *Dessert*

Sabayon à la kriek et sa boule de sorbet: 8.00 €

# “La Papillote”

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

Rue de la Station, 5

Tél: 084/38.88.16

Menu à 37.00€ ou 56.00€ avec les vins  
(62.00€ avec les fromages)

Le « burger » gourmand

Lapereau cuit longuement à la bière d’Orval, foie gras au poivre

-----  
La cocotte de canard confit

A la krieck Lindemans

OU

Le filet de skrey (cabillaud)

Bière blanche « Vedett » et moules de bouchot

-----  
Le dessert du jour

OU

Le plateau des fromages affinés

# “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 30.00 €

Filets de truite panés, julienne de fenouil

Mousseline à la bière Blanche

(14.00€ à la carte)

-----  
Médallions de porc rôtis aux grains de sésame

Sauce au Poiret et Trappiste de Rochefort

Jeunes carottes, flan de courgettes

Pommes Pont Neuf

(19,00€ à la carte)

-----  
Eventail de Fruits frais

et son gâteau meringué de glace à la Framboisette

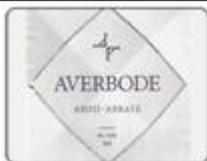
(7€ à la carte)

**Réservation souhaitée!**

Servi du 21 février au 23 février inclus

## Les Bières Blondes

64. Averbode **NEW** 7.5° 33cl 2.50€

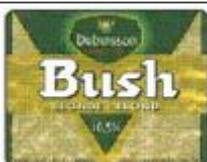


Brasserie Averbodia

<http://www.averbodia.be>

Bière blonde, mousse blanche crémeuse moyenne, faible pétillance. Odeur moyennement houblonnée avec des senteurs herbacées avec des notes fruitées discrètes. Goût amer moyen, saveurs très légèrement maltées avec des pointes sèches en bouche.

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. Car d'Or **NEW** 6.5° 33cl 3.00€



Brasserie St Feuillien

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

Brassée selon une recette originale, la Car d'OR est une bière blonde et brillante, de fermentation haute, refermentée en bouteille. La mousse apparaît blanche et aérienne, et le nez délicatement fruité avec de fines nuances de houblons aromatiques.

67. Chinette 6.0° 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 refermentée en bouteille.

68. Chouffe Soleil **NEW** 6.0° 33cl 2.50€



Brasserie Moortgat

<http://www.duvelmoortgat.be>

Bière délicatement fruitée, aux saveurs rafraîchissantes. Ce brassin des petits nains d'Achouffe a été créé pour fêter l'arrivée du beau temps. Elle est non filtrée et refermentée en bouteilles.

## Les Bières Blondes (suite)

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



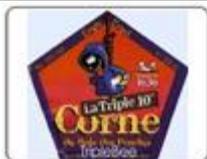
2010

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.

70. 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 enterrera 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...

71. Cornet **NEW** 8.5° 33cl 3.50€



Brasserie Palm

<http://www.palm.be>

Bière présentant une note boisée très subtile, tenace et raffinée, avec une touche de vanille et un goût « velouté » en bouche. La bière a un goût très franc avec des touches de chêne en superbe équilibre avec le fruité de la levure.

72. Couleur Miel **NEW** 6.5° 33cl 3.00€



2014

Brasserie de Bouillon

<http://www.brasseriebouillon.be>

Nouvelle bière de la brasserie de Bouillon. Mince col mousseux, assez trouble. Elle révèle des senteurs de bois et de levure sauvage.

73. Curtius 7.0° 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.

## Les Bières Blondes (suite)

**74. Cuvée Des Troll's** **7.0°** **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 pommes légères et une astringence prononcée en fin de bouche.

**75. Diôle** **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.

**76. 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).

**77. Duvel Tripel Hop** **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.

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



Brasserie Caracole

<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.

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

 papeterie  
**buromat**  
 Scolaire • Bureau • Beaux-Arts & Loisirs  
 BEAURAING  
 Tél 082/71.42.14  
 Fax 082/71.20.91

**CFV**  
  
**LES CARRIERES**  
 DU  
**FOND DES VAULX**  
 WELLIN  
 084/ 38 86 28  
[www.cfv.be](http://www.cfv.be)

SIDS 1997  
  
 PREMIUM  
 DELECKERE  
 ORGANIC

Beauraing  
  
 +32 (0) 82 71 45 61  
 Restaurant - Pizzeria au feu de bois

  
**Ets E. LAROCHE**  
 INSTALLATION  
 ELECTRIQUE  
 SECURITE  
 ENERGIE  
 PHOTOVOLTAÏQUE  
  
 Email : [etienne.laroche@skynet.be](mailto:etienne.laroche@skynet.be)  
 Tél: 084 37 77 61 - TVA BE 0688.324.965  
 Rochamps, 13 - B-5580 Han-sur-Lesse

## Les Bières Blondes (suite)

79. Formidabel **NEW** 5.5° 33cl 3.00€



2014 Brasserie Broeder Jacob

<http://www.broederjacob.com>

Une bière typiquement belge brassée à partir de 3 variétés de houblons belges. Cette noble association donne à cette bière de haute fermentation une saveur complexe, un arôme fruité et un joli col crémeux.

80. Gatte D'or 7.0° 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.

81. Goliath 6.0° 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.

82. Gouyasse 6.0° 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.

83. Grisette Blonde 5.2° 25cl 2.00€



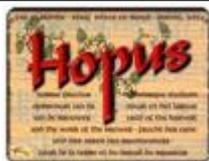
Brasserie Saint-Feuillien

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

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

## Les Bières Blondes (suite)

84. 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.

85. Houblon Chouffe 9.0° 33cl 3.00€

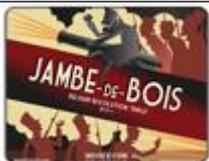


2006 Brasserie d'Achouffe

<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. Jambe-de-Bois **NEW** 8.0° 33cl 2.50€



2013 Brasserie de la Senne

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

Blonde légèrement cuivrée, la Jambe-de-Bois est une bière corsée et puissante. Son nez évoque la banane mûre et un subtil mélange d'anciennes variétés de houblons aromatiques. En bouche, le malt domine, soutenu par une longue et fine amertume.

87. La Chatte **NEW** 6.0° 75cl 7.50€



2014 Brasserie des Tchêts

<http://www.brasserie-des-tchets.be>

Cette bière pleine de caractère est non filtrée et non pasteurisée afin d'en assurer toute sa saveur. Ses arômes floraux et subtils sont agréablement soutenus par une amertume bien présente, issue de houblons soigneusement sélectionnés.

88. La Grenouillette **NEW** 6.5° 33cl 3.00€



2014 Brasserie de Bouillon

<http://www.brassriedebouillon.be>

La Grenouillette de Paliseul a été brassée par la brasserie de Bouillon et présentée au Marché du Terroir de Paliseul.

## Les Bières Blondes (suite)

**89. La Houppe** **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.

**90. Lienne** **7.0°** **33cl** **4.00€**

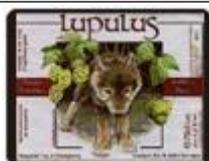


2013 Brasserie de la Lienne

<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 torrifiés. Trois variétés de houblons composent la recette de la Lienne Blonde.

**91. 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.

**92. Malmedy Triple** **9.0°** **33cl** **3.50€**



Brasserie de Bellevaux

<http://www.brasseriebellevaux.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.

**93. Maredsous 6°** **6.0°** **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.

**J. LEQUEUX**



Travaux de toiture  
Hydrofuge - Démolitions  
Ramonage

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

**JMC** CONSTRUCT

Construction, Reconstruction,  
Rénovation, serrurerie, électricité

**Collin Jean-Michel**  
rue Saint Roch 3 Sart Custinne

Tél: 061/58.74.74  
Gsm: 0471/06.75.20  
jmc-construct@skynet.be

**Toitures Deloyer**



Jean-Marc Deloyer  
0477/59.62.30

**Café**  
**Le Génimont SNC**

**5580**  
**Villers-sur-Lesse**

**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

**Les 4 Lunes**

*Chambres d'hôtes*

rue du Chateau 1b  
5580 Lavaux-Ste-Anne

**0477/19.66.51**

*Les Terrasses*

Plat à emporter ou  
manger sur place

**0497 / 758.379**




**L & S**  
*coiffure*

Hommes - Dames - Enfants

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

**SPRL**  
**Mahin Frères**



Tous travaux  
de maçonnerie

mahin.freres@hotmail.be  
Froidlieu  
**0478 / 54.75.82**

**Chez Manza**  
SANDWICHERIE

RUE DE DINANT 4  
5570 BEAURAING

**082/22.84.34**



99, rue Linard - 08600 FROMELENNES

**Nathalie JERONNE**  
**Café des Sports**

## Les Bières Blondes (suite)

94. 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.

95. Monsieur Rock **NEW** 6.6° 33cl 2.50€

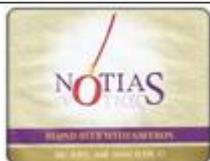


Brasserie GreenBrew

<http://www.greenbrew.be>

La bière Monsieur Rock est une bière blonde dont la teneur en alcool est de 6,6% vol. Elle est brassée avec seulement 4 ingrédients: du malt de type Pilsner, des houblons aromatiques, de l'eau et de la levure de fermentation basse spécialement sélectionnée.

96. Notias Votias (au safran) **NEW** 4.8° 33cl 3.50€



Abbaye de Scourmont

<http://www.chimay.com>

Nouvelle bière au safran brassée par l'Abbaye de Scourmont.

97. Omer 8.0° 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.

98. Pilsener **NEW** 5.0° 33cl 2.50€



Brasserie de Leckere

<http://www.deleckere.nl>

Cette bière nous vient de Hollande, de la brasserie de Leckere. C'est une Pils.

## Les Bières Blondes (suite)

99. Queue De Charrue Blonde 8.0° 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.

100. Razende Swaen Triple **NEW** 7.5° 33cl 3.50€

---



Brasserie de Leckere

<http://www.deleckere.nl>

Cette bière nous vient de Hollande, de la brasserie de Leckere. C'est une bière blonde foncée avec une saveur de malt dominante.

101. 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.

102. Saison 1858 **NEW** 6.4° 33cl 2.50€

---



Brasserie du Bocq

<http://www.bocq.be>

Mousse crémeuse abondante, pas de pétillance. Odeur moyennement houblonnée, senteurs de fruits et d'agrumes, légères notes épicées. Goût amer, saveurs d'agrumes renforcées, sèches en bouche avec de faibles pointes herbacées et une astringence moyenne en fin de bouche.

103. St Benoît Blonde 6.5° 33cl 2.50€

---



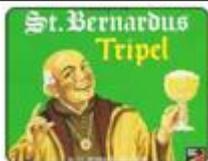
2007 Brasserie du Bocq

<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..

## Les Bières Blondes (suite)

104. St Bernardus Triple **NEW** 8.0° 33cl 3.00€



Brasserie St Bernardus

<http://www.sintbernardus.be>

Mousse onctueuse et satinée, se distingue par son arrière-goût bien équilibré et long en bouche. Une bière qui se déguste comme apéritif, qui peut accompagner toute réception grâce à son amertume discrète.

105. St 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.

106. St 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.

107. Surfine **NEW** 6.5° 33cl 3.00€



2014

Brasserie Dubuisson

<http://www.dubuisson.com>

Cette bière développe des arômes fruités à dominante citronnée avec des notes florales rehaussées par des touches épicées plutôt poivrées. Ayant un aspect acidulé, elle se veut rafraîchissante et très digeste.

108. Triple Bruges 9.0° 33cl 3.00€



Brasserie Palm

<http://www.palm.be>

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

## Les Bières Blondes (suite)

109. Vatch'HOT **NEW** 6.2° 33cl 3.00€



2014 Brasserie de Bouillon

<http://www.brasseriedebouillon.be>

Bière blonde 100% naturelle composée de 4 ingrédients de base: eau, malts d'orge, houblons et levures. Les levures sont issue de l'Abbaye d'Orval.

110. Vedett 5.0° 33cl 2.00€



1965 Brasserie Moortgat

<http://www.duvel.com>

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

111. Vleteren **NEW** 12.0° 33cl 4.00€



Brasserie Deca Services

<http://www.decabrouwerij.be>

Bière forte de 12° brassée selon l'ancienne tradition, mûrie en fûts de chêne (foudre). Brassée avec 4 sortes de céréales, 2 sortes de houblon, du miel et du whisky.

112. West Coast IPA **NEW** 8.1° 33cl 3.00€



2014 Brasserie St Feuillien

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

Bière élaborée avec divers houblons qui en font son originalité : « Simcoe » pour son haut potentiel d'amertume et ses notes d'agrumes, « Columbus » pour les arômes herbeux et terreux, « Centennial » pour la touche florale, « Citrus » à nouveau pour les agrumes, et enfin « Cascade ».

**Maison LEFEBVRE**  
*A votre service...*  
 Qualité (depuis 1952) 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

TAVERNE  
**Mouton**  
 RESTAURANT

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

## Les Bières Fruitées

**113. Cubanisto (au rhum) NEW 5.9° 33cl 3.00€**

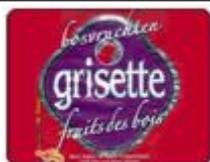


2014

<http://www.cubanisto.com/>

Cubanisto créé un mélange audacieux et subtil en réunissant l'esprit des Caraïbes et la fraîcheur de la bière.

**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 8.0° 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.

**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. Myrtille d'Amélie NEW 6.0° 33cl 3.50€**



Brasserie La Vieille Salme

<http://www.lavieillesalme.be>

Bière à la robe ambrée rosée. La mousse est rose et abondante. L'odeur est fruitée et houblonnée. Son goût amer est suivi d'un goût de fruits des bois très léger par rapport à l'odeur. Légèrement acide, elle n'est pas sucrée et est très légèrement astringente en fin de bouche.

**Menuiserie • Ebenisterie**



Olivier  
**CHARLES**

Gsm : 0475/849.913

Bois - PVC - Alu

Parquet toute menuiserie intérieure et extérieure

**ING** 

**Jean-Claude Vincent**

Rue de la Station 21

Agence de Wellin

084/38.82.30

**Rochette**  
*et fils*  
SPRL

 SANITAIRE  
CHAUFFAGE 

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

**Tél: 082/71.18.89**

**Fax: 082/71.38.38**



**S.A. LIBAN**  
travaux publics

Julien Liban 0475/615.528  
Administration : 084/38.86.31  
s.liban@belgacom.net

Lomprez - Wellin

**ETS WARIN SA**  
CENTRE **ESSO**  
ARDENNES-CONDROZ

**Rue du Progrès 7**  
**5555 Bièvre**

**061 51 10 26**

## Les Bières Fruitées (suite)

**118. Triek** **NEW** **4.5°** **33cl** **3.00€**



2014 Brasserie Caracole

<http://www.caracole.be>

Cette bière est un savant mélange de Troublotte (bière également brassée par la Brasserie Caracole) et de cerises.

**119. 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 Floreffé porte le nom du festival de jadis.

**120. 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.

**121. Pêcheresse Lindemans** **5.9°** **25cl** **2.50€**



1987 Brasserie Lindemans

<http://www.lindemans.be>

Robe jaune-orangée légèrement trouble, mousse blanche soutenue par une effervescence serrée. Elle laisse échapper du verre des arômes de pêche et de sucre candi très doux. On retrouve en bouche des saveurs de pêche marquées qui s'accompagne d'une très légère saveur acidulée.

## Les Bières Fruitées (fin)

122. Rosé Max 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.

123. Salitos Cerveza **NEW** 4.7° 33cl 3.00€



Brasserie Miller (Allemagne)

<http://www.salitos.com>

Bière agréablement épicée et merveilleusement rafraichissante.

124. Salitos Ice **NEW** 5.2° 33cl 3.00€



Brasserie Miller (Allemagne)

<http://www.salitos.com>

Bière à base de vin et de citron

125. Salitos Mojito 5.0° 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.

# Bière Sans Alcool

126. Clausthaler

0°

33cl

2.00€



1979

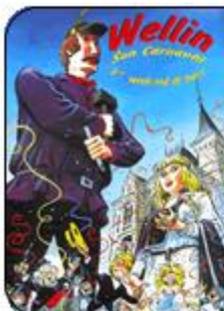
Brasserie Clausthaler (Allemagne)

<http://www.clausthaler.de>

Le Panier Boulet  
Friterie

rue de Wellin 127  
6929 Haut-Fays

0477/43.52.39  
info@lepanierboulet.be



CARNAVAL  
DE  
WELLIN

2ème week-end  
de mars



SPRL Plafonnage  
Nollevaux Fabrice

Façade isolante - Crépis

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

Le Relais  
de la  
Patache

Grand Place 187  
6920 WELLIN  
Tél. : 084/41.35.00

## Les softs

Coca-Cola et Coca-Cola Zero	25cl	2.00€
Limonade Orange – Citron	25cl	2.00€
Jus d'orange	25cl	2.00€
Eau pétillante	25cl	2.00€

## **EAU PLATE : GRATUITE TOUT LE WEEK-END**

*Pour les « Bob et Bobette » qui veulent rentrer  
en toute sécurité !!!*

*Action organisée avec l'appui du service santé de la  
province de Luxembourg.*

Tartiflette	8.00€
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  
Les bières Cubanisto

Bières Trappistes Rochefort  
Brasserie Dubuisson  
Brasserie Bockor  
Brasserie Dupont  
Les bières Salitos  
Brasserie de Rulles  
Brasserie St Feuillien

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...