

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



23 – 24 – 25 février 2018

# Bienvenue au 25<sup>ème</sup> **Week-End** **Bières Spéciales**

Pour cette 25<sup>e</sup> édition, 36 nouveautés vous attendent. Une fois de plus, elles témoignent du dynamisme et de l'innovation de nos brasseurs. De quoi satisfaire les plus curieux, les plus fidèles et les plus exigeants d'entre vous !

Le marché des bières spéciales se porte bien en Wallonie et la progression du secteur devrait se poursuivre dans les prochaines années. De manière plus générale, la part des bières spéciales croît sur le marché belge, au détriment de la pils et des grands groupes brassicoles. A noter aussi que les plus grandes des brasseries artisanales réalisent une bonne part de leur chiffre d'affaires à l'exportation.

Les modes de consommation évoluent eux aussi. Le consommateur se tourne de plus en plus vers les produits naturels et authentiques proposés par nos brasseries artisanales. Depuis 25 ans, le Week-end Bières Spéciales assure la promotion de ces bières artisanales. Modestement nous pouvons donc nous féliciter, au travers de notre manifestation, d'avoir apporté notre petite pierre à l'édifice.

Les artisans brasseurs sont demandeurs d'une législation plus stricte, qui rendrait obligatoire l'indication du lieu de production de la bière sur l'étiquette. De cette manière, le consommateur pourrait mieux identifier les bières « à façon » et le travail des brasseries artisanales serait mieux valorisé.

La croissance effrénée du nombre de trappistes de ces dernières années s'est (enfin) apaisée. Ce label, au départ uniquement belge a quelque peu perdu de son charme. Nous avons décidé de ne plus mettre toutes les trappistes à la carte, pour libérer de la place pour des produits artisanaux locaux. D'autres manifestations se chargent de promouvoir ces bières.

Mais comment évoquer une 25<sup>e</sup> édition, sans jeter un coup d'œil dans le rétroviseur ? C'est le but de notre exposition, accessible gratuitement samedi et dimanche dans les locaux de l'ancienne école communale. Vous y retrouverez les affiches et les cartes des premières éditions du WEBS. Une découverte pour les plus jeunes, de bons souvenirs pour les moins jeunes !!!! Comment ne pas se souvenir de nos amis Philippe, Alain et Luc, trop vite disparus, et qui ont activement contribué à l'organisation de plusieurs éditions de notre manifestation ?

Parmi les animations du week-end, signalons encore une conférence sur l'activité brassicole en Wallonie et un tournoi de « mijole » accessibles gratuitement samedi après-midi, ainsi que des groupes musicaux, le vendredi et samedi soir ainsi que dimanche après-midi. (voir détails en page 43)

Brassicolement vôtre.

L'ASBL « LES VESCHAUX ».

Café des Sports  
Bar - Tabacs - Jeux - Billard  
Fromentennes

Café des Sports



Nathalie & Christophe JERONNE  
99 rue linard 08600 Fromentennes  
03.24.32.29.02  
natjeronne@hotmail.fr



**ABSA énergies S.A.**

Lezingale Wellin | Rue à Neuvion 1 | B-6922 Halma  
Tél. : +32 84 38 99 78 - www.absa-energies.com  
GSM : +32 473 18 95 14 - +32 473 22 14 18

**ACHENE RECYCLAGE**

**CENTRE DE TRI ET RECYCLAGE**

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  
des Sens

Grand Place 28 - Wellin  
Tél. : 084/ 38.74.94

**Well in Hôtel**

**FRITERIE - SNACK**  
*sur place ou à emporter*

GOÛT QUALITÉ SERVICE

NATIONALE  
**40**  
FRITERIE

LIVRAISON POSSIBLE à partir de 30€

**TÉL. : 084 40 07 52**

Route de Wellin, 33 - 6922 Halma  
facebook/nationale40

**Boucherie de la Ferme**  
*La Ferme de la Grand Ferrière*



Pondrôme  
082 / 71 40 95

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

Chauffage | Sanitaire | Energies renouvelables | Poëlerie

**ROCHETTE & FILS**

8, RUE DE LA GENETTE 5570 BEURAING  
**082/ 71.18.89** 0497/ 42.20.58  
info@ruchetteasprl.be

**FIDUCIAIRE FIVET & CO**

**SOCIETE CIVILE S.P.R.L.**

Rue Air Melet, 14A  
6922 Halma  
Tél. : 084/38.97.23 Fax : 084/38.72.26  
Email : fivet.b@skynet.be

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



# Les Trappistes

1. **Achel Blonde** **8.0°** **33cl** **3.00€**



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€**



Abbaye Sint Benedictus

<http://www.achelsekluis.org>

La Blonde et la Brune ont la même étiquette mais sont reconnaissables par la couleur de leur capsule (blanche pour la Blonde, dorée pour la Brune)

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



Abbaye de Scourmont

<http://www.chimay.com>

Jusqu'à présent réservée à la communauté monastique, à ses hôtes et à ses collaborateurs, est disponible aujourd'hui sur le marché. Cette bière blonde et légère dégage un arôme subtil de zeste d'orange et arbore une mousse fine comme de la neige. On décèle au goût une délicate combinaison de houblon frais et de coriandre.

4. **Chimay Rouge** **7.0°** **33cl** **2.50€**



Abbaye de Scourmont

<http://www.chimay.com>

La plus ancienne bière de Chimay. En 1862, les moines de Chimay brassent leur première bière selon les traditions monastiques d'un brassage naturel. Cette bière brune, d'une couleur rouge cuivrée, dégage un arôme léger et complexe ainsi que des nuances fruitées, abricotées. Sa mousse est ferme et onctueuse.

5. **Chimay Blanche** **8.0°** **33cl** **3.00€**



Abbaye de Scourmont

<http://www.chimay.com>

D'une couleur dorée, allie douceur et amertume avec un rare équilibre. Cette bière ambrée, dégage un parfum de houblon frais et de levure. Sa mousse est fine et neigeuse. Ses arômes possèdent une touche fruitée de type muscat et de raisin sec provenant du houblon.

6. **Chimay Bleue** **9.0°** **33cl** **3.50€**



Abbaye de Scourmont

<http://www.chimay.com>

Bière foncée à l'arôme puissant. C'est en 1956 que la communauté monastique développe une bière de Noël. Cette bière brune dégage une légère touche fleurie rosacée associée à une agréable odeur de levure fraîche. Sa mousse est épaisse, brun crème. Ses arômes puissants et complexes possèdent une note de bouquet d'épices fines et elle révèle en bouche une note de caramel.

# Les Trappistes (suite)

7. **Engelszelle Nivard** 5.5° 33cl 5.00€



Abbaye de Engelzell (Autriche) 

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

En 2014 une troisième bière trappiste a vu le jour à Engelszell: la **NIVARD**, bière blonde à 5,5% Vol. Initialement cette bière fut brassée et commercialisée sous le nom de **Jubiläumsbier** à l'occasion du 250<sup>ième</sup> anniversaire de la consécration de l'église.

8. **La Trappe Blonde** 6.5° 33cl 3.00€




Abbaye de Koningshoeven (Hollande) 

<http://www.latrappe.nl>

Bière blonde, claire et pétillante, à haute fermentation, qui convient bien au goût européen. Elle se caractérise par l'utilisation de houblons fins, ce qui lui confère un arrière-goût en bouche légèrement amer. Son odeur est à la fois fraîche et aromatique.

9. **La Trappe Quadruple** 10.0° 33cl 4.00€



Abbaye de Koningshoeven (Hollande) 

<http://www.latrappe.nl>

La Trappe Quadruple est, avec ses 10% vol. alc., la spécialité la plus forte. Son goût est ample, à la fois doux et agréablement amer. La Quadruple est millésimée et est une parfaite compagne pour les longues soirées d'hiver.

10. **Orval** 6.2° 33cl 3.50€



Abbaye d'Orval

<http://www.orval.be>

Cette bière est particulièrement houblonnée et cela à deux moments différents de sa production: la grande quantité de houblons fins utilisés en salle de brassage lui confère un degré d'amertume très élevé en même temps qu'une longue conservation. D'autre part, c'est à la méthode anglaise du houblonnage crû -- dry hopping -- pratiquée en cave de garde qu'elle doit le bouquet houblonné qui ravit le nez des consommateurs les plus avertis.

11. **Rochefort Rouge** 6.0° 33cl 2.50€



Abbaye St Remy

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

Son arôme fin la rend délicate au palais ! La plus ancienne, brassée d'une façon très empirique jusqu'au lendemain de la Seconde Guerre Mondiale. La seule, avant 1958, à avoir été conditionnée à la fois en 1/3 l et en ¾ litre. Fort arôme de malt, légèrement amère.

# Les Trappistes (Fin)

12. Rochefort Verte 8.0° 33cl 3.00€

---



Abbaye St Remy

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

Dernière-née de la gamme. A l'origine, vers 1955, elle n'était brassée que pour les fêtes de fin d'année. La bière Trappistes Rochefort 8 part d'une densité de 20,80° Plato pour présenter un volume d'alcool de 9,2%. De caractère viril, elle convient spécialement à une dégustation entre amis! Vu l'important succès qu'elle remportait, les moines décidèrent vers 1960 de la produire régulièrement.

13. Rochefort Bleue 10.0° 33cl 4.00€

---



Abbaye St Remy

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

Une bière merveilleuse mais à déguster avec sobriété ! Souvent baptisée 'Merveille'.

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.

14. Spencer 6.5° 33cl 6.00€

---



Brasserie de l'abbaye St Joseph à Spencer (Massachusetts)

<http://spencerbrewery.com>



Première bière Trappiste Américaine!!!

Inspirée par les bières artisanales pour le réfectoire, brassée par des moines pour la table des moines, la Spencer Trappiste Ale est une bière blonde corsée de la couleur du soleil levant avec des accents fruités, des notes épicées, une arrière-bouche sèche et une légère amertume de houblon.

15. Tre Fontane 8.5° 33cl 8.00€

---



Abbaye de Tre-Fontane

<http://www.abbaziatrefontane.it>



C'est la première bière italienne à être reconnue bière trappiste officielle par l'Association internationale trappiste. Cette Triple non filtrée brassée avec des feuilles d'eucalyptus cultivées par l'Abbaye se présente dans une robe dorée nuageuse surmontée par une tête blanche dense.

16. Westmalle Double 6.5° 33cl 3.00€

---



Abbaye de Westmalle

<http://www.trappistwestmalle.be>

Bière d'un rouge-brun foncé à fermentation secondaire en bouteille. De couleur crémeuse, la mousse dégage un arôme de malt spécial et laisse un joli motif de dentelle sur la paroi du verre. La saveur est à la fois riche et complexe, fruitée et épicée, avec une finale amère tout en fraîcheur.

17. Westmalle Triple 9.0° 33cl 3.50€

---



Abbaye de Westmalle

<http://www.trappistwestmalle.be>

Bière trappiste claire, à la robe dorée, ayant subi une refermentation en bouteille pendant trois semaines. Cette bière complexe dégage des arômes fruités et un parfum de houblon aussi agréable que nuancé.

# DRINK MARKET

BRASSERIE  
**Balleux**

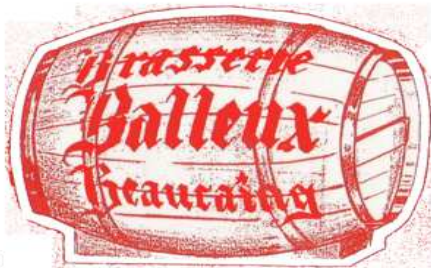
BEAURAING

Route de Rochefort – GOZIN

Tél. 082/71.14.14

Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Fermé le dimanche



Paridaens Michel



**SPRL M&V Bois**

Abattage débardage

Rue de la Station 2

6920 Wellin

GSM 0475/751863

Fax 084/345964

ribabelle87@hotmail.com

TVA Be 0870753954

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



**J-Y GREGOIRE  
TRANSPORTS**

Rue de la Source, 10  
5580 HAN-SUR-LESSE  
GSM : 0470/080.364

**Jean-Christophe LEJEUNE** *Entreprise de parcs et jardins*

Rue Triot Masbore, 17

Entretien & création de votre jardin

Aménagements extérieurs

6920 WELLIN

Tailles & plantations diverses

0491/912755

Terrasse, pavage, dallage, pose de bordures...



**C.G.MAT**

*La garantie de bien louer*

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

**Boulangerie  
Pâtisserie  
Artisanale**

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



**Jacques Lambrecht**

Rue de Nanwet, 30a  
B-6922 Halma

Tél. : 0032 (0)84 36 63 30  
Gsm. : 0032 (0)477 29 99 61

[www.boisconstruct.be](http://www.boisconstruct.be)  
jlambrecht@boisconstruct.be

Chassis bois  
Chassis PVC  
Menuiserie int./ext.  
Escaliers  
Planchers  
Placards.

**DEVIS GRATUIT**

# Les Bières Brunes

18. Angèle **NEW** 7° 75cl 8.00€

Brasserie des Tchets à Flohimont



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

Bière brune de 7 %, inspirée du style Porter anglais mais avec une robe plutôt claire. Une bière accessible et bien équilibrée, avec des arômes de café et de caramel. Mais qui est Angèle ? C'est l'épouse d'Arsène que vous voyez sur de nombreux supports de la Chatte. Arsène et Angèle ont tenu l'ancien café du village où les premiers brassins de la Chatte ont été produits. C'est en l'honneur d'Angèle, en remerciement pour sa gaieté et sa gentillesse, que cette nouvelle bière porte son nom.

19. Bourgogne des Flandres 5.0° 33cl 3.00€

Brasserie Bourgogne des Flandres



<http://www.bourgognedesflandres.be>

La Bourgogne des Flandres Pure est brassée sur place dans le grenier, est mélangée avec du lambic provenant de la Brasserie Timmermans. Ce lambic a vieilli plus de douze mois dans des fûts en bois. Le résultat est une bière rouge-brun surprenante, à faible degré d'alcool et très riche en goût.

20. Corne du bois des pendus Black 8.0° 33cl 3.50€

Brasserie d'Ebly



<http://www.lacorneduboisdespendus.be>

La troisième Corne du Bois des Pendus peut être surnommée « Corne Merveilleuse ». Parée d'une robe noire ultra puissante et d'une mousse beige fugace, onctueuse et chaleureuse, la Black Corne est une bière facile à savourer.

21. Curtius Black 8.0° 33cl 4.00€

Brasserie C



<http://brasseriec.com>

Cet impérial stout de 8% vol./alc. surprendra les palais à la recherche de bières de caractère riches en saveurs. Garanti non pasteurisé, non stérilisé et non filtré, il offre des arômes torréfiés de café et de cacao tout en révélant, à mesure qu'avance la dégustation, une amertume harmonieuse. Cette bière est le fruit d'un brassage de malt torréfié et grillé, dont la longue fermentation permet d'équilibrer l'ensemble des saveurs.

22. Dark Oster **NEW** 8° 75 cl 8.00€

Brasserie d'Oster



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

DARK Oster est une bière noire brassée avec 6 sortes de malt d'orge, aux notes de café et cacao, la rendant riche et pleine en bouche. Un « dry hopping » avec du houblon willamette est la particularité de cette bière noire. Les houblons utilisés dans cette technique de brassage exaltent sur une mousse crémeuse. A découvrir !!!!



# Les Bières Brunes (suite)

23. **Invictus Stout** **NEW** 7,2° 33 cl 3.50€



Brasserie Invictus

<https://www.facebook.com/brasserieinvictus>

Bière 100 % naturelles, brassées selon des méthodes traditionnelles pur malt et houblon sans ajout de sucre caramélisé, d'exhausteurs de gout, de colorants, de conservateurs ou autre additif. Les bières sont refermentées en bouteilles ou en fûts, elles sont non filtrées et non pasteurisées.

24. **L'HIVEResse** 8.0° 33cl 3.00€



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 épicé. Moyennement houblonnée avec des senteurs chocolatés et une légère pointe de café. On retrouve le côté épicé en bouche, mais elle reste légère et fraîche.

25. **Lupulus** 8.5° 75cl 8.00€



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** 8.0° 33cl 3.00€



Brasserie Achouffe.

<http://www.achouffe.be>

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

27. **Maredsous Brune** 8.0° 33cl 3.00 €



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. **Monsieur Mouche** **NEW** 8.5° 33 cl 4.00€



Brasserie des eaux vives.

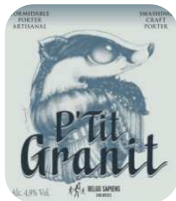
<http://www.brasseriadeseauxvives.be>

Bière brune artisanale de fermentation haute, refermentée en bouteille. Mousse légère et peu abondante.

En bouche, les épices et principalement la coriandre couvrent l'amertume des houblons et les malts.

# Les Bières Brunnes (suite)

29. **P'tit Granit** 4.9° 33cl 2.50€



Brasserie Belgo Sapiens.

<http://belgosapiens.be>

Bière de type Porter. Historiquement un 'porter' était la bière du porteur de sac de café de la gare Victoria à Londres. Bière riche et peu alcoolisée, elle remplaçait le pain et surtout la pause du lunch car elle se buvait tout en déchargeant les sacs de grains. P'tit Granit est un hommage à d'autres hommes qui eux aussi connaissaient la sueur, la poussière et la rudesse du travail manuel, aux tailleurs de pierre de notre région. P'tit Granit se veut généreux, malté, corsé, avec une touche de café.

30. **Petrus Foudre Rouge** 8.5° 33cl 3.00€



Brasserie De Brabandere.

<http://www.brouwerijdebrabandere.be>

Cette bière est le mariage parfait d'une bière foncée couronnée et d'une bière mûrie en fûts de chêne avec des saveurs de griottes aigres. Le résultat est un petit bijou rouge rubis d'une complexité exceptionnelle avec un goût aigre-doux.

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



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. Elle acquiert son goût aigre-doux après une garde de 18 mois dans des fûts de chêne.

32. **Rouge Croix** 7.5° 33cl 2.50€



Brasserie de la Lesse.

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

Brune titrant 7,5° d'alcool. Bière foncée de fermentation haute, refermentée 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. **Sainte Nitouche** **NEW** 8.0° 33cl 3.00€



Brasserie de la croix.

<https://www.saintenitouche.be>

Bière brune de fermentation haute avec un taux d'alcool de 8%. Très ronde en bouche, elle ravira les amateurs de brune. Goûts café, pointe de réglisse et de chocolat avec peu d'astringence




**LE PONT DES ANGES**  
33, rue de l'Aubépine,  
5570 BEAURAING  
082/22.62.33  
[www.pontdesanges.be](http://www.pontdesanges.be)

**LA TRUITE D'ARGENT**



RUE PAUL DUBOIS 3  
6920 WELLIN  
Tél: 084/38.82.53



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



**Chapi GW**  
Rue de la Grotte, 5 - 6690 VIELSAM  
**Tél. 080/29.12.18**  
[info@chapigw.be](mailto:info@chapigw.be)  
[www.chapigw.be](http://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



**De Barros**  
Boulangerie - Pâtisserie  
Rue de la Station 22 - 6920 Wellin - Tél: 084 38 82 20

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



**GRYMONPREZ**  
**ANDRE SPRL**  
CHAUFFAGE - SANITAIRE  
Panneaux SOLAIRES  
Rue Aze Fosse, 28  
B - 6870 ARVILLE  
T.: 061 / 61 54 72  
G.: 0497 / 41 51 73



**Halot**  
Quentin  
Aménagement  
Extérieur  
[info@quentinhalot.be](mailto:info@quentinhalot.be) - GSM 0475/63 30 18  
[www.quentinhalot.be](http://www.quentinhalot.be)



**Primavera**  
Design floral préservé  
Compositions florales - mur végétal  
Primavera SA - GONGON 107 - 6920 WELLIN  
TEL : +32 (0)478540737  
[www.byprimavera.com](http://www.byprimavera.com)

# Les Bières Brunnes (fin)

34. **Saint-Feuillien Brune 8.5°** **33cl** **3.00€**

---



Brasserie St-Feuillien.

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

La robe est d'un brun rubis accentué. La mousse est généreuse et persistante. Son nez est typique : il reflète la grande diversité des ingrédients nécessaires à sa fabrication. Les notes fruitées issues de sa fermentation se marient harmonieusement avec la dominante réglisse et le caramel. Le corps est structuré par un aspect malté soutenu. L'amertume est le produit d'une alchimie complexe entre les houblons fins et les malts spéciaux. Ceux-ci apportent une note typique très chocolat noir. L'ensemble se distingue par une palette de sensations révélant une bière au goût intense et à l'arôme puissant.

35. **Ténébreuse NEW** **8°** **33cl** **3.50€**

---



Brasserie de l'Abbaye de Villers-la-ville.

<http://www.hostieux.org>

Bière de fermentation haute refermentée en bouteille.

Ne présente pas d'odeur spécifique au nez. La mousse est compacte et peu abondante. Les malts et les houblons sont bien équilibrés et présente une certaine longueur en bouche avec des pointes de caramel.

36. **Vleteren** **12.0°** **33 cl** **4.50€**

---



Brasserie Deca.

<http://www.decabrouwerij.be>

Brassée avec quatre malts différents et deux types de houblon différents. Mûrie sur fûts de chêne avec Porto.

37. **Woody NEW** **7,5°** **33 cl** **4.50€**

---



Brasserie de la Lienne.

<http://www.brassriedelalienne.be>

Bière brune vieillie durant 4 mois dans des tonneaux de Belgian Owl, le fameux whisky liégeois considéré par de nombreux spécialistes comme l'un des meilleurs d'Europe. Ce séjour en tonneaux lui donne une acidité typique d'une « vieille brune ».

Cette bière n'est pas brassée régulièrement et s'adresse à un public de connaisseurs qui pourront l'apprécier à sa juste valeur.



**BCMA**  
BUREAU COMPTABLE  
MARCHAL AMÉLIEN

**MARCHAL Amélien**  
Comptable-fiscaliste agréé IFCF

Rue de Dinant, 35 • 5570 BEAURAING  
[www.bcma.be](http://www.bcma.be)  

Tél. : 082/71.43.49  
E-Mail : [amelien.marchal@bcma.be](mailto:amelien.marchal@bcma.be)  
N° de membre IFCF 30048071

Centre **ESSO** Ardennes Condroz

# Warin




*une chaleur d'avance!*

*Depuis plus de 75 ans*

Tél : 082/71 33 66 - 061/51 10 26  
[www.warin-mazout.be](http://www.warin-mazout.be)

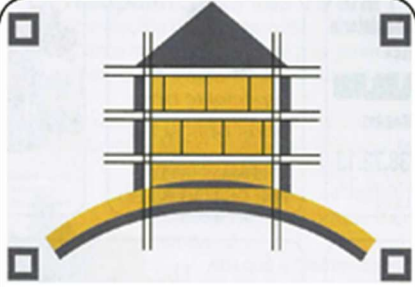
# PLACEMENTS ASSURANCES

**ALAIN BERNARD**  
rue de la Station n° 7 - Wellin

Tél./Fax 084/ 22.20.55  
Gsm 0476/ 33.27.48



N° OCA 30993



**BALFROID MAGNEE**  
CONSTRUCTIONS - WELLIN

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

**LEPAGE** • TERRASSEMENT • TRANSPORT • AMÉNAGEMENT EXTERIEUR



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



Rue du commerce 16  
6890 Libin • Belgique

# Les Bières Ambrées

38. **Belgian coast IPA** **NEW** 5,5° 33cl 3.50€



Brasserie Saint Feuillien

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

La Belgian Coast IPA est un mariage parfait de deux traditions brassicoles, le but est d'offrir une bière alliant l'intensité et l'amertume d'une IPA américaine à la légèreté et l'équilibre. 7 variétés de houblons belges et américains ont été sélectionnés : Brewer's Gold, Magnum, Fuggles, Northern Brewer, Mosaic, Citra et Cascade.

39. **Bière Des "Veschaux"** 6.5° 33cl 3.00€



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.

40. **Bruxellensis** **NEW** 6.5° 33cl 3.50€



Brasserie de la Senne

<http://brasserieidelasenne.be>

Bière ambrée avec des reflets cuivrés, c'est une bière non filtrée et non pasteurisée qui est refermentée quatre mois en bouteille. Bière brassée à base de levure brettanomyces (levures sauvages) tout comme une certaine trappiste de notre province .....Bière relativement amère et très sèche, ce qui la rend étonnamment désaltérante.

41. **Bush 12** 12.0° 33cl 4.00€

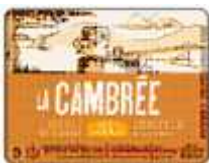


Brasserie Dubuisson

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

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

42. **Cambrée** 6.5° 33cl 2.50€



Brasserie de la Lesse

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

Cette bière rousse aux reflets orangés possède une robe légèrement voilée, et une mousse onctueuse d'épaisseur moyenne. Son nez est délicatement fumé sur fond d'alcool. Aigre-douce en bouche elle offre une pointe discrète d'amertume à la fin.

ENTREPRISES

# IMAGERAT

Travaux publics et privés

- Terrassement
- Egouttage
- Pose tarmac, klinkers...
- Aménagement d'abords
- Etangs

Rue Paul Dubois, 58 - B-6920 WELLIN - Tél. 084/38.85.85 - Fax 084/38.81.79

TAVERNE  
**Mouton**  
RESTAURANT

Rue de Wellin, 106  
580 AVE-ET-AUFFE (Rochefort)

Tél. 084/38.83.68

**Lg**  
coiffure

11, rue de Snaye  
5574 Pondrôme  
Tel/Fax: 082/71.11.09

**Thierry DENONCIN**  
BOIS DE CHAUFFAGE

GSM : 0476/367588

Entreprise de Parcs et Jardins

**Michel Lambert**  
Dallage - Terrasse - Clôture  
Création d'espaces verts  
Tailles - abattages dangereux

Les Hayettes 148, 6920 Wellin  
084/ 38.96.87 / 0479/ 32.20.40  
horticulture.lambert@gmail.com

**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

**Le Campagnard**

Rue Grande, 5  
6927 Tellin  
Tél: **084/36.71.84**  
info@campagnard.be  
www.campagnard.be

**La Papillote**

Restaurant  
rue de la station, 5  
6920 Wellin

Tél 084/38.88.16  
E-mail : lapapillote@skynet.be  
www.lapapillote.be

Cuisine du Marché  
Cuisinier à domicile

**Maison LEFEBVRE**  
A votre service...  
Qualité 1952 Fraîcheur

**Boucherie - Charcuterie - Salaisons Artisanales**  
**Gibier - Volaille - Fromage**  
FABRICATION MAISON SPECIALITES ARDENNaises

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

# Les Bières Ambrées (suite)

43. **Chouffe** 8.0° 33cl 3.00€



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.

44. **La Robuste** **NEW** 7.0° 33cl 4.00€



Brasserie Elfique

<http://www.elfique.be>

Le parfait compromis entre une blonde et une brune, généreuse et douce, arrière goût frais.

Légère amertume. Contient du malt d'orge. Dépôt qui ne nuit en rien à sa qualité.

45. **Legia saison** 5.0° 33cl 3.00€

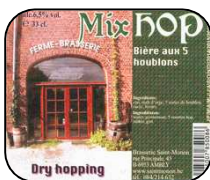


Brasse & Vous

<http://brasse-et-vous.be>

Cette bière ambrée légère et 100% liégeoise est brassée par infusion. Au caractère houblonné bien soutenu, elle ravive les sens tout en restant désaltérante. Les «bières de saison» étaient traditionnellement destinées à rafraîchir les ouvriers agricoles lors des périodes de moissons. D'où cet aspect frais et pas trop alcoolisé.

46. **Mix Hop** **NEW** 6.5° 33 cl 3.00€



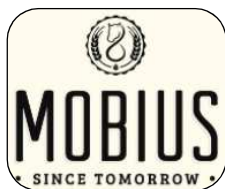
Brasserie Saint Monon

<https://www.saintmonon.be>

Cinq houblons, pour cette bière qui titre autant que l'ambrée. Robe cuivrée avec des notes forcément végétales de houblon au nez.

En bouche, on retrouve une bière plus que correcte mais qui n'étonne pas. Elle remplit pleinement son office, avec des pointes fruitées (le citron, le tannin du raisin) et une astringence bienvenue.

47. **Mobius** **NEW** 6.5° 33cl 3.00€



Brasserie Mobius

<https://mobiusbeer.be/>

Bière de type IPA d'une couleur blonde cuivrée ayant subi un Dry Hopping.

Au premier contact, nous avons une bière plutôt ronde avec une pétillance modérée. Ensuite, en fin de bouche, nous sommes agréablement surpris par une fine amertume venant prolonger l'arôme si particulier de la Mobius.





**BIHAIN FRÈRES**  
Transport - Terrassement - Travaux agricoles

Olivier & Willy  
BIHAIN Frères s.p.r.l.

Chemin de Sohler, 97  
B-6924 Lomprez (Wellin)

Tél./Fax. Bureaux : 084 38 72 56  
Gsm. : Olivier - 0495 66 43 91  
Gsm. : Willy - 0495 30 84 83  
Courriel : bihainfreres@gmail.com



**SPRL WGC**  
Guy et Christophe WITBEL

Exploitations Forestières  
Terrassements  
Toitures

26 Cité du 150<sup>e</sup>, 6920 Wellin  
GSM 0491/19.85.75 ou 0491/19.29.95



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



**Lambert Aurélien**  
Entreprise de parcs  
& jardins

**WELLIN**  
148, rue les Hayettes  
0471/90.77.93  
aure.lambert1992@gmail.com



**LEONARD-MAHY spdl**  
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 Château, 1b  
5580 Lavaux-Ste-Anne  
0477/19.66.51  
www.les4lunes.be



**Chez Manza**  
SANDWICHERIE

RUE DE DINANT 4  
5570 BEAURAING  
082/22.84.34



**SNOOKER**  
**ROAD 66**  
**SNOOKER**  
Fermé le jeudi  
Route de Beauraing, 154 - Wellin - 08437.93.83



**ROSSION & Fils**  
SOHIER / WELLIN

PEUGEOT  
084 38 81 86 • roSSION.wellin@peugeot.be



Brasserie du Val de Dendre  
0479/80.24.56

# Les Bières Ambrées (fin)

48. **Philomène Hoptimale** **NEW** 7.2° 33cl 4.00€

Brasserie du clocher.



<http://www.brasserieduclocher.be>

La Philomène HoptimAle est une bière de dégustation inspirée de la tradition anglaise des « pale-ale » à laquelle notre brasseur a voulu donner une touche de modernité.

C'est une bière de caractère à la robe cuivrée, pure malt d'orge, sans épices, qui titre 7,2 % alc./vol. et ne contient plus aucun sucre résiduel. Son amertume vive (+/- 30 IBU) est contrebalancée par des notes de fruits suaves données par un subtil assemblage de houblons.

49. **Pils n' Love** 8.1° 33cl 4.00€

Brasserie de la Lesse



<http://www.pilsandlove.be>

La « Pils n' Love » n'a d'autre ambition que de rappeler de manière détournée le slogan de l'époque « Make love, not War » par « Faites l'amour et buvez de la bière ». Les deux malts utilisés sont des malts biologiques. C'est à eux que la « Pils n' Love » doit cette jolie robe cuivrée. L'assemblage de quatre houblons lui confère une belle complexité aromatique et une amertume modérée. Un peu de Cascade est utilisé, ce houblon fruité qui, si vous y êtes attentif, vous fera penser au pamplemousse et qui donnera à la « Pils n' Love » une saveur rafraîchissante très agréable. Ses 8,1 % de volume d'alcool en font une bière de dégustation.

50. **Renart** **NEW** 6.5° 33cl 4.00€

Brasserie Le Goupil



<https://brasserie-legoupil.be>

Un double « dry hopping » est effectué durant la fabrication de cette bière. Des arômes exceptionnels de résine de pin et de biscuit s'ajoutent durant cette opération qui lui confie une amertume tout en finesse.

51. **Tempelier** **NEW** 6.0° 33cl 3.00€

Brasserie du Bocq

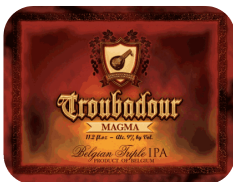


<http://bocq.be>

Bière brassée à l'occasion du 150° anniversaire de la ville de Oud-Turnhout. Les arômes de malts sont bien notables avec des pointes sucrées, plutôt caramel. Ces deux composantes se retrouvent en bouche accompagnées d'une amertume houblonnée qui tranche un peu. C'est agréable et facile à boire.

52. **Troubadour Magma** 9.0° 33cl 4.00€

Brasserie Les Mousquetaires



<http://www.themusketeers.be>

Bière à la robe blonde cuivrée, mousse légèrement ocre crémeuse abondante, pas de pétillance. Odeur houblonnée avec des senteurs citronnées, herbacées et légèrement fruitées. Goût amer prononcé avec des très faibles notes sucrées et des pointes de houblons aromatiques et de rhubarbe suivies d'une astringence moyenne en fin de bouche.

# 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 25ème 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)

E-mail : [info@wellinhotel.be](mailto:info@wellinhotel.be)

Grand Place, 28

Tél : 084/38.74.94 -

**Menu à 35 €**

*Croquettes de crevettes réalisées par nos soins*

*Tartare de tomates et sésame, vinaigrette à la Leffe triple*

*OU*

*Terrine de lapereau à la Rodenbach*

*Salade de fèves et petit pois*

\*\*\*\*\*

*Cassolette de gambas, dorade et moules*

*Émulsion à la Ciney blonde*

*Embeurré de chou vert et pomme vapeur*

*OU*

*Suprême de pintade rôti, jus parfumé à la Gauloise ambrée*

*Poivrade de légumes d'hiver*

\*\*\*\*\*

*La Chimay gourmande réinventée*

*OU*

*Planchette de fromages*

*Réduction de sirop de liège à la pêche Mel Bush*

# Les Bières Blanches

53. **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

54. **Grisette Blanche Bio** 5.5° 25cl 2.00€

---



Brasserie Saint Feuillien

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

La Grisette Blanche Bio appartient à la riche famille des bières blanches belges. Elle conserve ses caractéristiques de bière contrastée, goûteuse et pleine. La mousse est typique des bières fromentacées, crémeuse et compacte. La robe est opaque, brumeuse et voilée.

Fabriquée dans le respect de la tradition, la Grisette Blanche, en bouteille, est à présent certifiée bio.

55. **La Belle Famenne** **NEW** 5.9° 33 cl 2.50€

---



Brasserie Saint Monon

<https://www.saintmonon.be>

Cette bière vous flatte le nez avec ses arômes fruités. C'est une blonde légère, ensoleillée, qui vous drapera l'esprit dans sa robe voilée.

Vous sentez sa mousse légère perler sur le bout de votre langue.

Délicatement voluptueuse, elle doit son goût subtil au froment du Gerny. Cette bière est devenue depuis peu la bière de la confrérie de Wandalino.

56. **Lupulus Blanche** **NEW** 4.5° 33cl 2.50€

---



Brasserie Lupulus

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

Une robe blanche et délicatement voilée surélevée d'une mousse.

Un nez rafraichissant aux douces notes d'agrumes.

Une bière aux saveurs désaltérantes avec une touche agréablement amère en arrière-bouche.

57. **Marie Blanche** 5.0° 33cl 2.50€

---



Brasserie de la Lesse

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

La Marie Blanche est délicatement acide, au nez comme au goût. La présence d'agrumes est clairement perceptible.

# « La Papillote »

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

Rue de la Station, 5

Tél: 084/38.88.16

*A l'heure où nous imprimons cette carte, nous ne sommes pas en possession du menu de cette année. A titre indicatif, voici le menu de l'an dernier :*

**Menu à 37.00€**

**Menu servi pour l'ensemble de la table**

**La pressée de tête de veau et foie gras de canard**

Parfumée à « la chatte »



**Le waterzooi de la mer**

A la « Marie blanche »



**Le dessert du jour**

OU

**Le plateau des fromages affinés**



# « La Truite d'Argent »

<http://www.latrutedargentwellin.be>

## Menu à 30.00 €

La Terrine de Marcassin « Maison » à l'*ORVAL* »  
Gelée aux petits raisins  
Quelques Crudités

*A la carte ....13.00 €*



La Truite à la façon « Haute Lesse » (truite panée)  
Pomme Purée  
Sauce Mousseline échalotée à la *WANDALINO* Blanche d'Ambly  
(Bière de la Confrérie du même nom)

*A la carte ....19,00 €*



Glace Maison à la *FRAMBOIZETTE*

*A la carte ....7.50 €*



Réservation souhaitée  
RESTAURANT LA TRUITE D'ARGENT  
3, Rue Paul Dubois  
6920 WELLIN  
084/38 82 53  
Fermé le Dimanche soir 16H00 et le lundi  
Heures d'ouverture de la cuisine  
De 12h00 à 13h45 et de 18h00 à 20h30

# Les Bières Blondes

58. **Brugse Zot blonde** 6.0° 33cl 3.00€

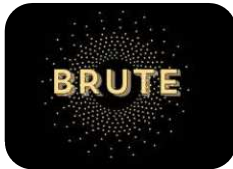


Brasserie De Halve Maan

<http://www.brugsezot.be>

Bière blonde coiffée d'une mousse généreuse et qui révèle des arômes à la fois fruités et épicés. Brassée à partir de quatre variétés différentes des malts et deux espèces aromatiques de houblon qui lui confèrent son goût si caractéristique. La Brugse Zot Blonde est une bière naturelle dont la composition s'appuie sur une sélection des meilleurs ingrédients. La refermentation en bouteille prolonge de manière naturelle sa durée de conservation.

59. **Brute** 7.0° 75cl 10.00€



Brasserie du Val de Dendre

<http://labrute.be>

Brute est antinomique. Cette bière se veut équilibrée et fine. C'est un mariage de patrimoines, de passions, de saveurs. Le pétillant de Champagne-Ardenne apporte une touche de peps, une légèreté et une finesse. Le vin de Bourgogne confère une aromatique subtilement fruitée. Cet assemblage apporte une fraîcheur intense sous une explosion de fines bulles.

60. **Bush Blonde** 10.5° 33cl 4.00€



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.

61. **Chinette** 6.0° 33cl 3.00€



Brasserie de la Lesse

<http://www.brassriedelaless.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.

62. **Chouffe Soleil** 6.0° 33cl 3.00€



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)

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

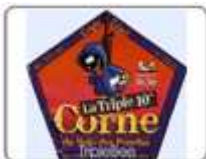


Brasserie d'Ebly

<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.

64. **Corne Du Bois Des Pendus Tr. 10.0° 33cl 4.00€**



Brasserie d'Ebly

<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...

65. **Cornet 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.

66. **Curcu 6.5° 33cl 3.50€**



Brasserie la Binchoise

<http://www.brasseriela Binchoise.be>

Bière belge issue de l'agriculture biologique, la CURCUBEER tire ses bienfaits du curcuma. Cette épice d'origine asiatique est reconnue pour ses vertus antioxydantes et protectrice de l'organisme.

67. **Curtius 7.0° 37.5cl 4.00€**



Brasserie {C}

<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





# SAM BASTIN

TOITURE-CHARPENTE-ZINGUERIE-EPDM

**Bastin Samuel**  
Gérant

Toitures Sam Bastin  
Rue des Loires, 3a  
5570 Baronville

 0479/22 41 63  
 samuel.bastin@gmail.com

TVA BE 0654.925.786



**LES CARRIERES  
DU  
FOND DES VAULX**

WELLIN  
084/ 38 86 28  
www.cfv.be



Construction, Travaux d'entretien,  
Rénovation, Aménagement (Intérieur)

**Collin Jean-Michel**  
rue Saint Roch 5 Sart Custinne  
Tél: 061/58.74.74  
Gsm: 0471/06.75.20  
jmc-construct@skynet.be



**CHASSIS PVC - BOIS - ALU**  
TERRASSES | BARDAGES | PORTES SECTIONNELLES  
PORTES | ESCALIERS | PARQUETS | CLOISONS ...



Covas Baptiste  
**BEAURAING**  
0479/17.31.76

www.menuiseriecbwood.be



# Les Bières Blondes (suite)

68. Cuvée Des Troll's 7.0° 25cl 2.50€



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.

69. Duvel 8.5° 33cl 3.00€



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).

70. Duvel Tripel Hop 9.5° 33cl 3.50€



Brasserie Moortgat

<http://www.duvel.com>

En Avril dernier, nous avons lancé un kit de dégustation à l'aveugle proposant les six éditions précédentes de Duvel Tripel Hop. Plus de 5000 amateurs ont goûté, voté et choisi la Duvel Tripel Hop brassée avec le houblon Citra comme leur préférence. Nous avons donc décidé de la brasser de façon permanente. La Duvel Tripel Hop Citra a rafflé aussi bien une médaille d'or au Brussels Beer Challenge qu'un prix des consommateurs à la Fête de la bière Zythos.

71. Fameuse 1765 **NEW** 6.5° 33cl 3.50€



Brasserie la caracole

<http://www.brasseriecaracole.be>

Bière produite pour le 250ème anniversaire de la brasserie Caracole. Bière blonde trouble, mousse ivoire crémeuse moyenne, pas de pétillance. Odeur moyennement houblonnée avec des senteurs légèrement florales avec des notes herbacées. Goût amer moyen, saveurs fruitées légères avec des pointes de malt vert, moyennement sèche en bouche, effervescence légère avec une astringence prononcée en fin de bouche

72. Filou 8.5° 33cl 3.50€



Brasserie VanHonsebrouck

<http://www.vanhonsebrouck.be>

La Filou est une bière blonde forte qui se boit facilement, une bière avec beaucoup de caractère, qui mérite bien son nom sans être méchant. Cette bière brassée avec des houblons aromatiques belges et tchèques et du malt de pils est refermentée en bouteille.

LE SAMEDI 24 FÉVRIER

Tournoi de

# M JOLE



WEBS

Week-End Bières Spéciales

de SOHIER

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

INSCRIPTIONS À PARTIR DE 14H

DÉBUT DU TOURNOI: 15H

règles du jeu sur [www.mijole.com](http://www.mijole.com)  
et fan de mijole sur facebook



# Les Bières Blondes (suite)

73. Galipette **NEW** 6.5° 33cl 3.50€



Brasserie Le Fou du Roi

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

Bière présentant une robe blonde et une fine mousse peu persistante. Élégante au nez, avec des notes de fruits jaunes, de malt, de houblon et d'épices. Attaque fruitée en bouche et légèrement acidulée qui donne un ensemble agréable et rafraîchissant.

74. Gatte D'or 7.0° 33cl 3.00€



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.

75. GenGoulf 6.1° 33cl 4.00€



Brasserie Gengoulf

<http://www.gengoulf.be>

Bière blonde trouble, mousse blanche crémeuse abondante. Nez faiblement houblonné, senteurs florales et épicées. Goût amer moyen avec des saveurs moyennement sèche en bouche, effervescence légères avec des pointes d'agrumes et de malt vert avec une astringence moyenne en fin de bouche.

76. Grisetto Bio 5.5° 25cl 2.00€



Brasserie Saint Feuillien

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

Elue meilleure bière du monde aux World Beer Awards 2016, elle est légère et très rafraîchissante. Fermentée en bouteille, elle libère des parfums d'une richesse incomparable à ceux rencontrés à cette densité.

La mousse est fine et blanche, et sa robe jaune-paille. L'amertume est agréablement perceptible. Fabriquée dans le respect de la tradition, la Grisetto Blonde ne subit aucun traitement bio-chimique et est aujourd'hui certifiée biologique et naturellement sans gluten.

77. Hopus 8.5° 33cl 3.50€



Brasserie Lefebvre

<http://www.brasserielefebvre.be>

Le mot Hopus marie le houblon (anglais:hop) et l'œuvre (latin:opus). Oubliions 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.

# Les Bières Blondes (suite)

78. Houblon Chouffe 9.0° 33cl 3.50€



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.

Elle présente une astringence légère en fin de bouche.

79. Invictus blonde **NEW** 5.7° 33cl 3.50€



Brasserie Invictus

<https://www.facebook.com/brasserieinvictus>

Avec sa robe cuivrée, elle aurait pu figurer dans les ambrées !! Cette bière 100 % naturelle est brassée selon des méthodes traditionnelles pur malt et houblon sans ajout de sucre caramélisé, d'exhausteurs de goût, de colorants, de conservateurs ou autre additif. Les bières sont refermentées en bouteilles ou en fûts, elles sont non filtrées et non pasteurisées.

80. Invictus triple **NEW** 8.5° 33 cl 4.00€



Brasserie Invictus

<https://www.facebook.com/brasserieinvictus>

Dernière arrivée dans la gamme, cette triple est brassée suivant les mêmes concepts que les autres bières de cette jeune brasserie installée depuis 2012 à Louette St Pierre.

81. Jambe-de-Bois 8.0° 33cl 3.50€



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.

82. Kapittel triple **NEW** 10° 33cl 3.50€



Brasserie Van Eecke

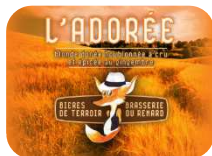
<https://www.leroybreweries.be>

Bière d'abbaye qui présente une belle robe cuivrée coiffée d'une belle mousse compacte et stable, un bouquet houblonné, avec des odeurs de fruits secs et de noix. Agréable en bouche, avec une touche d'agrumes, une finale très agréable

# Les Bières Blondes (suite)

83. L'Adorée **NEW** 7.0° 33cl 4.00€

Brasserie du renard.



<http://www.brasserieurenard.be>

Bière blonde bio dorée limpide. Attaque amère due aux houblons puis notes citronnée et poivrée dues au gingembre. L'alcool se fait légèrement sentir en milieu de bouche. Amertume ample qui se prolonge longtemps. Douce mais sèche en fin de bouche. Cette bière a obtenu la médaille de bronze au Brussels Beer Challenge 2017.

84. L'Esprit Triple's **NEW** 8.0° 33cl 3.50€

Brasserie de la Lesse



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

C'est la bière la plus amère de la gamme.

Dans le nom on y entend 'Lesse'. 'Esprit' fait référence aux spiritueux (bière forte). Mais ce nom se démarque surtout par son anagramme.

85. L'Impératrice **NEW** 9.0° 33cl 4.00€

Brasserie de la couronne.



<https://www.facebook.com/LImp%C3%A9ratrice-Triple-Blonde-258330527853899/>

Bière de couleur blonde, mousse ivoire crémeuse moyenne, pas de pétillance. Odeur légèrement houblonnée avec des senteurs fruitées de raisins secs et d'oranges, notes résineuses.

Goût peu amer, saveurs sucrées de sucre candi avec des pointes discrètes d'épices, peu sèche en bouche.

86. La Chatte 6.0° 33 cl 4.00€

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.

87. La Houppes 7.5° 33cl 3.50€

Brasserie De l'Échasse



<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.

**Toitures Deloyer**



**Jean-Marc Deloyer**  
0477/59.62.30

**PEARLE** OPTICIENS 082/61 23 53  
Rue de Bouillon, 34  
5570 Beauraing

Bien voir et Bien paraître  
au meilleur prix

Les heures d'ouvertures  
Le lundi: 13h - 18h  
Du mardi au vendredi: 9h30 - 12h30 - 13h30 - 18h  
Le samedi: 9h30 - 18h  
Fermé le dimanche

Louise Navet  
Opticienne - Gérante  
louise.navet@pearlopticiens.be

**SPRL Mahin Frères**



Tous travaux  
de maçonnerie

mahin.freres@hotmail.be  
Froidlieu  
0478/54.75.82

**Pizza à emporter !**



www.lebiran.be



Tél. : 082 71 11 11  
E-mail: brasserieDubiran@hotmail.be  
Rue de Bouillon, 45 - 5570 Beauraing  
Ouvert 7j/7 - Cuisine de 11h à 22h

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - SALAISON  
La Maison

**Lambot**

Rue de l'Aubépine, 23  
B - 5570 BEAURAING  
Tél. : 082/71.14.04  
Mail : boucherie-lambot@skynet.be

**Brasserie MAZIERES**



Le spécialiste boissons depuis 1896

Les Minières 2 • 6832 Sensenruth (Bouillon)  
Bouée de la Famenne 6 • 6900 Marche-en-Famenne  
www.brasseriemaziers.be



SALON DE COIFFURE

**Go Style**

Place de Seurre 6  
5570 BEAURAING  
082/71.20.06

**AUTOWEB**  
BEAURAING

RUE DE DINANT 144 T +32 (0)82 71 04 00

Concessionnaire TOYOTA et distributeur SUZUKI  
Grand choix de véhicules neufs de stock  
+ de 40 véhicules d'occasions en permanence

E autoweb@toyotabelgium.net W www.autoweb-fr.toyotadealernetwork.be




TOYOTA SUZUKI

**FRITERIE FRANCO BELGE**



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

# Les Bières Blondes (suite)

88. La THArée **NEW** 8.0° 33cl 4.00€



Brasserie Lupulus

<https://www.latharee.be>

La Bière La THArée est inspirée par des trailers (coureurs adeptes de sentiers et de nature) de la Haute Ardenne ... les THARÉS (Trailers de la Haute-Ardenne). Cette bière bio est constituée à la base d'extraits de sapin de Gouvy et d'eau de source extraite des puits de captages de la Brasserie.  
Ingrédients : eau de source (Courtil), malt d'orge, sucre de canne , houblon, levure et extraits de sapin de Gouvy.

89. LeFort Triple 8.8° 33cl 3.50€



Brasserie Omer Vander Ghinste

<http://www.omervanderghinste.be>

Bière à la robe blonde dorée qui se distingue par sa fraîcheur, son arôme fruité ainsi que sa douceur et rondeur en bouche. La fermentation haute donne une bière aux arômes de vanille et de clou de girofle, doublés d'une saveur fruitée de bananes et de pommes rouges. Avec ses agréables touches d'agrumes, de citron vert et de rose, c'est une bière à la fois équilibrée et complexe.

90. Legia 5.0° 33cl 3.00€



Brasse & Vous

<http://brasse-et-vous.be>

Bière artisanale blonde non filtrée. Cette bière légère et 100% liégeoise est brassée par infusion. Une légère refermentation en bouteille assure sa finition tout en douceur.

91. Lupulus 8.5° 75cl 8.00€



Brasserie Les 3 Fourquets

<http://www.lupulus.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. Lupulus Hopéra 6.0° 33cl 3.00€



Brasserie Les 3 Fourquets

<http://www.lupulus.be>

Le caractère subtil de cette bière s'exprime à travers son côté houblonné, avec une amertume prononcée mais habilement contrôlée qui affiche 35 Ibu. Le nez puissant et les aromes en pleine bouche sont accentués par l'utilisation d'un houblon secret aux notes exotiques en dry hopping. La Lupulus Hopéra, c'est une symphonie de Houblons...



# Les Bières Blondes (suite)

93. **Lupulus Organicus** 8.0° 75cl 8.00€



Brasserie Les 3 Fourquets

<http://www.lupulus.be>

Bière blonde utilisant des ingrédients issus de la culture biologique et notamment des houblons allemands qui lui apportent une amertume douce. Les arômes floraux s'expriment pleinement dans cette bière moins houblonnée que la Lupulus triple.

94. **Maredsous Triple** 10.0° 33cl 4.00€



Brasserie Moortgat

<http://www.maredsous.be>

Brassée en Belgique selon une tradition religieuse, la Maredsous est une bière d'abbaye triple de fermentation haute. Elle est refermentée en bouteille, avec une maturation de deux mois. Versée dans un verre, elle nous dévoile une robe ambrée tirant vers l'orange avec une épaisse mousse blanche.

95. **Omer** 8.0° 33cl 3.00€



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. **Organic triple** **NEW** 8.5° 33cl 3.50€



Brasserie La Binchoise

<https://www.brasserieabinchoise.be>

Bière triple bio, blonde non filtrée, refermentée en bouteille, naturelle, de forte densité, chaleureuse et aromatique.

Bière de tradition belge par excellence, son amertume moyenne s'équilibre parfaitement avec la richesse de son goût.

97. **Oster Vienna** **NEW** 6.2° 33cl 3.50€



Brasserie d'Oster

<http://www.brasserieoster.be>

Bière blonde de dégustation brassée avec le malt Vienna, originaire d'Allemagne et utilisé traditionnellement dans les bières autrichiennes. Il procure à cette bière une belle couleur dorée et un corps généreux. L'ajout d'une pointe de froment apporte une touche d'acidité pour accentuer la fraîcheur.

98. **Philomène Florale** **NEW** 5.5° 33cl 3.50€



Brasserie du clocher.

<http://www.brasserieduclocher.be>

Bière légère de caractère, aux senteurs de fleurs et d'agrumes. La Philomène Florale est avant tout une bière de soif. Outre quelques épices savamment dosées, 4 malts différents ainsi que 3 variétés de houblon entrent dans la composition de cette bière rafraîchissante, qui gagne à être bue très fraîche !

# Les Bières Blondes (suite)

99. Queue De Charrue 6.6° 33cl 3.00€



Brasserie Vanuxeem

<http://www.vanuxeem.com>

La Queue de Charrue Blonde est une bière de fermentation haute, avec un goût assez doux et généreux. Elle présente moins d'amertume que la Triple mais reste très moelleuse en bouche et présente un léger arôme fruité. Elle vous surprendra par sa légèreté et son caractère rafraîchissant.

100. Rulles Triple 8.4° 75cl 8.00€



Brasserie de Rulles

<http://www.larulles.be>

Bière à la robe légèrement cuivrée. Chaleureuse et ronde en milieu de bouche, terminant sur une légère astringence. Saveurs évoquant les épices. Une Triple à déguster et dangereusement facile à boire...

101. Saison de Saint-Feuillien 6.5° 33cl 3.00€



Brasserie Saint-Feuillien

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

La Saison est une bière de fermentation haute, refermentée en bouteille, non filtrée, d'un chaleureux blond doré. Son profil aromatique est tout en nuances et son amertume est bien marquée, l'ensemble soutenu par une belle plénitude en bouche. Un grand classique.

102. St Bernardus Triple 8.0° 33cl 3.50€



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.

103. Sainte Nitouche **NEW** 9.5° 33cl 4.00€



Brasserie de la Croix

<https://www.saintenitouche.be>

Bière de fermentation haute légèrement houblonnée, présentant un goût floral et rond avec une pointe d'amertume.

104. St Feuillien 7.5° 33cl 3.00€



Brasserie Saint Feuillien

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

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

# Les Bières Blondes (fin)

105. St Feuillien Grand Cru 9.5° 33cl 3.50€



Brasserie Saint Feuillien

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

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

106. Taras Boulba 4.5° 33cl 3.00€



Brasserie de la Senne

<http://brasserieedelasenne.be>

Non filtrée, non pasteurisée, exempte de tout additif et brassée à l'ancienne en utilisant que des matières premières nobles. La Taras Boulba est une blonde légère de 4,5% d'alcool généreusement houblonnée avec le houblon aromatique le plus fin, lui conférant un caractère très rafraîchissant et un nez qui rappelle les agrumes.

107. Tripick blonde **NEW** 6.0° 33cl 3.50€



Brasserie Les 3 Fourquets

<http://www.tripick.be>

Cette bière a été primée au concours World Beer Awards, dans la catégorie « lager » bières blondes à haute fermentation. 3 houblons entrent dans la composition de cette bière.

108. Tripick triple **NEW** 8.0° 33cl 4.00€



Brasserie Les 3 Fourquet

<http://www.tripick.be>

Le caractère subtil de cette bière s'exprime à travers son côté houblonné, avec une amertume présente mais habilement contrôlée affichant 35 ebu. Les arômes en pleine bouche sont accentués par l'utilisation d'un houblon noble aux notes épicées.

109. Vaurien **NEW** 5.7° 33cl 3.00€



Brasserie de Grandvoir

<http://terredevaurien.be/la-brasserie-du-vaurien>

S'inspirant du nom des habitants des villages de Grandvoir et Petitvoir, cette bière blonde à haute fermentation titrant 5,7° d'alcool, se positionne comme une bière désaltérante idéale pour les troisièmes mi-temps....

110. Vedett 5.0° 33cl 2.50€



Brasserie Moortgat

<http://www.duvel.com>

La Vedett est la pils du plat pays, proposée par la brasserie DUVEL-MOORTGAT. Elle présente une touche douce, fruitée et houblonnée sur le fond. Saveur typique de houblon Saaz et de levure de basse fermentation.

# Les Bières Fruitées

111. Cubanisto (au rhum) 5.9° 33cl 3.00€

---



<http://www.cubanisto.com>

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

112. Framboise Lindemans 2.5° 25cl 2.50€

---



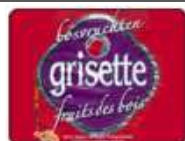
Brasserie Lindemans

<http://www.lindemans.be>

Mûrie et enrichie avec du jus de framboise, elle devient une boisson fraîche et fruitée ! Cette bière possède une robe rose foncé qui se couvre d'une mousse légèrement rose à la faible persistance dans le verre.

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

---



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.

114. Kasteel Rouge 8.0° 33cl 3.50€

---



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.

115. Kriek Lindemans 3,5° 25cl 2.50€

---



Brasserie Lindemans

<http://www.lindemans.be>

Bière fruitée qui, lors de la production, va bénéficier d'un apport en fruits avant d'être placée en vieillissement dans des fûts de chêne. Cela permet aux fruits d'infuser dans le breuvage et cela entraîne une refermentation de la bière pendant cette période de maturation. Cela donne une bière rouge clair avec une énorme tête de mousse rouge.

116. L'Embucade **NEW** 5.8° 33cl 3.00€

---



Brasserie La Binchoise

<https://www.brasseriela binchoise.be>

Inspiré d'un cocktail original particulièrement apprécié à Caen, en Normandie, l'Embucade reproduit l'idée d'un cocktail composé de bière blonde, de vin blanc, de calvados et de cassis.

**ING** 

**Jean-Claude Vincent**

Rue de la Station 21


Agence de Wellin

084/38.82.30

FABRICE  
**Nolleaux**

SPRL

Plafonnage - Crépis - Façade - Isolation - Faux plafond

 Rue Ronchy, 9 - 6920 Wellin

 +32 (0)493 19 87 37

 nollevaux\_fabrice@hotmail.com



**S.A. LIBAN**  
travaux publics

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

Lomprez - Wellin

papeterie  
**buromat**



Scolaire • Bureau • Beaux-Arts & Loisirs

**BEAURAING**

Tél. 082/71.42.14

Fax. 082/71.20.91

Mail : alainbrack@gmail.com



*Travaux de toitures*  
*Réparations - Démoussage*  
*Installation photovoltaïque*

**0474/55.98.19**

gaetan.gillain@gmail.com



**HERMAN**  
**HEADWEAR**

**WWW.HERMAN-HEADWEAR.COM**

# Les Bières Fruitées (suite)

117. Legia fruitée 3.5° 33cl 3.00€



Brasserie Brasse & Vous

<http://brasse-et-vous.be>

La Legia Cassis-Menthe est le fruit d'une mure réflexion sur ce que devait apporter une bière fruitée. Cette bière aux reflets colorés bien distincts apportera le soleil dans les verres et les cœurs. Le souffle discret de la menthe donnera ce petit air qui allège le tout. A consommer tranquillement, par beau ou mauvais temps.

118. Le Temps Des Cerises 3.5° 25cl 2.50€



Brasserie Lefebvre

<http://www.brasserielefebvre.be>

L'équilibre entre bière et fruit est parfait à dire vrai celui qui la déguste en oublierait 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.

119. Liefmans fruitesse 4.2° 25cl 2.50€



Brasserie Liefmans

<http://www.liefmans.be>

Cette bière apéritive à la robe rouge clair se savoure de préférence dans un verre élégant et original, créé spécialement par Liefmans. Régalez-vous de ses arômes frais et intenses de fraise, de framboise, de cerise, de sureau et de myrtille..

120. Organic fruit rouge **NEW** 4.5° 33cl 3.00€



Brasserie La Binchoise

<https://www.brasseriela binchoise.be>

De couleur brune cette bière artisanale de haute fermentation est à base d'ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Très légèrement perceptibles au nez, les arômes de fruits rouges se révèlent pleinement en bouche.

Bière légère et rafraichissante à consommer bien fraîche.

121. Pêche Mel Bush 8.5° 33cl 3.50€



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)

122. **Pêcheresse Lindemans** 2.5° 25cl 2.50€



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.

123. **Pomme Lindemans** 3.5° 25cl 2.50€



Brasserie Lindemans

<http://www.lindemans.be>

A l'origine, la bière de pomme était une boisson produite par les celtes et qu'ils buvaient à l'occasion des fêtes des récoltes. La Brasserie Lindemans s'est inspirée de cette tradition brassicole pour fabriquer une variante de Lambic à base de pomme. La Lindemans Apple présente une robe jaune or, surmontée d'une tête de mousse quasiment inexistante.

124. **Sainte Nitouche du Verger** **NEW** 4.5° 33cl 3.00€



Brasserie de la Croix

<https://www.saintenitouche.be>

Bière au jus de pomme sans aucun arôme ajouté, de fermentation haute avec un taux d'alcool de 4,5%. Très rafraichissante, en premier bouche elle vous fera penser à un cidre avant de libérer les goûts de la bière. Elle est un subtil équilibre entre bière et pommes de la région de Beyne Heusay.

**GUERISSE - MONFORT**  
BANQUE - ASSURANCES - SOLUTIONS FINANCIÈRES

Rue de Dinant, 42 - 5570 Beauraing

Tél. : 082 71 41 41

Fax : 082 71 21 22

Email : [info@guerisse-monfort.be](mailto:info@guerisse-monfort.be)



# Bière Sans Alcool

125. Clausthaler

0°

33cl

2.00€

Brasserie Clausthaler



<http://www.clausthaler.de>

Cette blonde allemande sans alcool a une mousse moyennement abondante et moyennement persistante. Sa robe est blonde avec de jolis reflets or. Son nez d'intensité faible dégage des odeurs de miel et de fleurs. Très rafraîchissante en bouche, elle offre un final d'intensité moyenne à faible très bien équilibré : arômes floraux avec une pointe sucrée de miel. L'amertume est bien dosée, pas trop présente.

Rue du Mont 11    Saint-Hubert    061 / 61 15 28  
 **i-assur**  
assurances & crédits    [info@i-assur.be](mailto:info@i-assur.be)  
 Record Bank  
Mélanie Goose - Alain Félix - Olivier Collard  
+ de disponibilité, + de conseils, + de services  
Un grand PLUS pour votre satisfaction

ICI ON TRAVAILLE - ICI ON S'AMUSE - ICI ON A

## Carnaval de Wellin, les 9,10,11 & 12 mars 2018





## Les softs.

Coca-Cola	33cl	2.00€
Coca-Cola Zéro	33cl	2.00€
Limonade Orange	33cl	2.00€
Limonade Citron	33cl	2.00€
Jus d'orange	33cl	2.00€
Eau pétillante	33cl	2.00€

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

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

**EAU PLATE**

**GRATUITE TOUT LE WEEK-END**

**Carrefour**  
*market*



**Wellin Bièvre**

084 / 38 92 96 - 061 / 51 11 39  
Ouvert les dimanches et jours fériés  
de 8h30 à 12h30

## Les accompagnements.

Hamburger	3.00€
Portion de fromage d'abbaye	2.50€
Cervelas	2.00€
Pipe Ardennaise	2.00€
Croque-Monsieur	2.00€
Soupe à l'oignon	2.00€
Chips	1.00€

**Menuiserie • Ebenisterie**



Olivier  
**CHARLES**

Gsm : 0475/849.913

Bois - PVC - Alu

Parquet toute menuiserie intérieure et extérieure

# Les animations du W-E.

## ***Vendredi soir (Entrée 2 €)***

La soirée sera animée par le groupe « **THE TRAP** ».

Cinq super musiciens, qui vous emmènent pour une balade musicale, festive et colorée. Ils proposeront de très bonnes reprises des tubes rock français et anglais.

<https://www.facebook.com/TheTrapMusicBand/>

## ***Samedi après-midi*** (à partir de 13h30)

### ***A 14H00 Conférence de Jean-Luc Bodeux à l'ancienne école communale.***

« La nouvelle dynamique brassicole en Wallonie »

Journaliste au Soir, et spécialiste de l'actualité brassicole wallonne, Mr Bodeux est l'auteur des livres « Bières et brasseries des 2 Luxembourg » & « Bières et brasseries de Wallonie en Provinces de Namur, de Liège et du Luxembourg » qu'il se fera un plaisir de dédicacer sur place après la conférence.

Son exposé nous présentera un état actuel de l'activité brassicole en Wallonie.

### ***A partir de 15H00 Tournoi de Mijole.***

Jeu d'adresse qui se joue avec une caisse en bois percée d'un trou et six jetons en métal. Après le lancé des 6 jetons, chaque jeton qui est dans le trou est comptabilisé 3 points, ceux qui touchent la ligne transversale 2 points, ceux qui sont dans le bac 1 point et ceux qui sont hors du bac moins 1 point.

Le vainqueur est celui qui totalise le plus de points.

## ***Samedi soir (Entrée 2 €)***

Concert du groupe « **Flashback** ».

Groupe composé de 6 musiciens chevronnés issus de groupes réputés (Abbey-road, Country cooking, Deep Thunders, Pénélope). Le répertoire est axé sur un best off des meilleurs morceaux rock de chansons françaises et anglaises de ces dernières décennies...

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

## ***Dimanche après-midi*** (à partir de 15H00)

Vous retrouverez une ambiance familiale avec **Pascal Fortuné** et son répertoire « tous styles musicaux » pour « tous les âges ». <http://www.pascalfortune.be>

### ***Exposition. Samedi 24 & dimanche 25, de 14H00 à 18H00 à l'ancienne école communale.***

Pour la 25<sup>e</sup> édition, nous avons rassemblé les affiches, les cartes et des photos qui retracent les 24 éditions précédentes du WEBS. De quoi nous replonger dans le passé !!!!

***L'entrée est gratuite.***

Le Week-End Bières Spéciales ne serait pas ce qu'il est sans le précieux soutien 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, la Maison du Tourisme du Pays de la Haute Lesse et la commune de Wellin.

Un merci tout particulier à la soixantaine de bénévoles qui se dévouent pour vous servir au mieux et sans lesquels le WEBS ne serait pas possible...



*"Avec le soutien du Commissariat général au Tourisme"*



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



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