



BRASSERIE *Quat'Sous*

BIQ & COOPÉRATIVE



Producteurs de bière et de kombucha

Depuis 2019, la brasserie vous propose toutes sortes de bières avec des goûts et des couleurs bien différents pour tous.

Le kombucha, une boisson fermentée à base de thé saura ravir vos papilles avec une touche acidulée et fruitée. C'est une boisson pétillante et sans alcool.

Visites & dégustations gratuites

Prenez rendez-vous et venez faire la visite de la brasserie pour découvrir notre univers. La visite se terminera avec une dégustation de nos bières !

Horaires magasin et bar

Ouverture le :

- vendredi de 16h à 21h
- samedi de 14h à 18h



ABIES, KOMBUCHA



THE BIO, WHAIT ET PETILLANT





BRASSERIE *Quat'Sous*

BIO & COOPÉRATIVE



Nos produits

La brasserie propose des bières en 33cL et 75cL et du kombucha en 75cL.

Ces bouteilles sont désormais consignées ! Nous les lavons et les réintégrons dans le circuit.

Les bières sont toutes disponibles en fûts (en précommande) avec le prêt de la tireuse.

Animations

Des événements sont organisés régulièrement : fête de la musique, soirées jeux de société, concerts, spectacles, soirées dégustations...

Où nous trouver ?

Au magasin à Cleurie, sur les marchés locaux, dans des magasins BIO & caves des Vosges... Vous pouvez suivre toutes nos actualités sur nos réseaux :

Site internet

Facebook

Instagram



7B chemin du Pré Vixot
88120 CLEURIE

07.67.35.96.90
atelierdesfermenteur@gmail.com

