

# Présentation de quelques bières de Noël

Brasserie	Bière de Noël	Particularité de la bière	Utilisation en cuisine ou en accompagnement des repas	Disponibilité	Points de vente
<b>Affligem</b>	<b>Affligem Christmas</b>	9%, couleur rubis rouge profond, une bière de Noël typique avec de la levure d'Ecosse, maltée	Combinaison parfaite avec les desserts, chocolat, cake ainsi que toutes les préparations de gibiers (sauces)	06/11 - 15/01	Négociants en bières
<b>Bavik</b>	<b>Petrus Winterbier</b>	Petrus Winterbier est brassée chaque fin d'année suivant une ancienne recette. Bière rouge caramel avec refermentation en bouteille	Oui	01/11 - 31/12	Négociants en bières Présentée en colis-cadeau
<b>Caulier</b>	<b>Bonsecours Blonde de Noël</b>	10%, bière blonde à haute fermentation, goût vineux, arôme puissant, un vrai régal, meilleur brassin de l'année	En cuisine + accompagnement	15/10 -> fin des stocks	Grande distribution Négoce
<b>Contreras</b>	<b>Valeir Divers</b>	Bière d'hiver blonde de 8,5%, goût doux, sec, houblonnée		31/10 - 31/03	Négociants en bière
<b>D'Achouffe</b>	<b>N'ice Chouffe</b>	Forte, brune foncée, douce, fruitée, refermentée en bouteille, épicée légèrement houblonnée, goût évolutif	Accompagne agréablement les fromages à pâte dure et mi-dure, ainsi que les préparations de volaille, lapin ou canard	15/10 -> fin des stocks	Delhaize Négociants en bières
<b>De Koninck</b>	<b>Winterkonick</b>	6,7%, couleur rubis foncé, goût velouté	Idéal avec repas hivernaux, la marinade, les sauces et le reste pour le repas	29/10 - 27/03	Tous canaux de distribution
<b>De Ryck</b>	<b>Christmas Pale-Ale</b>	Savoureuse bière d'hiver épicée d'une douce couleur cuivrée à boire en famille, avec des amis. A un arôme épicé avec un arrière-gout amer. 5,8 vol. % alc.	Parfait pour diverses préparations culinaires (gibier, pintade, poissons, ...)	20/10 - 31/01	Brasserie (Christmas-Days)
<b>de Silly</b>	<b>Enghien Noël</b>	9% bière blonde refermentée en bouteille, commentaire dégustation : <a href="http://www.silly-beer.com">www.silly-beer.com</a>	Se marie très bien avec les volailles (dinde, pintade) le poisson (saumon) et la Tarte a'l Djote de Nivelles	01/10 - 30/01	Grande distribution Négoce Horeca
<b>De Troch</b>	<b>Chapeau winter gueuze</b>	Geuze avec raisins secs	Selon la créativité du chef	01/10 - 01/04	Négociants en bières
<b>Du Bocq</b>	<b>Regal Christmas</b>	Brune 8°, bière ronde, arômes agréables	Oui	01/10 - 31/12	Négociants et distributeur en Wallonie

## Présentation de quelques bières de Noël

Brasserie	Bière de Noël	Particularité de la bière	Utilisation en cuisine ou en accompagnement des repas	Disponibilité	Points de vente
<b>Dubuisson</b>	<b>Bush de Noël</b>	Bière ambrée foncée aux aspects cuivrés, bière d'une rondeur exceptionnelle, goût moelleux, légèrement sucrée. Arômes de caramel équilibrés par un houblonnage très fin.	Accompagne agréablement les plats mijotés de viande et de gibier. Egalement les desserts. Utilisée comme "mouillage" dans la cuisson des viandes et gibiers, la Bush de Noël ajoute des arômes puissants et agréables	15/10 - 31/12	Grandes chaînes de distribution belges
<b>Haacht</b>	<b>Tongerlo Christmas</b>	Bière d'abbaye refermentée en bouteille, brassée durant les mois d'été pour être prête à Noël, Arôme avec une touche de vanille, goût fruité complexe, arrière-gout doux et agréable	Oui, ex. Civet de lièvre à la bière de Noël voir : <a href="http://www.tongerlo.be">www.tongerlo.be</a>	31/10 - 31/01	Grande distribution Etablissements Horeca Discounts Négoce
<b>Het Anker</b>	<b>Gouden Carolus Christmas</b>	L'utilisation de 3 sortes de houblon et l'addition de 6 sortes d'épices exceptionnelles fait de cette bière de Noël une bière exclusive		06/11 - 21/12	Négociants, distribution locale, à la brasserie
<b>Huyghe</b>	<b>Delirium Christmas Mère Noël</b>	Utilisation de 6 épices différentes Description voir site Internet <a href="http://www.delirium.be">www.delirium.be</a>		15/11 - 31/12	Carrefour et négoce
<b>John Martin</b>	<b>Gordon XMAS</b>	"The Original" née dans les années 1930 et plus que jamais leader du marché des bières de Noël	Convient parfaitement pour les repas de fête (dinde aux marrons ou gibier). Plus original : dans la recette chili con carne	01/10 - 30/01	Food national Horeca national
<b>La Binchoise</b>	<b>Cuvée spéciale Noël</b>	Ambrée de 9% épicée avec 3 aromates différents, bière dont la qualité est reconnue au niveau international (nombreuses distinctions)	En accompagnement de repas variés	15/11 - 15/01	Grande distribution Négoce
<b>Liefmans</b>	<b>Liefmans Glökkriek</b>	Bière chaleureuse, épicée, fruitée	Oui	01/09 - 01/04	Négociants
<b>Palm Breweries</b>	<b>Palm Dobbel</b>	Dobbel Palm est une bière ambrée de caractère de fermentation haute de 6,° arôme unique et avec des accents spécifiques, bière de dégustation idéale pour les fêtes de fin d'année	Convient pour les préparations culinaires et en tant qu'un parfait accompagnement de mets de gibier et de pâtés	26/10 - 31/12	Négociants, horeca grande distribution

## Présentation de quelques bières de Noël

Brasserie	Bière de Noël	Particularité de la bière	Utilisation en cuisine ou en accompagnement des repas	Disponibilité	Points de vente
<b>Roman</b>	<b>Ename Cuvée 974</b>	Bière d'abbaye ambrée rouge de fermentation haute avec refermentation en bouteille	Oui	01/09 - 01/03	Négociants
<b>Slagmuylder</b>	<b>Slagmuylder's Kerstbier</b>	Bière forte et blonde houblonnée de fermentation basse. Reconnu par le VLAM comme étant un produit régional compte tenu de la tradition, l'authenticité et le caractère régional	Apéritif ou accompagnement de mets de fête. Convient particulièrement pour les recettes de poissons, de crustacés et de viande de veau	15/11 - 15/01	Brasserie magasins spécialisés
<b>St-Feuillien</b>	<b>St-Feuillien Cuvée de Noël</b>	9% alc. Vol. Mousse compacte et stable robe d'un brun profond, dégagement aromatique intense, bière moelleuse et ronde, amertume en arrière-plan, douceur produite par la synergie entre malts caramélisés, fermentation contrôlée et longue garde froide	De préférence au dessert, en accompagnement d'une crème brûlée	02/10 - 31/12	Négoce, Horeca, Food, Export
<b>Val de Sambre</b>	<b>Ada Super Noël</b>	Bière brune aromatisée avec une pointe de gingembre en palais	Oui	1/11 - 1/02	Grande distribution
<b>Van den Bossche</b>	<b>Kerstpater</b>	Couleur sombre presque noire, goût caramélisé avec un arrière-goût légèrement amer	Idéal avec le gibier, viande rouge, fromages forts	01/11-> fin des stocks	Négociants Horeca
<b>Van Steenberge</b>	<b>Gulden Draak Vintage</b>	Foncée, bière légèrement sucrée et épicée présentée dans la bouteille blanche	Certainement, mais convient mieux en tant que digestif	15/09 - 15/01	Essentiellement le marché étranger
<b>Verhaeghe</b>	<b>Christmas-Verhaeghe</b>	bière blonde et amère de fermentation très élevée	Très certainement	01/10 - 15/01	Magasins spécialisés