

# **PROGRAMME**

Édition 2025







La Banne - 63

Après « La Mont-Dore » voici « La Banne » ! L'aventure continue pour nous qui sommes passionnés par la plus vieille boisson du monde. Après 15 ans de boucherie-charcuterie-traiteur, 7 ans en tant que tenanciers du pub « La Taverne » au sein duquel s'est révélée notre passion, au cœur de nos montagnes du Massif du Sancy, nous avons créé en 2017 une microbrasserie : « La Mont-Dore ».

Très vite le manque de place et une rupture de stock constante nous ont amené à nous agrandir à Murat-le-Quaire (petit village très accueillant et dynamique avec vue imprenable sur les massifs).

Nouveau départ, nouveau nom : LA BANNE. Des recettes atypiques pour les amateurs de belles saveurs. Nos spécialités : la fermentation mixte, le vieillissement en barriques de bois, des ajouts de fruits en quantité impériale et des jeux de houblons.Bref, n'hésitez pas à venir nous rencontrer, nous vous ferons partager notre passion.

La Fraich' a pour vocation de faire des bières de style, afin de faire découvrir aux novices comme aux amateurs confirmés, des bières avec caractère et goût!!

La Brasserie a plutôt tendance à faire des bières bien houblonnées, mais aussi une bière au fruits, des ambrées, stout...



La Fraich' - 24



Brasserie Canhopée - 19

Créée en 2023, La Nano-Brasserie Canhopée, située au coeur d'une forêt corrézienne à Voutezac (19130), propose une gamme complète de cinq bières délicieuses de dégustation parmi lesquelles vous retrouverez la Bouleau (blanche Witbier), la Ginkgo (blonde Pale Ale), la Charme (blonde Strong Ale), l'Acajou (rouge Red Irish Ale) et l'Ebène (Stout).

La brasserie Lorc'h est implantée sur Nozay (44) depuis septembre 2022 et propose plusieurs bières labelisées «vegan» avec de drôles de noms : le piège (American wheat) médaille d'or au concours france bière challenge 2023, l'embuscade (IPA), le traquenard (Ambrée), la mine (Stout), le guet apens (Blonde pils), l'entourloupe (Triple tourbée).

Le brasseur se fera une joie de vous raconter l'histoire de ces noms!

Vous ne serez pas déçus!



Brasserie LORC'H - 44



La Banou c'est une brasserie artisanale et un brew pub en plein coeur de Brive-la-Gaillarde créée par un couple d'ingénieurs : Eva et Jean-Charles. Les bières LA BANOU déclinent leurs charmes (et leurs robes) pour vous offrir une palette de goûts et de saveurs variés à travers lesquels chacun pourra trouver son bonheur. Loin des stéréotypes aseptisés des bières industrielles, elle vous feront redécouvrir les saveurs de malts, de houblons et de levures des petites brasseries qui faisaient autrefois la fierté chauvine de nos villages.

Derrière chaque bière, une histoire humaine. Chez la Main Dans l'Chapeau, nos bières sont brassées main dans la main avec des personnes en situation de handicap. Chaque bouteille reflète un savoir-faire artisanal et une aventure collective. Ici, l'inclusion est une réalité. En choisissant nos bières, vous soutenez une brasserie engagée, où chacun a sa place. Adapei Cantal – ESAT de Conthe – Pont de Julien – 133 avenue de Conthe – 15000 AURILLAC.



Brasserie La
Main Dans l'Chapeau - 15



Brasserie les 3 Croquants - 24

C'est en 2016 que la brasserie des 3 Croquants ouvre ses portes à Boulazac dans le Périgord, une terre d'histoire et de gastronomie. Les bières se démarquent par une influence anglo-saxonne et les céréales utilisées sont exclusivement de producteurs de Nouvelle Aquitaine. Les produits proposés sont non filtrés et non pasteurisés dans une démarche de qualité et d'authenticité.

Malgré les contraintes que cela implique nous avons choisi de produire des bières artisanales biologiques certifiées par ECOCERT.

A Brive, la Brasserie TNT vous invite à découvrir des bières de caractère, brassées avec passion et authenticité. La brasserie propose 2 gammes complémentaires : Gaillarde, la gamme traditionnelle, ancrée dans le terroir, pour ceux qui aime les classique bien faits. Et une gamme Craft, plus créative et audacieuse, avec des recettes originales qui sortent des snetiers battus.



**Brasserie TNT - 19** 



Brasserie Lemovice - 87

Brasserie située au coeur de la Haute-Vienne, la brasserie Lemovice créée et brasse des bières artisanales ou craft-beer (if vou want to talking american) depuis 2003.

Nos brasseurs formés et passionnés confectionnent à la fois des bières simples et efficaces mais aussi des bières plus audacieuses!

Malt'O'Vadrouille est une micro-brasserie familiale. Ouverte depuis 2021, elle propose un trio de bières perpétuelles ainsi que sa spécialité: les bières éphémères. Des recettes innovantes et extravagantes, renouvelé chaque mois, comme par exemple une cervoise médiévale ou une «sour» à la fraise de la région.

Vendu localement en circuit court et produite à échelle humaine, leurs breuvages sont le produit d'une passion et d'un savoir-faire brassicole. Ainsi que de la volonté de mettre en avant les produits de leurs terroirs et issus de l'agriculture biologique.

Avec Malt'O'Vadrouille, embarquez-vous pour un voyage gustatif et laissez les arômes roulés dans votre bouche.



Brasserie Malt'O'Vadrouille - 46



Brasserie La Sagotte - 36

Située dans l'Indre (36), à Meunet-Planches.

Je brasse aujourd'hui plus de 28 bières différentes, allant des classiques aux plus originales :

- Bières de saison aux plantes : basilic, absinthe, romarin, lavande, et même au foin.
- Styles variés : brune, blonde, blanche, IPA.
- Spécialités : bière au CBD, bière élevée en barrique.

La Brasserie de la Sagotte, c'est un mélange de tradition et de créativité, pour offrir des saveurs uniques et surprenantes.

POMJOY, c'est plus qu'une boisson. C'est une invitation à ramener sa pomme (et son plus beau sourire) à l'apéro, en famille ou entre amis!

Pour ceux qui aiment la bière mais cherchent autre chose. Une petite mousse brassée avec des pommes qui offre du caractère, une pointe de douceur, et une alternative audacieuse.



Pom'Joy - 19

#### **ANIMATIONS**





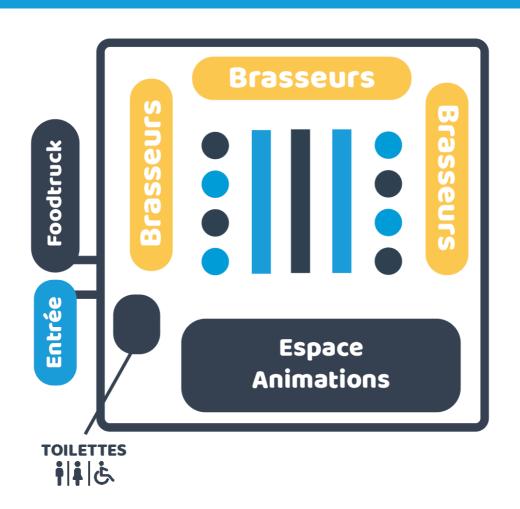








# Plan du site







Le QG Street Food - 19

Le QG, c'est un food truck spécialisé dans les burgers à base de produits frais et corréziens. Le pain est fait par un artisan boulanger, le bœuf est limousin et les frites sont faites maison. En clair, que du bon et du local.

Le QG saura également s'adapter à vos envies et devenir le partenaire incontournable de vos événements.

Pizza artisanale cuite au feu de bois. Des farines & produits italiens mais aussi locaux & artisanaux. Façonnage à la main. Food truck ambulant.



Pizza Gusta - 19



Découvrez un fast-food unique avec des plats incroyables et des saveurs inattendues. Préparez-vous à être surpris et régalé comme iamais!

Chicken Charly - 24

Le LIONS CLUB de Brive ainsi que leurs bénévoles, organisent, parfois avec d'autres clubs LIONS, de nombreuses actions dans le but de financer leurs oeuvres caritatives :

- L'action « Tulipes contre la Cancer » qui récolte chaque année près de 20 000 € de dons en faveur de projets de recherche ou d'accompagnement liés au Cancer.
- Un Loto géant réunissant 500 à 600 personnes qui financent des vacances pour les enfants de familles en difficultés.
- La vente de bières artisanales au profit du Téléthon et de l'accueil des familles d'enfants malades du cancer à l'hôpital de Brive.

Nous organisons également une collecte de lunettes, la journée mondiale de la vue, la journée de dépistage du diabète, un concours d'éloquence.

Le LEO CLUB VEZERE CORREZE est un club de jeunes de moins de 30 ans, motivés et engagés, qui menons des actions pour l'environnement, la jeunesse, la lutte contre la faim, la vue, la santé et le handicap.





Lions Club & Leo Club Vézère Corrèze

## Prix Coup de Coeur

Vote pour ta bière préférée:



Annonce du gagnant à 23h



### **Partenaires**











Assurances / Placements / Banque
Particuliers / Professionnels / Entreprises

20 Place des Maryrs 49 Avenue du Colombier 24120 TERRASSON LA VILLEDIEU 19600 Saint Pantaléon de Larche Tél : 05 53 50 04 19 72: 05 55 85 11 46









