

Pour plus d'informations, veuillez
contacter votre chef de secteur:



Luxe et Spéciale Blonde...



4,7° - Bière blonde de type Pils, ronde avec une amertume douce, la **Saint Omer** est la bière de soif de référence, facile à boire et rafraîchissante.



5,5° - Moelleuse et rafraîchissante, la couleur dorée de la **Premium de St Omer**, sa mousse blanche et son houblonnage équilibré lui confèrent un arôme incomparable.

Les dernières innovations...



5,2° - Mon premier est une Lager, fruit d'une sélection de matières premières rigoureuse et d'une lente fermentation à basse température...

Mon second, le Hop ! Un houblonnage à cru qui confère un bouquet entre fleur et fruit...

Mon tout est une bière blonde à la robe d'or cristalline, légère et extrêmement rafraîchissante dont notre Maître Brasseur est fier comme un coq !



9,0° - Mon premier est une bière à la robe intense qui révèle la force de ses céréales...

Mon second est le clou du spectacle, un goût de fumé en bouche dont l'équilibre est digne d'un acrobate

Mon tout est une bière ronde et chaleureuse qui offre une belle longueur en bouche, que notre Maître Brasseur vous porte Haut et Fort !



5,5° - La **Hippy Juicy by Goudale**. NEIPA (New England Indian Pale Ale, style né aux USA), est non filtrée et ses notes d'ananas, de fruits exotiques et de fruits à noyaux sont uniquement apportées par les houblons : CITRA (US), MOSAÏC (US) et Galaxy (AUS). Moins amère que sa consœur l'IPA, elle présente un bouquet au nez fruité et très puissant. En bouche, le profil fruité est soutenu par le choix des céréales : Malt d'orge, Avoine et Blé. Elle se veut sèche en fin de bouche.

Notre Gamme de Spécialités en Bouteilles



BRASSERIE
de SAINT-OMER
1870-1871

BRASSERIE
Goudale « est avant tout... »

✓ Une société indépendante et familiale

La 1^{ère} brasserie indépendante et familiale française, un gage d'écoute et de proximité

✓ Les produits

Notre gamme large et prestigieuse vous permet de marquer votre différence. Un plus réel pour votre image de marque

✓ La promotion des ventes

Une gamme d'objets publicitaires et promotionnels, la création d'évènements autour des bières, et les challenges cafés. La Brasserie de Saint Omer sans cesse en quête de nouveautés... pour stimuler les ventes.

✓ Notre équipe commerciale

Une force de vente mutualisée Brasserie Goudale - Brasserie de Saint Omer. Proche de ses clients, elle peut intervenir en permanence et répondre à vos besoins

✓ Notre service prêt

La Brasserie de Saint Omer peut cautionner un prêt et ainsi rendre plus facile l'accèsion à des travaux ou à des achats...

✓ Notre service juridique

Un service à votre disposition pour trouver des solutions à tous problèmes commerciaux, de contrats...

Gamme La Goudale...



7,2° - Son léger goût de malts spéciaux, aromatisé aux houblons des Flandres ainsi que ses arômes de fermentation haute, donnent à La Goudale tout son caractère et son équilibre.



7,2° - Robe acajou brillante. Saveurs fruitées puissantes mêlées aux notes d'épices, de grains grillés et caramélisés. Notes majeures : café, chocolat avec une pointe de noisette. Amertume soutenue qui prolonge la longueur en bouche.



7,2° - Des houblons aromatiques américains sont utilisés pour La Goudale IPA apportant des notes puissantes d'agrumes et de fruits tropicaux au nez comme en bouche. A travers sa robe cuivrée, son amertume puissante lui apporte une bonne longueur en bouche et du rappel.



7,9° - Née de l'association de notre Goudale et d'un Houblonnage à cru, nous avons pour ce millésime sélectionné plusieurs variétés d'houblon de part le monde, et créé un mélange baptisé : Red Velvet

Au travers de sa robe d'or étincelante, cette subtile association révèle tout en douceur un profil équilibré révélant des notes de fruits rouges (groseilles, cassis) avec une pointe de fruit de la passion et d'agrumes.



5,0° - Sous son élégante robe rouge scintillante, la Goudale Rubis révèle les saveurs d'un subtil mariage entre la recette originale de La Goudale, les baies rouges, et la fleur d'Hibiscus. Avec sa saveur sucrée et légèrement acidulée, elle montrera le meilleur d'elle-même servie entre 5° et 7°C.

Gamme Triple Secret des Moines...



8,0° - Bière blonde 100 % naturelle à l'arôme fruité. C'est le houblonnage à cru, lors de la 2^e fermentation, qui confère à la Triple Secret des Moines son arôme si délicat. Crémeuse à souhait, son équilibre parfait en fait une bière d'exception n'ayant rien à envier aux bières trappistes belges de réputation internationale.



8,0° - La Triple Secret des Moines Brune nous offre une robe brune acajou brillante couronnée d'une mousse épaisse à la teinte beige claire.

Elle révèle une palette aromatique subtile et complexe, des notes maltées de caramel, café et chocolat. Le houblonnage à cru avec des houblons rigoureusement sélectionnés lui confère de légères notes d'agrumes qui s'allient parfaitement aux notes chocolat.

Gamme Belzébuth...



8,5° - Dotée d'une robe rouge ardente couronnée d'un col de mousse légèrement rosée, Belzébuth Rouge offre au nez un bouquet frais et très fruité. Au goût, un véritable cocktail de saveur. Légèrement acidulée les arômes de Cranberry s'entremêlent parfaitement aux notes d'agrumes et de fruits.



2,8° - Belzébuth Rosée présente un arôme naturel de framboise puissant qui s'entremêle avec les notes de froment apportées par la bière blanche. L'ensemble est relevé par des notes épicées de coriandre et de curaçao. Belzébuth Rosée est une bière fruitée et rafraîchissante notamment grâce à son faible degré d'alcool.



4,5° - Bière à la robe jaune pâle voilée, avec une épaisse mousse blanche. Au nez, nous retrouvons des notes fruitées (agrumes) soulevées par une note céréale typique, le froment. En bouche, ses arômes empruntés aux écorces d'orange et à la coriandre lui confèrent à la Belzébuth Blanche un goût absolument unique.

Nos autres bières...



7,0° - Née d'une collaboration entre la famille de Raoul de Godewaersvelde et la Brasserie Goudale, La Raoul est un hommage à ce personnage emblématique de la région. Aromatisée aux houblons des Flandres, LA RAOUL est une bière de fermentation haute au caractère affirmé. Equilibrée, elle est dorée, dense, goûteuse et longue en bouche.



6,5° - Saint Landelin Blonde une bière au goût fruité, moelleuse et à l'arôme fin et délicat. Elle est légère grâce à une longue période de mise en garde.



8,0° - Grain d'Orge est une bière blonde de fermentation haute, brassée à partir de 3 malts rigoureusement sélectionnés et de houblons des Flandres. Sa levure lui procure un incomparable goût de fumé.



5,9° - La Sombbrero est une bière blonde aromatisée à la Téquila et aux arômes de citron, rafraîchissante à souhait. Ce produit phare, adapté à une clientèle jeune est plein de promesses pour la saison estivale.