

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE AVEC

MORT SUBITE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

2019



MORT SUBITE SE DÉGUSTE AUSSI À NOËL !

Il n'y a pas que le vin et le champagne pour accompagner dignement les fêtes de fin d'année.

Avec la gamme de bières lambics Mort Subite, les repas de fête gagnent en saveur et en originalité.

Résultat d'un savoir-faire ancestral et d'un procédé de fabrication unique lié à une fermentation dite « spontanée », les bières lambics s'accordent parfaitement avec les mets de choix. Et leurs packagings colorés et pétillants donneront une note fraîche et conviviale aux grandes tablées.

L'APÉRITIF

KRIEK FIZZ

UN COCKTAIL QUI FAIT PÉTILLER
LES PAPILLES !

À partager lors d'un repas de fin d'année, le cocktail « **Kriek Fizz** » réalisé à base de **Mort Subite Lambic Kriek**, pour une création étonnante aux douces saveurs de Noël.

Une recette facile à réaliser :

- Verser dans un verre à cocktail un citron jaune pressé et 2 cl de Triple Sec
- Ajouter une bouteille de **Mort Subite Lambic Kriek** et un zeste d'orange
- Saupoudrer de cannelle et ajouter quelques glaçons



TROIS BIÈRES FRUITÉES ET ACIDULÉES POUR ACCOMPAGNER LES MENUS FESTIFS

POUR DONNER UNE TOUCHE D'ORIGINALITÉ AUX PLATS D'EXCEPTION,
POURQUOI NE PAS OPTER POUR UNE BIÈRE LAMBIC MORT SUBITE EN ACCOMPAGNEMENT ?
QUELQUES IDÉES D'ACCORDS METS ET BIÈRES QUI VONT AIGUISER L'APPÉTIT DES CONVIVES

ENTRÉE

LAMBIC GUEUZE

AVEC FOIE GRAS
ET COMPOTÉE D'OIGNONS

Héritage d'un savoir-faire unique, Lambic Gueuze propose un mélange équilibré entre arômes fruités et notes boisées, relevés par une douce acidité. Élégante avec sa robe blonde aux reflets cuivrés, cette bière mêlant lambics jeunes et vieillis en fût de chêne se distingue par ses notes de pomme cidrée. De quoi s'associer à merveille avec le côté très rond du foie gras de canard.



FORMAT : 33CL
PMC* : 1,75 €

FORMAT : 75CL
PMC* : 4,15 €
ALC : 4,5% VOL

FRUITS DE MER

LAMBIC BLANC

DONNE DU RELIEF AU SAUMON FUMÉ
ET FRUITS DE MER

Ce jeune Lambic à la robe jaune pâle et à la mousse blanche et crémeuse est délicatement acidulé. Grâce à ses notes d'abricots et fruits jaunes, Lambic blanc réveille et rafraîchit le palais. Déguster fruits de mer ou poissons fumés avec Lambic Blanc, c'est garantir un parfait équilibre entre saveurs iodées et citronnées, et légèreté de la bière.



FORMAT : 33CL
PMC* : 1,61 €

FORMAT : 75CL
PMC* : 3,75 €
ALC : 5,5% VOL

DESSERT

LAMBIC KRIEK

ACCOMPAGNE IDÉALEMENT
UNE BÛCHE DE NOËL AU CHOCOLAT

Assemblage de jeunes lambics et de lambics vieillis en fût de chêne auxquels sont ajoutées des cerises fraîches de Belgique, Lambic Kriek, à la robe rouge rubis, aux notes de confiture de griottes et de cerises aigres accompagne idéalement des plats gourmands. A l'heure du dessert, l'acidité de la bière viendra équilibrer l'amertume du chocolat noir pour un moment encore plus gourmand.



FORMAT : 6X25CL
PMC* : 6,73 €

FORMAT : 33CL
PMC* : 1,69 €

FORMAT : 75CL
PMC* : 3,75 €
ALC : 4,0% VOL

LE LAMBIC KESAKO ?

BIÈRES LAMBICS, DES BIÈRES PAS COMME LES AUTRES

C'est à Kobbegem, dans la vallée de la Senne, non loin de Bruxelles, que se situe la petite brasserie Mort Subite. Dans ce territoire à part, sont présentes dans l'air des levures sauvages qui donnent un caractère exceptionnel aux bières issues d'un savoir-faire centenaire. A la brasserie Mort Subite, on fabrique des bières lambics, c'est à dire des bières de fermentation spontanée. Leur spécificité ? La fermentation se fait directement au contact des levures sauvages naturellement présentes dans l'air de la vallée de la Senne. Oui, oui on peut parler de miracle de la nature qui se retrouve dans chaque bouteille, au goût acidulé unique !

BRUNO REINDERS, UN BRASSEUR ALLIANT RESPECT DE LA TRADITION ET CRÉATIVITÉ

Voilà plus de trente ans que Bruno Reinders, maître-brasseur, a repris le flambeau de ses aînés. Présent depuis 1985, il veille soigneusement aux côtés de ses six camarades brasseurs sur la fabrication des bières lambics, dans le respect de la tradition et des recettes séculaires. Stricte sélection des ingrédients, contrôle de toutes les étapes de la fabrication... cet épicurien régulièrement récompensé veille au grain ! Les amateurs de bières lambics lui disent merci !

CONTACT PRESSE

contactpresse@brasseriemortsubite.fr

06 31 90 65 91

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

DOCUMENT STRICTEMENT RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS»

H ENTREPRISE RCS 414 842 062