



OFFRE COMMERCIALE

QUI SOMMES-NOUS ?

La Loupiote, c'est l'histoire de passionnés de gastronomie, de produits locaux et de bières convaincus que relocaliser la production à proximité du consommateur et réduire les intermédiaires est l'avenir.

Après 18 mois passés à élaborer des recettes « éclairées », La Loupiote a installé ses cuves à 15 minutes du centre-ville de Lyon. Elle propose désormais ses bières produites à base de malt et de houblon biologiques aux professionnels du circuit Café-Restaurant, aux organisateurs d'événements et à tous ceux qui veulent participer au renouveau de la filière brassicole française.

NOS VALEURS

Etre exigeant sur la qualité de nos produits, choisir des fournisseurs soucieux de leur impact sur l'environnement, vendre nos bières à des clients situés le plus proche possible de la brasserie et entretenir des relations durables avec ces derniers.




Nous avons choisi de travailler avec des produits biologiques et de passer par Enercoop pour notre électricité, fournisseur d'énergie renouvelable monté en société coopérative.



NOS SERVICES

- ✓ Le prêt de tireuse est gratuit.
- ✓ La bouteille de gaz est gratuite.
- ✓ A venir chercher à la brasserie (possibilité de livraison et de reprise sur place selon le lieu et la quantité de fûts commandés).

NOS TARIFS

	 LOUP-STIC BLONDE degré d'alcool 4,8%	 LOUP-BARDE AMBRÉE degré d'alcool 4,8%	 LOUP-ANGE BLANCHE degré d'alcool 4,8%
Coût du litre TTC	3,36 €	3,36 €	3,36 €
Fût de 20 litres	67,20 €	67,20 €	67,20 €
Fût de 25 litres	84 €	84 €	84 €
Fût de 30 litres	100,80 €	100,80 €	100,80 €

INFORMATIONS DIVERSES

- ✓ Une explication du fonctionnement de la tireuse et de la bouteille CO₂ vous sera fournie.