



OFFRE COMMERCIALE

QUI SOMMES-NOUS ?

La Loupiote est née de la rencontre entre 3 frères entrepreneurs mordus de gastronomie et un jeune ingénieur amoureux de la bière. Ensemble, nous avons créé une brasserie implantée à 15 min du centre-ville de Lyon et une gamme de bière « éclairées » et singulières.

Parce que nous rêvons qu'un jour on trouvera au bar de chaque café, de chaque restaurant et de chaque évènement des bières vivantes, artisanales et produites dans des conditions qui respectent l'environnement, nous travaillons chaque jour pour faciliter l'approvisionnement en bière locale des professionnels.

NOS BIERES

« DE SOIF » : 3 bières plutôt consensuelles mais avec une réelle identité qui sont produites toutes l'année et sont adaptées aux professionnels à la recherche de bières pour leurs bacs principaux.



La Loup-Stick (blonde, 4,8°)

Douce, rafraichissante, elle trouve son identité dans une amertume équilibrée et un nez légèrement floral.



La Loup-Barde (ambrée, 4,8°)

Des arômes de café, légèrement caramélisée et une pointe d'acidité.



La Loup-Ange (blanche, 4,8°)

De la douceur, des arômes fruités et une légère amertume pour relever le tout.

« DE SAISON » : Toute l'année, nous nous attachons à créer de nouvelles bières selon les saisons, les rencontres et l'inspiration de notre brasseur. De quoi apporter ponctuellement de la nouveauté sur vos tireuses et surprendre avec des bières plus typées et plus portées sur la dégustation.

Brune, Triple, Bitter, IPA, Stout....nous consulter pour la disponibilité.

NOS TARIFS

Nb d'hectolitre à l'année	Remise Commerciale	Prix au litre HT Gamme « De soif »	Prix au litre HT Gamme « De Saison »
De 0hl à 25hl	0%	2,80€	Nous consulter
De 25hl à 50hl	5%	2,66 €	
De 50 à 100 hl	10%	2,52€	
Au delà de 100hl	15%	2,38€	



OFFRE COMMERCIALE

NOS SERVICES « PROS »

- ✓ Une sanitation de nos becs toutes les 6 à 8 semaines
- ✓ La bouteille de CO₂ à notre charge (à voir selon volume)
- ✓ Pour le démarrage, 12 verres 25cl et 12 verres 50cl offerts sérigraphiés « La Loupiote »
- ✓ 2 verres gratuits sérigraphiés « La Loupiote » (25cl ou 50cl) tous les 200 litres de bière facturés et payés. Au-delà de ce cadre, les verres sont vendus à prix coûtant
- ✓ Un service de livraison 1 fois par semaine
- ✓ Un prêt de tireuse pour vos événements
- ✓ Un accès aux tarifs professionnels pour l'achat de tireuse
- ✓ L'installation de votre tireuse effectuée par nous
- ✓ La possibilité de venir brasser, visiter, papoter...avec le brasseur, à la brasserie !
- ✓ La possibilité d'élaborer des recettes avec vous et de brasser une bière uniquement pour votre lieu (à voir selon volume)

NOS ENGAGEMENTS



- ⇒ Nos bières sont entièrement brassées dans notre atelier par nous-mêmes et ne font l'objet d'aucuns traitements chimiques, d'ajouts d'additifs ou d'arômes artificiels.
- ⇒ Nous brassons en utilisant des malts biologiques. C'est plus cher, c'est indéniable, mais nous n'avons pas identifié d'autres modèles viables pour la planète.
- ⇒ Nous développons des relations sur le long terme avec nos clients : on les écoute, on leur fait découvrir notre atelier de production pour qu'ils nous connaissent et on se fait confiance sans signer des contrats d'engagement sur 10 ans.
- ⇒ Notre électricité est produite à partir d'énergies renouvelables (fourni par Enercoop), parce qu'on s'est dit que de faire de la bière bio avec de l'électricité venant du nucléaire ce n'était pas super cohérent.