

# **Organisez une dégustation Pies & Beers avec vos amis ou vos collègues!**

Laissez-vous surprendre par le mariage gourmand entre pies et bières artisanales.

Vous dégusterez 6 bières et 6 pies durant ce voyage gourmand et ferez connaissance avec l'histoire de ces deux entreprises de passionnés.

**Durée : environ 2 heures**

**Participants: à partir de 15 personnes**

**CHF 25.- /personne  
(Hors taxes)**



## **Contactez-nous :**

**House of Foods Sarl**  
Rue du Closel 44  
1186 Essertines-sur-Rolle  
[www.lepie.ch](http://www.lepie.ch)

**Geoffrey Duvillard**  
Events manager  
Tel: +33 (0)6 15 56 24 34  
[geoff@lepie.ch](mailto:geoff@lepie.ch) 



[www.facebook.com/lepie.ch](http://www.facebook.com/lepie.ch)



[www.instagram.com/lepieoriginal](http://www.instagram.com/lepieoriginal)



# « Pies & Beers! »

Nous avons marié pour vous LePie et Dr. Gab's.  
Choisissez votre favori!



**TENDER BEEF N' DR GAB'S ALE**

## TENDER BEEF N' DR GAB'S ALE

Du bœuf de la région et des légumes frais mijotés doucement dans la bière Ténébreuse, de la brasserie artisanale lausannoise Dr. Gab's.



## TÉNÉBREUSE

Noire *Stout*, 6%. Elle puise son arôme et sa couleur noire dans la torréfaction de son orge.



**TENDER BEEF N' GUINNESS**

## TENDER BEEF N' GUINNESS

Le pie classique avec du bœuf de la région et des légumes frais mijotés doucement dans de la Guinness.



## CHAMEAU

Ambrée, 7%. Le mariage de trois malts confère un corps complexe et des arômes fruités.



**CHUNKY BEEF N' PINOT NOIR**

## CHUNKY BEEF N' PINOT NOIR

Un pie rappelant la complexité du pot au feu avec du bœuf de la région, des herbes fraîches et des légumes.



## PÉPITE

Blonde *Pale Ale*, 5.5%. Dorée et parfumée, elle possède une agréable amertume et un corps moelleux.



**SPINACH MUSHROOM N' FETA**

## SPINACH MUSHROOM N' FETA

Des épinards, des champignons, de la fêta et des noix croquantes. Une recette qui ravira les gourmands, végétariens ou non!



## IPANEMA

*India Pale Ale*, 6%. Un parfum fruité séduit au nez alors qu'une franche amertume surprend en bouche.



**CHICKEN TIKKA MASALA**

## CHICKEN TIKKA MASALA

L'Inde dans un pie subtilement épicé! Du poulet de plein air mariné au yaourt et au curry jaune, accompagné de haricots verts.

**JUICY CHICKEN N' TARRAGON**

## JUICY CHICKEN N' TARRAGON

Des légumes frais, des champignons de Paris et de l'estragon (herbe fraîche) pour relever les belles saveurs d'un poulet élevé en liberté.



## HOULEUSE

Blanche, 5% Bière de froment, à l'amertume légère et au parfum fruité.

