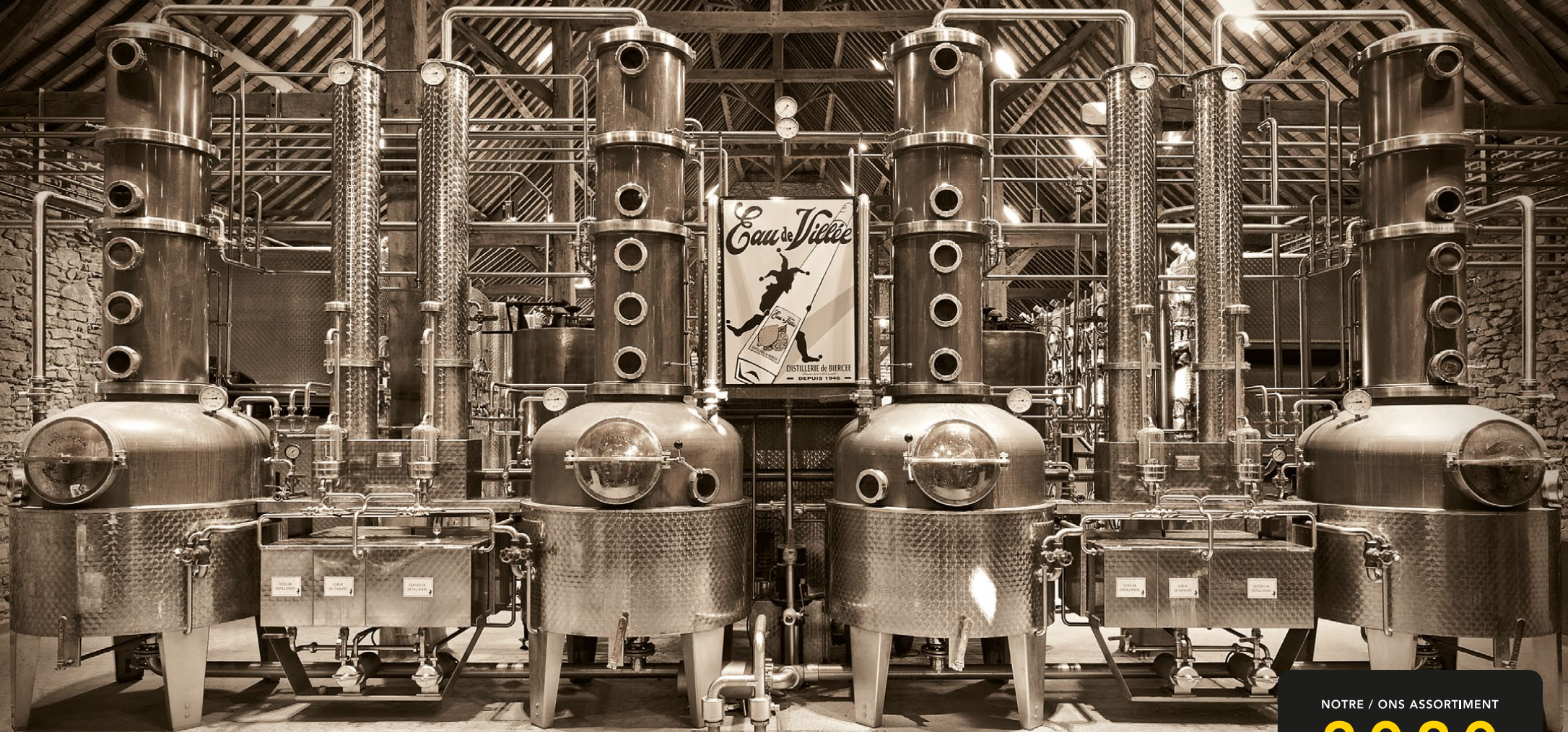




UN SAVOIR FAIRE ARTISANAL APPRÉCIÉ PAR LES CONNAISSEURS  
EEN WETEN EN VAKMANSCHAP GEWARDEERD DOOR KENNERS



NOTRE / ONS ASSORTIMENT

**2020**

# NOS SPÉCIALITÉS & ONZE SPECIALITEITEN

## L'expression des meilleurs terroirs.

**La nature...** C'est elle qui nous inspire, qui guide nos choix, nos gestes, notre calendrier de distillation et c'est le temps de cette merveilleuse nature qui sublime les produits de nos alambics. En hiver et au printemps, voilà le moment de distiller les agrumes venus des meilleurs vergers de Murcie ou d'Andalousie. En été, c'est celui des cerises et des framboises. Et à l'automne, ce sont les poires, les pommes, les prunes et autres mirabelles qui arrivent à la distillerie.

**Des fruits...** Depuis 1946, ils sont au cœur de toutes les créations de notre distillerie. Toujours de qualité supérieure, frais et non traités, il sont soigneusement sélectionnés par nos Maîtres Distillateurs dans les meilleurs terroirs. Que dans chacune de nos bouteilles se retrouve toute la saveur naturelle de matières premières nobles, sans aucun exhausteur de goût et sans aucun agent chimique, voilà notre priorité absolue.

## Het beste van wat de natuur te bieden heeft.

**De natuur...** onze bron van inspiratie. Ze dicteert onze keuzes, onze gebaren, onze distilleerkalender en het is de tijd die onze prachtige natuur neemt om onze producten te verfijnen in onze distilleerkolven. 's Winters en in het voorjaar distilleren we de citrusvruchten die worden geoogst in de betere boomgaarden van Murcia of Andalusië. 's Zomers zijn de kersen en de frambozen aan de beurt. En in het najaar verwelkomt onze distilleerderij de peren, appels, pruimen en andere mirabellen.

**Het fruit...** staat sinds 1946 centraal in alle creaties van onze distillerie. Het is altijd van superieure kwaliteit, vers en onbehandeld en wordt met grootste zorg door onze Meester Distilleerders geselecteerd in de beste boomgaarden. Hun grootste prioriteit is dat de volle natuurlijke aroma's van deze edele grondstoffen ontluiken in elke fles, zonder toevoeging van smaakversterkers en andere chemische stoffen.



**EAU DE VILLÉE**  
40 % Vol - 20 cl / 70 cl / 150 cl

## Liqueur de citrons jaunes premium.

Assemblé de différents distillats de citrons jaunes entiers de Murci avec quatre autres eaux de vie de fruits frais.

## De premium citroen likeur.

Een combinatie van diverse distillaten van gele citroenen uit Murcia en vier andere fruitbrandewijnen.



**BIERCINE**  
44 % Vol - 50 cl

## Elixir aux 9 plantes digestives.

Jules Cleempoel, un des fondateurs de la Distillerie de Biercée et pharmacien, était passionné d'herboristerie. En 1946, il élaborait au départ d'une infusion d'herbes et de plantes aromatiques cet élixir aux arômes complexes et vertus digestives.

## Elixir met 9 digestieve planten.

Jules Cleempoel, één van de oprichters van de stokerij en apotheker was gepassioneerd door de helende eigenschappen van kruiden. In 1946, werkte hij een recept uit op basis van een infusie van kruiden en aromatische planten. Dit elixir had complexe aroma's en was bevorderend voor de spijsvertering.

# NOS LIQUEURS & ONZE LIKEUREN



## La liqueur inédite

*Un véritable mariage de coeur entre une liqueur exceptionnelle de poire belge cueillies à pleine maturité dans les vergers de Verlaine (BE) et un Armagnac VS 30 mois du Domaine de Joÿ (Gascogne, FR). Une parfaite harmonie d'arômes de fruit frais et de saveurs riches et rondes.*

**POIRE À L'ARMAGNAC**  
35 % Vol - 70 cl

## De unieke likeur

*Een bijzonder liefdesverhaal tussen een likeur van Belgische peren, rijp geplukt in de boomgaarden van Verlaine (BE), en een Armagnac VS 30 maanden, afkomstig van Domaine de Joÿ (Gascogne, FR). Een perfecte harmonie van fruitige aroma's en verfijnde smaken.*



Belgian Coffee .BE

**NOIR D'IVOIRE**  
17 % Vol - 20 cl / 70 cl

## La douceur du chocolat, la puissance du cacao ...

*Non crémeux, le Noir d'Ivoire est le résultat d'une distillation de deux cacaos, un brut et un torréfié, tous deux issus de Côte d'Ivoire. Attaque douce sur le chocolat noir. A déguster sur glace.*

## De zachtheid van chocolade en de kracht van cacao ...

*Noir d'Ivoire is het resultaat van het distillaat van twee soorten cacaobonen, natuurlijke en gebrande, beiden afkomstig uit Ivoorkust. Een zachte chocolade smaak. Met ijs te drinken.*



## La quintessence de la cerise du Nord.

*Splendide robe rubis et saveurs divines pour cette liqueur légère. Elaborée à base de jus fermentés, de cerises du Nord fraîches et de pommes belges, distillés ensuite dans nos alambics en cuivre, elle est conçue sans aucun additif chimique.*

**GRIOTTE**  
20 % Vol - 20 cl / 70 cl

## Het hart van de noordkriek.

*Een schitterende, robijnrode kleur voor een lichte likeur die vervaardigd is met het verse sap van perfect rijpe noordkrieken.*

# NOS SPÉCIALITÉS BARTENDER & ONZE BARTENDER SPECIALITEITEN



Ginto .BE

## GIN.BE 44 % Vol - 70 cl

### Distilled gin ... Be connected

*La synthèse parfaite de notre savoir-faire belge: complexe, accessible, combinant magnifiquement les arômes de malt et du fenouil avec les notes épicées et florales du cumin et de la lavande.*

*De perfecte synthese van onze belgische know-how: complex, toegankelijk, een combinatie van mout en venkel met kruidige en florale toetsen van komijn en lavendel.*



Spritz .BE

## BIERCÉE BITTER 20 % Vol - 70 cl

### Mariage raffiné de distillats d'agrumes et de fruits rouges frais.


*Il tient son amertume d'une distillation soignée de gentiane, d'oranges amères et d'angélique accompagnée de notes de fèves de cacao et de café.*

### Een uitgekiende combinatie van citrus en verse rode vruchten.

*Subtiële bitterheid uit de zorgvuldige distillatie van gentiaan, pomerans en engelenwortel. Aangevuld met geroosterde cacao- en gebrande koffiebonen.*





Negroni 

## BIERCÉE VERMOUTH 17 % Vol - 75 cl


**Au goût fin, naturel, très floral et fruité.**

Elaboré à base de Pinot blanc, avec des notes florales d'hibiscus, de camomille et de houblon et des touches épicées de coriandre, de cardamome, de thé. Offre une fin de bouche sublime grâce au cacao et l'amande.

**Een fijne florale, natuurlijk fruitige en harmonieuze smaak.**

Op basis van Pinot Blanc, fijne florale hints van hibiscus, kamille en hop, gecombineerd met de kruidigheid van koriander, kardemon en thee. Amandel en cacao maken het plaatje compleet.



Cosmo 

## KUMQUAT 35 % Vol - 70 cl

**La grande liqueur... du plus petit des agrumes !**

Liqueur subtile et délicate complètement transparente. Sa saveur d'agrumes est raffinée. Le kumquat est le plus petit des agrumes et la tradition chinoise considère cet adorable fruit comme un porte-bonheur.

**Een grootste likeur ... van de kleinste citrusvrucht!**

Een subtiele en delicate likeur die compleet transparant is. De smaak van de citrusvrucht is geraffineerd. De kumquat is de kleinste van alle citrusvruchten en in de Chinese traditie wordt deze schattige vrucht gezien als een geluksbrenger.



## RED VILLÉE 15 % Vol - 1.5 l

**Cocktail à base d'Eau de Villée.**

Le Red Villée est composé d'un subtil mélange d'Eau de Villée, de jus de Cranberry, citron vert et feuilles de menthe. Une recette élaborée par nos maîtres distillateurs, maintenant en bag in box de 1,5 litre.

**Cocktail op basis van Eau de Villée.**

Red Villée is het subtiele mengsel van de bekende Eau de Villée met cranberrysap, limoen en enkele vers geplukte munt blaadjes. Een recept ontwikkeld door onze Meester Distilleerder, nu beschikbaar in bag in box van 1,5 liter.



**Le meilleur de la poire Williams**

*Cette eau-de-vie de Poire Williams est obtenue par fermentation naturelle de poires fraîches Williams Bon Chrétien, originaires d'Italie. Celles-ci sont distillées dans nos alambics de cuivre. Le distillat obtenu est ensuite élevé en cuve inox durant au moins deux ans.*

**POIRE N°1**  
43 % Vol - 20 cl / 70 cl

**De beste van Williams peren.**

*Deze eau de vie van Poire Williams komt tot stand door de natuurlijke gisting van verse Williams Bon Chrétien peren uit Italië. Ze worden vervolgens gedistilleerd in onze koperen alambiëken. Het bekomen distillaat rijpt daarna minstens twee jaar op inox kuipen.*



**FRAMBOISE**  
43 % Vol - 70cl

**La reine des fruits rouges...**

**De koningin van het rode fruit...**



**ORANGINE**  
40 % Vol - 70cl

**Le mariage parfait du cacao et de l'orange...**

**Het perfecte huwelijk tussen cacao en sinaasappel...**



**POIRE WILLIAMS**  
35 % Vol - 20 cl / 70cl

*La liqueur de Poire Williams inégalée...*

**De ongeëvenaarde Poire Williams likeur...**

Pour nos eaux-de-vie et nos liqueurs, nos Maîtres Distillateurs utilisent uniquement des matières premières nobles dans le but d'en extraire le meilleur. Voor onze eau de vie en onze likeuren gebruiken onze Meester Distilleerders uitsluitend edele grondstoffen met als doel het beste uit de natuur te halen.

# NOS PEKETS & ONZE JENEVERS



## P'TIT PEKET 30 % Vol - 20cl

### Le genièvre à l'état pur!

*Le P'tit Peket, nom wallon du genièvre, est le seul distillé en alambic au départ de baies de genévrier, de houblon et de céréales.*

### Jonge jenever op z'n best!

*P'tit Peket is de Waalse benaming voor een glaasje jenever. Gedistilleerd in alambieken op basis van jeneverbessen, hop en granen.*



## PEKET DE HOUYEU 35 % Vol - 70 cl

### Le genièvre des mineurs de Liège.

*Un genièvre pur grain (seigle, orge malté,...). Un court passage en barriques de chêne lui offre sa couleur ambrée et sa douceur si caractéristique.*

### De jenever van de mijnwerkers.

*Een jenever gedistilleerd van puur graan (rogge, gemoute gerst, ...) die een korte rijping op eikenhouten vaten krijgt voor het verwerven van kleur en een karakteristieke zijdezachte smaak.*



## COFFRET DÉGUSTATION Taste Belgium - 3x20 cl

**Fière de son origine belge,** ce coffret de dégustation présente 3 produits typiques de la Distillerie de Biercée : l'Eau de Villée, la Griotte et le P'tit Peket. Le cadeau idéal pour tous les amateurs de savoir-faire belge.

**Trots op zijn Belgische origine** presenteert deze degustatie verpakking 3 typische producten van de Distillerie de Biercée: L'Eau de Villée, Griotte en de P'tit Peket. Dit is het ideale cadeau voor de liefhebbers van Belgische uitmuntendheid.

POUR VOS ÉVÈNEMENTS  
& VOOR AL UW EVENEMENTEN  
(10-500 pers)



Tél. +32 (0) 494 502 501  
visit@distilleriedebiercee.com

POUR VOS SÉMINAIRES  
& VOOR AL UW SEMINARIES  
(10-500 pers)



Tél. +32 (0) 494 502 501  
visit@distilleriedebiercee.com

VISITE GUIDÉE DE LA DISTILLERIE  
(min 20 pers, sur réservation)  
& BEGELEID BEZOEK VAN DE DISTILLERIE  
(op afspraak min 20 pers)



Tél. +32 (0) 494 502 501  
visit@distilleriedebiercee.com

LA GRANGE DES LÉGENDES  
Ouvert du mercredi au dimanche  
et jours fériés de 11h30 à 22h  
Open van woensdag tot zondag  
en feestdagen van 11u30 tot 22u



Tél. +32 (0) 71 40 49 59  
Tél. +32 (0) 470 532 012



## LA DISTILLERIE C'EST AUSSI... & DE DISTILLEERDERIJ IS OOK...

*Une nouvelle histoire qui commence avec la Brasserie des Légendes en juin 2019.  
Travaillant avec les mêmes convictions, nos destins ne pouvaient que se croiser !  
Dégustez l'ensemble de nos bières & spiritueux avec l'assurance de produits artisanaux 100% naturels.  
Vous participez ainsi activement à la vie d'une petite entreprise familiale et locale ! On compte sur vous !*

*Een nieuw verhaal welke begint met de Brouwerij des Légendes in juni 2019.  
Aangezien we beide met dezelfde overtuiging werken, was het evident dat onze paden kruisten !  
Proef al onze bieren en sterke dranken met de garantie dat ze geproduceerd worden met 100% natuurlijke en artisanale producten. Zo helpt u actief aan de ontwikkeling van een kleine familiale onderneming ! Wij rekenen op u !*

### **La nature, des fruits et des hommes...**

*Ce leitmotiv a permis à la Distillerie de Biercée de se forger la réputation d'excellence qui est la sienne, depuis sa création en 1946.*

### **De natuur, het fruit en de mensen...**

*Met deze lijfspreuk heeft de stokerij een uitstekende reputatie weten uit te bouwen sinds zijn ontstaan in 1946.*



### **OÙ SOMMES-NOUS ? & WAAR KAN U ONS VINDEN ?**



Distillerie de Biercée  
rue de la Roquette, 36  
B-6532 Ragnies (Thuin)  
Tél. +32 (0) 71 591 106



Distillerie de Biercée