

La GOLAYe

Catalogue ventes groupées

**POUR
VOS PROJETS
SCOLAIRES,
ASSOCIATIFS,
CSE, CCAS, ETC.**



NOS INCONTOURNABLES

BOUTEILLE DE 75 CL

TARIF 1

BOUTEILLE DE 33 CL

TARIF 2



L'OGRESSE BLONDE

- 1 Bière douce et fruitée, limpide et dorée. Sa texture est sèche et son arôme floral.

6,5 % alc. vol.

RONDEUR ●○○
AMERTUME ●●○
AROMATIQUE Floral



L'OGRESSE NOIRE

- 4 Bière sombre, légère et de caractère. Elle fait la part belle à la céréale avec ses parfums maltés de café, chocolat et réglisse.

5,8 % alc. vol.

RONDEUR ●●○
AMERTUME ●●○
AROMATIQUE Café



L'OGRESSE ROUSSE

- 2 Bière d'apparence cuivrée, aux douces notes de caramel, elle est fine et ronde en bouche.

6,5 % alc. vol.

RONDEUR ●●●
AMERTUME ●○○
AROMATIQUE Caramel



LA COSSARDE

- 5 Bière cuivrée. Généreusement houblonnée, elle offre une belle amertume et de subtiles arômes herbacés.

6,2 % alc. vol.

RONDEUR ●○○
AMERTUME ●●○
AROMATIQUE Herbacé



L'OGRESSE BLANCHE

- 3 Bière de blé, elle est légère et rafraîchissante. Elle développe des arômes raffinés d'agrumes.

5,4 % alc. vol.

RONDEUR ●○○
AMERTUME ●●○
AROMATIQUE Agrume



LA XERTINOISE

- 6 Bière blonde, légère et maltée, élaborée à la façon d'une Pilsen. Sa texture est ronde, elle est légèrement amère.

5,6 % alc. vol.

RONDEUR ●●○
AMERTUME ●●○
AROMATIQUE Malté



NOS BIÈRES DE SAISON

BOUTEILLE DE 75 CL

TARIF 1

BOUTEILLE DE 33 CL

TARIF 2



L'OGRESSE DES NEIGES

7 Bière ambrée d'hiver de texture sèche, elle met en avant la douceur de la cannelle et dévoile un bel aromatique agrume.

5,5 % alc. vol.

RONDEUR ●○○
AMERTUME ●●○
AROMATIQUE Agrume, cannelle



L'OGRESSE DES CHAMPS

8 Bière de style saison, elle est sèche et désaltérante, elle présente une jolie robe paille dorée. Ses saveurs de céréales lui donnent un côté rustique agréable.

5,3 % alc. vol.

RONDEUR ○○○
AMERTUME ●●○
AROMATIQUE Floral

NOS SPECIALES

BOUTEILLE DE 75 CL

TARIF 3

BOUTEILLE DE 33 CL

TARIF 4



COLUMBIA

9 Bière blonde de style IPA, elle présente une belle amertume, sa texture est sèche et ses arômes intensément aromatiques grâce aux houblons américains spécialement sélectionnés pour cette recette.

6,3 % alc. vol.

RONDEUR ●○○
AMERTUME ●●●
AROMATIQUE Fruits tropicaux



LÜPPICA **BIO**

10 Bière blonde BIO bien houblonnée au Cascade mosellan. Sa texture, son amertume et son aromatique, parfaitement équilibrés, ont fait d'elle un petit bijou de douceur.

6 % alc. vol.

RONDEUR ●●○
AMERTUME ●●○
AROMATIQUE Agrumes

NOS BIOS AUX FRUITS

BOUTEILLE DE 75 CL

TARIF 5

BOUTEILLE DE 33 CL

TARIF 6



LONICERA

11 Bière BIO à la camerise, la nouvelle baie des Vosges, qui lui donne une belle robe fuchsia. Elle est fruitée et légèrement acidulée.

6 % alc. vol.

RONDEUR ●●○
AMERTUME ●●○
AROMATIQUE Fruits rouges



SEROTINA

12 Bière BIO à la cerise noire, de style Stout, son expression gourmande met en avant le côté torréfié des malts, équilibré par la rondeur de la cerise noire.

6,2 % alc. vol.

RONDEUR ●●○
AMERTUME ●○○
AROMATIQUE Céréales torréfiées, cerise

NOS COFFRETS

COFFRETS CARTON

2 X 75 CL + 1 VERRE
OU 3 X 75 CL

TARIF 7

4 X 33 CL

TARIF 8



13

LE CLASSIQUE :
Blonde/Blanche
Rousse
LE DÉCOUVERTE :
Xertinoise/Blonde
Rousse
LE CURIEUX:
Noire/Cossarde
Blanche



14

LE CLASSIQUE :
Blonde/ Verre
Rousse
LE DÉCOUVERTE :
Cossarde/Verre
Xertinoise
LE CURIEUX:
Noire/Verre
Blanche



15

LE CLASSIQUE :
Blonde/Blanche
Noire/Rousse
LE DÉCOUVERTE :
Cossarde/Rousse
Xertinoise/Blonde
LE CURIEUX:
Noire/Cossarde
Rousse/Blanche

COFFRET BOIS



16

1 x Ogresse Blonde
1 x Ogresse Blanche
1 x Ogresse Rousse

1 x Ogresse Noire
1 x Xertinoise
1 x Cossarde
2 verres de 33 CL

6 X 33 CL + 2 VERRES

TARIF 9

VERRES

25 CL

TARIF 10

33 CL

TARIF 11

50 CL

TARIF 12

17



25 CL

18



33 CL

19



50 CL



NOTRE ADN

La Golaye est une société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) qui compte six salariés et une cinquantaine de sociétaires présents à chaque étape de son évolution.

L'histoire de notre brasserie commence en 2014 sous forme associative, à l'initiative de quelques amis. Dès le départ, nous souhaitons contribuer au développement d'une économie locale, paysanne, artisanale et artistique par la fabrication de biens et services de qualité et la création d'emplois de proximité.

Depuis les premiers brassins amateurs jusqu'à notre professionnalisation en passant par l'implantation de notre brasserie artisanale dans un ancien site industriel, nous expérimentons une organisation du travail horizontale où les salariés prennent les décisions et assurent la gestion de l'entreprise.

Notre outil de production nous permet de produire 200 000 litres de bière par an.



Bières artisanales des Vosges, brassées à l'eau de source

NOS BIÈRES...

... sont brassées à l'eau de source avec des céréales européennes maltées en Belgique et des houblons alsaciens. Nous les commercialisons essentiellement dans les Vosges et hors du réseau de la grande distribution.



LA GOLAYE COOPÉRATIVE

06 49 87 41 83 / jaisoif@lagolaye.fr

Demandez Cécile, Flavien ou Mathieu

WWW.LAGOLAYE.FR