Voici le détail des coffrets de Noël et de bières proposés pour la commande à transmettre avant le jeudi 26/11/2026 accompagnée du paiement.
Réception des commandes dans la semaine du 14 au 18/12/2026

COFFRETS DE NOËL 2026 – LA CAVE D'ANTOINE -





TARIF unique 25€ en version soft ou pas

De bonnes chose à déguster d'not coin :
- Apérigaufres saveur Welsh biscuiterie "La Dunkerquoise" Bergues (59)
- Tartinable de courges "la cuisine de Jeannette" Armentières (59)
- Spéculoos fourrés à la vanille biscuiterie " Delmotte" à Lambersart (59)
- Tartinable Canard monbazillac "Anna et Jules" épicerie fine Le Mans (72)
- Truffettes de Noël au chocolat distribuées par la maison Chuque du nord Lambersart (59)
- Sachet gelée de fruits "Paul Marcel" confiserie comptoir des Flandres Lambersart (59)

Version soft : Limonade La Mandolie à la Violette brasserie "la Mousserie" Cappelle en Pévèle (59)

Version alcoolisée : Vin rouge (ou blanc) la Trilogie IGP pays d'oc Domaine Saint Preignan (34)

Suivi par le détail des bières

BRASSERIE DU PAVÉ
ENNEVELIN EN PÉVÈLE

💎 Brasserie du Pavé (PVL)
Adresse : 26 bis Rue Nicéphore Niépce, 59710 Ennevelin

Ancrée à Ennevelin au cœur du Pévèle, toutes ses bières de garde sont non-filtrées et non-pasteurisées pour conserver de vraies flaveurs authentiques et locales ! 🍻

BIÈRE · VIN · SPIRITUEUX
Cellier d'Antoine



PVL La Blonde – Blonde de Garde (6.5% vol.) ⭐
75cl
- IBU : 24
- Descriptif : Bière traditionnelle de garde offrant une rondeur maltée inimitable et de superbes saveurs du terroir. 🌾
- Accord mets : Des croquettes de crevettes grises ou un welsh traditionnel du Nord ! 🧀
- Composition : Eau, malt d'orge, houblons (Cascade des Flandres, Northern Brewer), levure. Contient du gluten.



PVL L'India Pale Ale – IPA (6.0% vol.) 🍎
75cl
- IBU : 45
- Descriptif : Une IPA du Nord de la France, combinant une amertume franche à des arômes de fruits apportés par des houblons de la région.
- Accord mets : Poulet tikka masala ou travers de porc caramélisés au barbecue. 🍖
- Composition : Eau, malt d'orge, houblons locaux (Centennial, Brewer's Gold), levure. Contient du gluten.



PVL La Triple – Triple (8.5% vol.) 🔥
75cl
- IBU : 28
- Descriptif : Une triple de garde puissante et généreuse, où les douces notes d'alcool se fondent dans une structure maltée et mielleuse. 🍯
- Accord mets : Un sauté de veau aux morilles ou un plateau de vieux sainte-maure-de-touraine.
- Composition : Eau, malt d'orge, houblons (Target, Challenger, Cascade), levure. Contient du gluten.



PVL Tourbée – Bière de Garde Fumée (9.5% vol.) 🥃

75cl

- IBU : 28
- Descriptif : Une création ambrée incroyable utilisant des malts séchés au feu de tourbe, apportant un nez fumé digne d'un grand Whisky !
- Accord mets : Un welsh au saumon fumé, un magret de canard fumé ou un fromage de Maroilles affiné. 🧀
- Composition : Eau, malt d'orge (dont malt tourbé), houblons locaux, levure. Contient du gluten.



PVL La Brune – Porter de Caractère (7.0% vol.)

75cl

- IBU : 24
- Descriptif : Inspirée des Porters britanniques avec 7 malts torréfiés (café, chocolat), relevée discrètement par du poivre de Sichuan ! 🌶️
- Accord mets : Carbonnade flamande, gibier ou desserts au chocolat intense. 🍫
- Composition : Eau, sélection de 7 malts d'orge torréfiés, houblons, poivre de Sichuan, levure. Contient du gluten.

📐 🌾 BRASSERIE BELLUS 🌾
Adresse : 209 Rue Saint-Martin, 62110 Hénin-Beaumont

Installée à Hénin-Beaumont au cœur du Pas-de-Calais, cette brasserie bouscule les codes traditionnels à travers des brassins fermiers authentiques et une gamme permanente haute en couleur ! 🔥
Pop, fraîche et 100% terroir.



🍊 Bellus Blonde – Belgian Blonde Ale (6.0% vol.)
🔥 75cl

- IBU : 15 (Douceur absolue, zéro grimace) 🕊️
- Descriptif : Une Blonde légère et intensément rafraîchissante. Une jolie robe-dorée qui met en avant le goût pur des céréales récoltées directement à la ferme familiale. 🚜
- Accord mets : À l'apéro de toute urgence avec des planches de charcuteries fines, un poulet rôti du dimanche ou des cubes de Gouda jeune. 🍗🧀
- Composition : Eau, malt d'orge de la ferme, houblons sélectionnés par le brasseur, levure. Contient du gluten.



🧊 Bellus Triple – Belgian Tripel (8.0% vol.) 🥈 (Médaillée d'argent)
🔥 75cl

- IBU : 25 (Une rondeur enveloppante qui réveille les morts !) ⚡
- Descriptif : Une Triple massive et ultra-gourmande. Elle embarque 4 houblons complémentaires pour faire exploser des notes fruitées et une puissance unique. Récompensée au Salon de l'Agriculture de Paris ! 🏆
- Accord mets : Parfaite pour affronter un Welsh bien baveux, une Carbonnade Flamande traditionnelle ou un vieux Maroilles qui fait fuir les voisins. 🐓🍲
- Composition : Eau, malt d'orge lourd, 4 houblons, écorces d'orange amère, levure. Contient du gluten.



🪵 Bellus Ambrée – Amber Ale (7.0% vol.) 🥈 (Médaillée d'argent)
🔥 75cl

- IBU : 20 (L'équilibre parfait entre malt et amertume) ⚖️
- Descriptif : Une Ambrée chaleureuse et dense. Elle claque en bouche avec une attaque franche de malts torréfiés et des touches ultra-gourmandes de biscuit et de caramel. Une autre star médaillée à Paris ! 🥈
- Accord mets : L'alliée idéale d'une énorme côte de bœuf grillée au barbecue, d'un magret de canard ou d'un fromage affiné à croûte lavée. 🥩🔥
- Composition : Eau, malt d'orge de l'exploitation, malts de spécialité torréfiés (Cara), houblons, levure. Contient du gluten.



💸 Bellus IPA – India Pale Ale (6.5% vol.)

🔥 75cl

- IBU : 45 (Amertume franche et marquée, avis aux amateurs !) 💥
- Descriptif : Un bon gros jus de houblons moderne et cuivré ! On est sur un profil intensément aromatique grâce à un houblonnage à cru qui te balance des notes massives de fruits exotiques et de résine de pin en pleine tronche ! 🥭🌲
- Accord mets : Idéale pour calmer le feu d'un énorme burger dégoulinant au cheddar fort, des tacos bien épicés ou un curry thaï. 🍔🌮
- Composition : Eau, malt d'orge, houblons aromatiques (sélection spéciale Dry Hopping), levure. Contient du gluten.



👑 Cuvée Apolline – Strong Golden Ale / Bière de Garde (9.5% vol.)

🔥 75cl

- IBU : 28 (Puissance maximale, le boss de fin de soirée) 🥊
- Descriptif : Le sommet de la gamme de la ferme. Une bière de garde impériale, très riche, dense et alcooleuse. Ça développe de superbes notes de fruits confits et de miel de fleurs. À boire assis sous peine de perdre l'équilibre ! 🐝
- Accord mets : Divinement assortie avec un fromage bleu de caractère (Roquefort), un gibier mijoté ou un carré de chocolat noir intense à 80%. 🍫🥩
- Composition : Eau, forte proportion de malt d'orge de l'exploitation, sucre de canne, houblons fins, levure de garde. Contient du gluten.

⛵ Brasserie Quentovic
Adresse : 27 Rue du Collège, 62990 Beaurainville

Conçue pour accompagner les grandes tables, chaque recette met l'accent sur la subtilité aromatique et l'élégance gastronomique plutôt que sur la puissance brute. Pour sublimer vos accords mets-bières ! 🍽️✨



Quentovic Blonde – Blonde Gastronomique (6.2% vol.) ⭐
75cl
- IBU : 22
- Descriptif : Une bière blonde élégante et médaillée d'argent ! Elle offre des parfums délicats de pêche et des notes fines de miel.
- Accord mets : Une volaille à la crème, du Comté affiné ou des poissons grillés.
- Composition : Eau, malt d'orge, houblons aromatiques, levure. Contient du gluten.



Quentovic Tourbée – Smoked Ale (7.0% vol.) 🥃
75cl
- IBU : 25
- Descriptif : Une création audacieuse brassée avec des malts séchés au feu de tourbe, apportant de subtiles et magnifiques notes fumées.
- Accord mets : Idéale avec une raclette hivernale, de la charcuterie fumée ou un magret de canard.
- Composition : Eau, malt d'orge (dont malt tourbé), houblons, levure. Contient du gluten.



Quentovic IPA – India Pale Ale (6.0% vol.) 🌿
75cl
- IBU : 45
- Descriptif : Une IPA intensément parfumée mettant en avant l'amertume et le profil fruité de houblons rigoureusement sélectionnés.
- Accord mets : Cuisine asiatique épicée, plats de porc grillé ou fromages bleus doux.
- Composition : Eau, malt d'orge, houblons aromatiques et amérisants, levure. Contient du gluten.



Quentovic Triple – Triple (8.4% vol.) 🔥

75cl

- IBU : 26
- Descriptif : Une triple d'une étonnante fluidité, ronde et gourmande, développant de jolis arômes floraux et de sucre candi.
- Accord mets : Fromages affinés, viandes blanches mijotées ou desserts fruités.
- Composition : Eau, malt d'orge, sucre candi, houblons aromatiques, levure. Contient du gluten.



Quentovic Ambrée – Ambrée Terroir (6.7% vol.) 🍪

75cl

- IBU : 22
- Descriptif : Une bière ambrée aux notes prononcées de caramel, de pain grillé et de noisette.
- Accord mets : L'accord incontournable pour un bon Potjevleesch régional ou une carbonnade.
- Composition : Eau, malts de spécialité touraillés, houblons, levure. Contient du gluten.

-GLOUT

🥊 Brasserie du Goulot (Baston)
Adresse : 30 Rue du Baston, 62930 Wimereux

Installée à Wimereux face aux embruns de la Manche, la gamme Baston propose des cuvées de caractère, nerveuses et sèches, taillées pour bousculer les comptoirs et redonner de la fraîcheur aux tablées ! 🌊⚡



Baston Blonde – Blonde (6.0% vol.) 🌊
75cl
- IBU : 15
- Descriptif : Une vraie blonde maritime, brute et désaltérante, qui équilibre le côté malté par de superbes notes d'agrumes.
- Accord mets : Idéale à l'apéritif avec un bon saucisson de la Côte d'Opale.
- Composition : Eau, malt d'orge, houblons (Magnum, Cascade), levure.



Baston IPA – India Pale Ale (5.5% vol.) 🥥
75cl
- IBU : 45
- Descriptif : Une IPA percutante aux notes exotiques de noix de coco et de fruits de la passion portées par les houblons modernes. 🌴
- Accord mets : Tataki de saumon au sésame ou un poulet au curry coco.
- Composition : Eau, malt d'orge, houblons (Citra, Sabro), levure.



Baston DIPA – Double IPA (7.5% vol.) 💥
75cl
- IBU : 60
- Descriptif : Une Double IPA charpentée et résineuse, avec un cocktail de houblons apportant une finale fruitée intense !
- Accord mets : Des ribs de porc bien épicés au barbecue ou de la charcuterie corsée.
- Composition : Eau, malt d'orge, houblons (Mosaic, Simcoe, Idaho 7), levure.



Baston Triple – Triple (8.5% vol.) 👑

75cl

- IBU : 25
- Descriptif : Une triple de caractère, ronde en bouche avec une amertume modérée et des notes d'épices douces.
- Accord mets : Fromages de caractère (Vieux-Lille, Boulette d'Avesnes) ou un magret de canard.
- Composition : Eau, malt d'orge, houblons (Nugget, Strisselspalt), levure.

🏭 Brasserie Cambier
Adresse : 251 Rue Jean Monnet, 59170 Croix

Véritable fabrique urbaine implantée à Croix, c'est une référence incontournable de la région, célèbre pour sa précision chirurgicale et sa célèbre gamme Mongy ! 🎯



Mongy Blonde – Blonde (6.2% vol.) ✨
75cl
- IBU : 25
- Descriptif : Une blonde dorée à l'amertume très élégante. Son profil aromatique complexe est à la fois floral, épicé et subtilement malté.
- Accord mets : Une quiche lorraine, des frites maison ou un bon poulet rôti au thym. 🍗
- Composition : Eau, malt d'orge, houblons (Challenger, Cascade français), levure. Contient du gluten.



Mongy IPA – India Pale Ale (6.5% vol.) 🍇
75cl
- IBU : 50 (Une amertume franche et assumée !)
- Descriptif : Une IPA moderne qui met en avant le caractère fruité, résineux et pamplemousse des houblons américains. 🥝
- Accord mets : Un burger au cheddar affiné ou une cuisine mexicaine relevée (tacos). 🌮
- Composition : Eau, malt d'orge, houblons américains (Talus, Simcoe), levure. Contient du gluten.



Mongy Ambrée – Amber Ale (6.5% vol.) 🍪
75cl
- IBU : 22
- Descriptif : Une robe cuivrée flamboyante pour cette ambrée de caractère. Le nez est subtilement épicé et la bouche dévoile de superbes notes de biscuits.
- Accord mets : Une côte de bœuf au barbecue, du Gouda vieux ou un poulet rôti aux morilles.
- Composition : Eau, malt d'orge (Pale, Munich, Cara), houblons, levure. Contient du gluten.



Mongy Triple – Triple (8.0% vol.) 🪵

75cl

- IBU : 30
- Descriptif : Une triple puissante mais d'une grande finesse, combinant des arômes de levure belge (épices, banane) à une base maltée riche. 🍌
- Accord mets : Potjevleesch, côtes de porc à la moutarde ou mimolette vieille.
- Composition : Eau, malt d'orge, houblons (Styrian Goldings, Saaz), levure. Contient du gluten.

🏰 Brasserie de l'Abbaye de Clairmarais
Adresse : Ferme de l'Abbaye, 9c Route d'Arques, 62500 Clairmarais

Nichée dans le cadre historique du Marais Audomarois, elle fait revivre le savoir-faire séculaire et rigoureux des moines cisterciens du XIIe siècle ! 🌿



Clairmarais Simple – Blonde Légère (4.0% vol.) ⛪
75cl
- IBU : 15
- Descriptif : Une bière de table d'inspiration monastique, légère et sèche en bouche. Sa robe dorée offre une amertume fine. ✨
- Accord mets : Idéale pour les déjeuners légers, des salades estivales, ou un plateau de charcuteries simples.
- Composition : Eau pure du site, malt d'orge, houblons aromatiques des Flandres, levure. Contient du gluten.



Prima Melior – Ambrée de Garde (6.5% vol.) 🍯
75cl
- IBU : 20
- Descriptif : Une ambrée chaleureuse et maltée. Sa robe cuivrée révèle un nez subtil de pain d'épices et une bouche généreuse de caramel.
- Accord mets : Une volaille rôtie, un fromage de Gouda demi-vieux ou une bonne tarte aux pommes. 🍏
- Composition : Eau pure du site, malts d'orge spéciaux (clairs et touraillés), houblons, levure. Contient du gluten.



Clairmarais IPA – India Pale Ale (5.6% vol.) 🌿
75cl
- IBU : 45
- Descriptif : Une India Pale Ale mettant en avant la fraîcheur du houblon tout en gardant le caractère rustique de l'abbaye.
- Accord mets : Plats asiatiques épicés, moules-frites ou porc au caramel. 🍛
- Composition : Eau pure du site, malt d'orge, houblons (Humulus Lupulus), levure. Contient du gluten.



Abbaye de Clairmarais Triple – Triple d'Abbaye (8.5% vol.) 🔥

75cl

- IBU : 28
- Descriptif : Ronde, puissante et chaleureuse, cette triple dévoile des notes complexes de fruits mûrs et d'épices liées à sa fermentation. 🪵
- Accord mets : Un tajine d'agneau aux pruneaux ou des fromages persillés corsés.
- Composition : Eau pure du site, malt d'orge, sucre, houblons (Saaz, Goldings cultivés à Boeschepe), levure. Contient du gluten.

BRASSERIE CHROMATIQUE

🎨 Brasserie Chromatique
Adresse : 9 Rue du Chat Noir, 62230 Outreau

Installée à Outreau au cœur de la Côte d'Opale, cette brasserie bouscule les codes traditionnels à travers des brassins éphémères et une gamme permanente haute en couleur ! 🔥



Hop'Pale – Blonde / Pale Ale (4.5% vol.) 🍊
75cl

- IBU : 25
- Descriptif : Une Pale Ale légère et intensément rafraîchissante, offrant une robe orangée aux notes nettes d'agrumes et de céréales.
- Accord mets : À l'apéritif, avec des planches de charcuteries fines ou des accras de morue croustillants.
- Composition : Eau, malt d'orge (Pale, Munich Light), houblons (Perle, Simcoe, Mosaic), levure. Contient du gluten.



Banquise Attack – Double IPA (DDH) (7.7% vol.) 🧊
75cl

- IBU : 65 (Amertume puissante qui réveille !)
- Descriptif : Une Double IPA massive, intensément houblonnée à cru (Double Dry Hop) pour faire exploser les arômes de fruits tropicaux et de résine ! 🍍
- Accord mets : Parfaite avec un curry vert thaï, des nachos à la sauce piquante ou un vieux Roquefort de caractère.
- Composition : Eau, malt d'orge, malt de blé, houblons (Cascade, Mosaic, Comet), levure. Contient du gluten.



Nuke Mars – New England IPA (NEIPA) (6.9% vol.) 🚀
75cl

- IBU : 20 (Amertume très douce et discrète, axée sur le smooth !)
- Descriptif : Un bon gros jus de houblons, intensément aromatique, ultra hazy et savoureux ! Une texture veloutée et crémeuse en bouche qui laisse exploser des notes massives d'ananas, de mangue et de fruits exotiques dans ta tronche !
- Accord mets : Parfaite avec un curry thaï bien épicé, des crevettes sautées à l'ail ou une tarte acidulée aux agrumes.
- Composition : Eau, malt d'orge (Pale, Munich Light), malt d'avoine, houblons (Talus, Amarillo, selon l'envie du brasseur), levure (US05). Contient du gluten.



Horizon – Triple (8.0% vol.) 👑

75cl

- IBU : 28
- Descriptif : Une bière triple de caractère, alliant la puissance des malts traditionnels à la fraîcheur de houblons 100% français.
- Accord mets : Carbonnade flamande, fromages à croûte lavée (Maroilles).
- Composition : Eau, malt d'orge, sucre, houblons (Aramis, Mistral), levure. Contient du gluten.

BRASSERIE DU PAYS FLAMAND

🎨Brasserie du Pays Flamand – Gamme Bracine
Adresse : 60 Route de la Gorgue, 59660 Merville 📍

Installée à Merville au cœur de la Flandre française, cette gamme historique met à l'honneur des bières de caractère, ultra ancrées dans le terroir et équilibrées à la perfection ! 🌾🔥



Bracine Pale Ale – Blonde / Pale Ale (6.0% vol.) 🍊
75cl 🍾
- IBU : 22 🍃
- Descriptif : Une pépite à la robe blonde aux reflets dorés ! Un profil super frais et désaltérant, avec des notes subtiles d'agrumes, de bergamote et des petites touches végétales. 🍋
- Accord mets : À l'apéritif avec une bonne planche de charcuteries fines, des toasts de fromage frais ou une volaille rôtie du dimanche. 🧀🍗
- Composition : Eau, malt d'orge, houblons, levure. Contient du gluten.



Bracine Tripel – Triple (9.0% vol.) 👑
75cl 🍾
- IBU : 28 ⚖️
- Descriptif : Attention, championne du monde ! Sacrée meilleure triple de style belge. Une bière super ample et chaleureuse qui envoie un nez complexe de miel, de caramel et d'épices douces, avec une finale qui dure, dure... 🏆🍯
- Accord mets : Idéale pour affronter des fromages de caractère (un bon Maroilles ou un vieux Comté) ou une carbonnade flamande maison. 🧀🍲
- Composition : Eau, malt d'orge, houblons, sucre, levure. Contient du gluten.



Bracine Amber Ale – Ambrée (7.0% vol.) 🪵
75cl 🍾
- IBU : 18 🍦
- Descriptif : Une bière de caractère à la robe ambrée et flamboyante ! Elle dégage de riches arômes de malts torréfiés, de caramel et de pain grillé, avec une texture gourmande en bouche. 🥖
- Accord mets : Elle s'accorde merveilleusement avec des viandes rouges bien grillées ou un tajine d'agneau aux pruneaux. 🥩🍖
- Composition : Eau, malt d'orge (blonds et torréfiés), houblons, levure. Contient du gluten.

BRASSERIE BREW BAIX

🎨 Brasserie Brewbaix
Adresse : 26 Rue des Fabricants, 59100 Roubaix 📍

Fondée au sein de la cité textile, cette microbrasserie urbaine et ultra-engagée lie créativité avec économie circulaire : revalorisation de pains, recyclage des drêches et distribution locale ! ♻️🌟



Un Américain à Roubaix – APA (6.5% vol.) 🌴
75cl
- IBU : 35
- Descriptif : Une American Pale Ale moderne et hyper rafraîchissante, bénéficiant d'un houblonnage à cru (Mosaic) aux notes exotiques de folie.
- Accord mets : Tenders de poulet épicés, fish and chips ou un burger au bleu. 🍔
- Composition : Eau, malt d'orge, houblons américains (Mosaic), levure. Contient du gluten.



La Brebis Galeuse – Bière Blonde (5.5% vol.) 🐑💛
75cl 🍾
- IBU : 20 🍃
- Descriptif : Une bière blonde artisanale non filtrée à la robe dorée et légèrement trouble. Elle dévoile des notes herbales, minérales et de miel de fleurs, offrant une fraîcheur hyper désaltérante en bouche.
- Accord mets : Le top absolu avec une bonne marmite locale de moules-frites ou des accras croustillants à l'apéritif ! 🍟🦪
- Composition : Eau, malt d'orge (Pilsner), houblons aromatiques, levures belges. Contient du gluten.



Brebis Galeuse – Triple Blonde (8.5% vol.) 🔥
75cl
- IBU : 25
- Descriptif : Une triple de fermentation haute se distinguant par une texture onctueuse et des notes gourmandes de pomme caramélisée. 🍏
- Accord mets : Tajine de poulet aux olives, welsh traditionnel au cheddar ou fromage de brebis.
- Composition : Eau, malts d'orge spéciaux, houblons européens, levure. Contient du gluten.



Plan sur la Comet – West Coast IPA (6.5% vol.) 🚀🌌

75cl 🍾

- IBU : 50 💥
- Descriptif : Une IPA qui met à l'honneur le houblon américain Comet ! Attachez vos ceintures, elle libère des arômes explosifs de pamplemousse, de résine de pin et de fruits tropicaux avec une amertume franche qui réveille les papilles.
- Accord mets : Parfaite pour accompagner un curry vert thaï bien épicé, des nachos à la sauce piquante ou un vieux cheddar affiné. 🍛🌶️
- Composition : Eau, malt d'orge, houblon (Comet), levure. Contient du gluten.



La Brebis Onze – Quadruple / Dark Ale (11.0% vol.) 🐑🔥

75cl 🍾

- IBU : 30 🍫
- Descriptif : Une bière quadruple massive et ultra-chaleureuse qui culmine à 11% d'alcool. Sa robe très sombre cache un profil gourmand aux notes intenses de fruits noirs confits, de pruneaux, de caramel cuit et de cassonade. 🪵 warm
- Accord mets : Idéale au coin du feu avec un vieux Roquefort de caractère, une carbonnade flamande bien mijotée ou un fondant au chocolat noir. 🧀🍫
- Composition : Eau, malt d'orge (blonds et torréfiés), sucre candi, houblons, levure. Contient du gluten.