

Authentiques



Blonde

Légère à 4,5° avec une amertume fine et désaltérante.



Ambrée

Douce à 5,5° avec des arômes de caramel, de biscuit, et peu d'amertume.



Brune

D'inspiration belge à 6/7°, au goût de bois réglisse, caramel et de pain grillé, avec une légère senteur de fruits cuits.



Stout

Bière noire d'inspiration irlandaise à 6/7°. Ses malts torrifiés lui donne des notes de café et de cacao.

Spéciales



Blanche

Bière à 5/6°, brassée avec du malt de blé. Notes épicées apportées par les levures et citron (Kéfir de *L'Atelier du Ferment*).



Poussin

Bière blonde cuivrée, triple, d'inspiration belge à 7/8°. Ses arômes de miel et de fruits confits en font une bière à la fois douce et forte.



Masquée

Bière surprise: changeante selon l'envie du brasseur pour découvrir de nouvelles saveurs!

Saisonnnières



Mars

Bière de printemps, avec un houblonnage à cru qui apporte les notes fruitées type agrume.



Terroir

Blonde claire à environ 5°, avec de l'orge et du houblon 100% local.



Noël

Bière d'hiver, différente chaque année, souvent sans épices mais avec ajout d'autres céréales (blé, sarrasin, seigle...).

Elles s'accordent volontiers avec des plats

Blonde & Blanche

Poisson cru, Pâté, Rillettes, Jambon blanc, Asperges, Salades, Plats à la crème

Ambrée

Plats sucrés-salés, Choucroute, Poissons grillés, Fromages

Brune & Poussin

Plats épicés, Plats en sauce, Charcuterie fumée, Fromages puissants

Stout

Apéritifs, Plats épicés, Fromages bleus, Gâteau au chocolat

LA BAM EN 3 MOTS

Brasserie

Depuis 2009, on brasse de la bière à Montfleurs, en Mayenne (53). Avec deux salariés, la production atteint aujourd'hui 400 hl/an sous la mention Nature et Progrès.

Associative

La BAM a toujours voulu expérimenter, apprendre et transmettre sur le brassage. Une dynamique collective a été lancée, sous forme associative, puis en SCIC, Société Coopérative d'Intérêt Collectif, en 2013.

Montfleurs

Participer aux dynamiques locales est un leitmotiv. Pour la plus grande part des recettes de la BAM, l'orge est produite par des agriculteurs Mayennais et les houblons viennent de la région.

Les bières BAM sont des bières vivantes refermentées en bouteille (triple fermentation). À servir pas trop fraîches entre 8 et 12°C. Les bières BAM sont des bières de garde. Elles se conservent plusieurs années, debout en cave, à l'abri de la lumière.



Les bières BAM sont conditionnées en bouteilles de 33cl et 75cl, et en fûts de 20L et 30L. Pour la bière en fût, nous proposons la blonde et l'ambrée, et prêtons si besoin la tireuse et les gobelets lavables. L'idéal est de réserver un à deux mois à l'avance, par téléphone ou courriel.