



SILLY
1850

ARTISANAL
BELGIAN BEER



**SAVEURS DE
BRASSEURS**


A la brasserie de Silly, le brassage de la bière est un savoir-faire artisanal qui se transmet depuis 6 générations, et ce depuis 1850. Nos bières bénéficient d'une réputation de haute qualité. Nos clients belges et internationaux apprécient notre proximité, notre écoute et notre flexibilité.

La brasserie de Silly produit une grande variété de bières belges. Chaque bière fait l'objet d'une production artisanale avec une sélection des meilleures matières premières : une eau pure, des levures uniques dont seul notre maître brasseur a le secret, les meilleurs houblons et du malt de qualité.

C'est avec beaucoup de fierté que, depuis 6 générations avec l'aide d'une équipe professionnelle de collaborateurs, la Brasserie de Silly déploie ses ailes aux quatre coins du monde. Insuffler des moments de convivialité en surprenant les papilles des amateurs de bières spéciales est notre leitmotiv. Cela nous pousse à encore plus innover dans le monde des bières belges traditionnelles.

La brasserie de Silly connaît une croissance forte, soutenue notamment par ses exportations et par sa réputation de qualité. D'une production de 10.000 hectolitres en 2008, le brassage est passé à plus de 25.000 hectolitres aujourd'hui. L'avenir se dessine sous les meilleurs auspices pour la Brasserie de Silly qui est prête à satisfaire encore plus de palais friands de nos bières belges de haute qualité.





ABBAYE DE FOREST	4
ENGHIEU BLONDE	5
ENGHIEU BRUNE	6
ENGHIEU D'HIVER	7
GREEN KILLER	8
PINK KILLER	9
SILLY BLANCHE	10
SILLY LA DIVINE	11
SILLY BIO	12
SILLY KRIEK	13
SILLY PILS	14
SILLY ROUGE	15
SILLY SAISON	16
SILLY SCOTCH	17
SILLY SOUR	18
SILLY SUPER 64	19
TRIPLE SWAF	20
PACKS CADEAUX	21
POINT DE VENTE	22
CONDITIONNEMENTS	23

ABBAYE DE FOREST

Bière de fermentation haute type abbaye refermentée en bouteille.

Arôme discrètement parfumé suivi d'une saveur délicatement amère. Au palais, l'Abbaye de Forest laisse un subtil fruité de raisin sec qui se conclut par un amer tonifiant très agréable en bouche.

COULEUR:

Bière Blonde

DENSITÉ:

6,5 % de volume d'alcool

DOUCEUR:

Faible

Élevée



AMERTUME:

Faible

Élevée



RECOMMANDATION:

Température de dégustation : servir entre 5 °C et 8 °C.

DISTINCTIONS:

- *Australian International Beer Bronze Award 2009*
- *Best Belgian Beer of Wallonia - Prix d' excellence 2012*
- *European Beer Challenge - Double Gold 2020*



INGRÉDIENTS:

Eau, Malt, Levure, Houblon Kent, Houblon Hallertau.

CONDITIONNEMENTS:

La bière de l'Abbaye de Forest est disponible en bouteille de 33 cl, 75 cl et en fût de 20 L.



ENGHIEN BLONDE

Bière de fermentation haute type régionale.

A l'image de son arôme, son goût est un orchestre amer bien dirigé avec doigté mais sans sévérité, présentant des rondeurs là où elles sont nécessaires en milieu et fond de bouche. La qualité de ses houblons et la pureté de ses malts en fait un récital harmonieux.

COULEUR:

Bière Blonde

DENSITÉ:

7.5 % de volume d'alcool

DOUCEUR:

Faible *Élevée*



AMERTUME:

Faible *Élevée*



RECOMMANDATION:

Température de dégustation : servir entre 5 °C et 8 °C.

INGRÉDIENTS:

Eau, Malt, Levure, Houblon Kent, Houblon Hallertau.

CONDITIONNEMENTS:

La Enghien Blonde est disponible en bouteille de 33 cl, 75 cl, 1,5 L et en fût de 20 L.



ENGHIEN BRUNE

Bière de fermentation haute type régionale.

Son arôme est unique et ceci dû à un mix assez exceptionnel de malts. Son goût est un délice au palais comme au nez et elle laisse un souvenir inoubliable.

COULEUR:

Bière Ambrée

DENSITÉ:

8 % de volume d'alcool

DOUCEUR:

Faible

Élevée

AMERTUME:

Faible

Élevée



RECOMMANDATION:

Température de dégustation : servir entre 6 °C et 9 °C.

INGRÉDIENTS:

Eau, Malt, Levure, Houblon Kent, Houblon Hallertau.

CONDITIONNEMENTS:

*La Enghien Brune est disponible en bouteille de **33 cl.***



25 cl.



33 cl.



75 cl.



1,5 L.



20 L.



30 L.



50 L.



ENGHIEN D'HIVER

Bière de fermentation haute type triple refermentée en bouteille.

Une saveur jonglant à la fois avec fraîcheur et chaleur, alliant une bonne amertume.

Dès la première gorgée, elle couvre l'entière du palais où elle dégage une nouvelle sensation vivifiante, vanillée et un peu poivrée.

COULEUR:

Bière Blonde

DENSITÉ:

9 % de volume d'alcool

DOUCEUR:

Faible

Élevée



AMERTUME:

Faible

Élevée



RECOMMANDATION:

Température de dégustation : servir entre 5 °C et 8 °C.

DISTINCTIONS:

- *Asia Beer Challenge - Double Gold 2020*



INGRÉDIENTS:

Eau, Malt, Levure, Houblon Kent, Houblon Hallertau.

CONDITIONNEMENTS:

La bière Enghien d'hiver est disponible en bouteille de 33 cl et fût de 20 L sur commande.



GREEN KILLER

Bière de fermentation haute type IPA.

La Green Killer IPA (Indian Pale Ale) est une bière blonde très houblonnée et amère. Elle a un nez puissant. On y retrouve des notes d'agrumes et des touches épicées qui se terminent par un arrière goût assez sec se mariant à merveille avec le malt.

COULEUR:

Bière Blonde

DENSITÉ:

6,5 % de volume d'alcool

DOUCEUR:

Faible

Élevée



AMERTUME:

Faible

Élevée



RECOMMANDATION:

Température de dégustation : servir entre 5 °C et 8 °C.

INGRÉDIENTS:

Eau, Malt pâle, Houblons Chinook, Atakum, Tomahawk et Styrian.

CONDITIONNEMENTS:

La Green Killer est disponible en bouteille de **33 cl** et en fût de **20 L**.



PINK KILLER

Bière de fermentation haute type fruitée.

Fruitée et désaltérante, sucrée sans être écoeurante, la Pink Killer est une bière à base de malt, froment et de pamplemousse rose ce qui explique sa couleur si particulière et ce zeste d'amertume propre à ce fruit. Pour assouvir les plus grandes soifs de manière savoureuse.

COULEUR:

Bière Rosée Trouble

DENSITÉ:

5 % de volume d'alcool

DOUCEUR:

Faible

Élevée



AMERTUME:

Faible

Élevée



RECOMMANDATION:

Température de dégustation : servir entre 4 °C et 7 °C.

DISTINCTIONS:

- *Asia Beer Challenge - Gold 2020*



INGRÉDIENTS:

Eau, Malt, Froment, Concentré de jus de pamplemousse rose naturel, Levure, Coriandre, Écorce d'orange, Houblon Hallertau.

CONDITIONNEMENTS:

*La Pink Killer est disponible en bouteille de **25 cl** et fût de **20 L**.*



25 cl.



33 cl.



75 cl.



1,5 L.



20 L.



30 L.



50 L.



SILLY BLANCHE

Bière de fermentation haute type blanche.

Sa saveur est d'une très grande fraîcheur dans laquelle la coriandre joue efficacement son rôle désaltérant. La dégustation se poursuit par un grand frisson dû à l'écorce d'orange séchée.

COULEUR:

Bière Blanche Trouble

DENSITÉ:

5 % de volume d'alcool

DOUCEUR:

Faible *Élevée*



AMERTUME:

Faible *Élevée*



RECOMMANDATION:

Température de dégustation: servir entre 4 °C et 7 °C.

DISTINCTIONS:

- *Australian International Beer - Silver Award 2008 / 2009*
- *Sochi Beer Festival Russia - Silver 2012*
- *Asia Beer Challenge - Silver 2020*



INGRÉDIENTS:

Eau, Malt, Froment, Levure, Coriandre, Écorce d'orange, Houblon Hallertau.

CONDITIONNEMENTS:

La Silly Blanche est disponible en bouteille de 25 cl et fût de 20 L.



SILLY LA DIVINE

Bière de fermentation haute type triple.

Son arôme doux et velouté nous conduit vers une saveur agréablement houblonnée et boisée.

Elle libère en fond de bouche un goût très fin amer voire fumé et alcoolisé.

COULEUR:

Bière Ambrée

DENSITÉ:

9,5 % de volume d'alcool

DOUCEUR:

Faible

Élevée



AMERTUME:

Faible

Élevée



RECOMMANDATION:

Température de dégustation : servir entre 7 °C et 10 °C.

INGRÉDIENTS:

Eau, Malt, Levure, Houblon Kent, Houblon Hallertau.

CONDITIONNEMENTS:

*La bière Silly la Divine est disponible en bouteille de **33 cl** et fût de **20 L**.*



SILLY BIO

Bière de fermentation basse type Pilsener biologique.

La Silly Bio est plus douce que la « Silly Pils » ; après une mise en bouche très désaltérante, elle laisse un goût malté dense et savoureux en arrière-bouche qui « rappelle » sa légèreté initiale.

COULEUR:

Bière Brillante

DENSITÉ:

5 % de volume d'alcool

DOUCEUR:

Faible Élevée



AMERTUME:

Faible Élevée



RECOMMANDATION:

Température de dégustation: servir entre 3 °C et 6 °C

DISTINCTIONS:

- European Beer Challenge - Gold 2020



INGRÉDIENTS:

Eau, Malt biologique, Levure, Houblon biologique.

CONDITIONNEMENTS:

La Silly Bio est disponible en bouteille de 25 cl et fût de 20 L, 30 L et 50 L.



25 cl.



33 cl.



75 cl.



1,5 L.



20 L.



30 L.



50 L.



SILLY KRIEK

Bière de fermentation haute type Kriek.

La Silly Kriek est un mélange harmonieux de bière blanche et de jus de cerise. Elle présente une belle couleur rouge, et est surmontée d'une mousse onctueuse. Son goût est sublime et il ravira les amateurs de bières fruitées.

COULEUR:

Bière rouge trouble

DENSITÉ:

4,8 % de volume d'alcool

DOUCEUR:



AMERTUME:



RECOMMANDATION:

Température de dégustation : servir entre 4 °C et 7 °C.

DISTINCTIONS:

- Asia Beer Challenge - Gold 2020



INGRÉDIENTS:

Concentré de jus de cerise, Eau, Malt, Froment, Levure, Coriandre, Écorce d'orange, Houblon Hallertau.

CONDITIONNEMENTS:

La Silly Kriek est disponible en bouteilles de **25 cl** et fûts de **20 L**.



SILLY PILS

Bière de fermentation basse type Pilsener.

Avantage aux malts lors de sa dégustation, elle laisse le soin aux houblons de donner une pointe d'amertume sans trop de longueur ni âcreté et ainsi assurer un rôle très désaltérant.

COULEUR:

Bière Brillante

DENSITÉ:

5 % de volume d'alcool

DOUCEUR:

Faible *Élevée*



AMERTUME:

Faible *Élevée*



RECOMMANDATION:

Température de dégustation : servir entre 3 °C et 6 °C.

DISTINCTIONS:

- *Best Beer of Wallonia - Prix d'excellence 2014*



INGRÉDIENTS:

Eau, Malt, Levure, Houblon Saaz, Houblon Hallertau.

CONDITIONNEMENTS:

La Silly Pils est disponible en bouteille de 25 cl et fût de 20 L, 30 L et 50 L.



SILLY ROUGE

Bière brune à la cerise.

La Silly Rouge est un mélange astucieux de bière brune et de jus naturel de cerise. De couleur rubis, elle a un goût assez prononcé de cerise et une petite touche acidulée qui vient des noyaux du fruit. C'est une excellente bière de dégustation.

COULEUR:

Bière Brune

DENSITÉ:

8 % de volume d'alcool

DOUCEUR:

Faible

Élevée



AMERTUME:

Faible

Élevée



RECOMMANDATION:

Température de dégustation : servir entre 5 °C et 8 °C.

INGRÉDIENTS:

Eau, Malt d'orge, Concentré de jus de cerise naturel, Houblon, Levure.

CONDITIONNEMENTS:

*La Silly Rouge est disponible en bouteille de **33 cl** et en fût de **20 L**.*



SILLY SAISON

Bière de fermentation haute type Saison.

Son goût est remarquable, léger et conjugué avantageusement sur un ton à la fois modestement sucré et fruité, laissant en bouche une impression rafraîchissante comme on en redemande.

COULEUR:

Bière Ambrée

DENSITÉ:

5 % de volume d'alcool

DOUCEUR:

Faible *Élevée*



AMERTUME:

Faible *Élevée*



RECOMMANDATION:

Température de dégustation: servir entre 4 °C et 9 °C.

DISTINCTIONS:

- Asia Beer Award 2010
- Brussels Beer Challenge - Silver 2013
- Brussels Beer Challenge - Gold 2019
- Asia Beer Challenge - Double Gold 2020
- European Beer Challenge - Silver 2020



INGRÉDIENTS:

Eau, Malt, Levure, Houblon Kent, Houblon Hallertau.

CONDITIONNEMENTS:

La Silly Saison est disponible en bouteille de 33 cl, 75 cl et fût de 20 L.



SILLY SCOTCH

Bière de fermentation haute type Scotch.

La Silly Scotch, se classe dans la catégorie des bières qu'un savoir-faire acquis au fil du temps a su élever au-dessus de la mêlée. Sa robe, d'un beau rouge cuivré, est assortie d'une mousse beige. Son nez complexe fait penser à la brioche aux raisins secs, aux fruits confits et à la framboise fraîche. Généreuse et ample en bouche, presque liquoreuse, elle évoque le miel et le caramel avant de s'achever sur des notes de pruneau et de malt torréfié. Elle laisse en bouche une impression rafraîchissante.

COULEUR:

Bière Brune Foncé

DENSITÉ:

8 % de volume d'alcool

DOUCEUR:

Faible Élevée



AMERTUME:

Faible Élevée



RECOMMANDATION:

Température de dégustation: servir entre 6 °C et 9 °C.

DISTINCTIONS:

- Scotch Silly Porto Barrel Aged - Brussels Beer Challenge - Honorary Mention 2013
- Silly Scotch Pinot Noir Barrel Aged - Brussels Beer Challenge - Silver 2019
- Asia Beer Challenge - Double Gold 2020

INGRÉDIENTS:

Eau, Malt, Levure, Houblon Kent, Houblon Hallertau.



EDITION LIMITÉE:

Chaque fin d'année une version Scotch vieillie en fûts de chêne est proposée en bouteille de 75 cl. Les éditions précédentes furent élevées en fûts de chêne de Bordeaux, de Porto et de Cognac.

CONDITIONNEMENTS:

La Silly Scotch est disponible en bouteille de 33 cl, 75 cl, 1,5 L et fût de 20 L.



SILLY SOUR

Bière acidulée de type Geuze.

La Silly Sour existe depuis le tout début de la création de la Brasserie par Marcelin Meynsbrughen en 1850. Elle est brassée avec 13% de bière jeune et 87% de bière vieillie. Le résultat est une bière complexe, fruitée et agréablement acide. Elle procure des sensations très intenses et rafraîchissantes.

COULEUR:

Bière Brune

DENSITÉ:

5.5 % de volume d'alcool

DOUCEUR:

Faible

Élevée



AMERTUME:

Faible

Élevée



RECOMMANDATION:

Température de dégustation : servir entre 4 °C et 9 °C.

INGRÉDIENTS:

Eau, Malt d'orge, Houblon, Levure.

CONDITIONNEMENTS:

*La Silly Sour est disponible en bouteille de **33 cl** et en fût de **30 L**.*



SILLY SUPER 64

Bière de fermentation haute type spéciale belge.

Son arôme est très subtil à l'image de son goût mettant en exergue ses malts et houblons sur un ton de céréales allié à un très léger caramel à peine amer invitant à la dégustation gourmande.

COULEUR:

Bière Ambrée

DENSITÉ:

5 % de volume d'alcool

DOUCEUR:

Faible

Élevée



AMERTUME:

Faible

Élevée



RECOMMANDATION:

Température de dégustation: servir entre 4 °C et 9 °C.

INGRÉDIENTS:

Eau, Malt, Levure, Houblon Kent, Houblon Hallertau.

CONDITIONNEMENTS:

La Silly Super 64 est disponible en bouteille de 25 cl et fût de 20 L.



25 cl.



33 cl.



75 cl.



1,5 L.



20 L.



30 L.



50 L.



TRIPLE SWAF

Bière de fermentation haute type triple refermentée en bouteille.

La Triple Swaf est une bière blonde refermentée en bouteille sur base d'une recette 100% originale, brassée par la Brasserie de Silly. A la dégustation, cette triple de 8% vol. alc. débute par un côté épice au nez pour se poursuivre sur une amertume discrète mais bien présente. Tout cela sur un corps généreux avec une très belle longueur en bouche.

COULEUR:

Bière Blonde

DENSITÉ:

8 % de volume d'alcool

DOUCEUR:



AMERTUME:



RECOMMANDATION:

Température de dégustation : servir entre 5 °C et 8 °C.

DISTINCTIONS:

- *Asia Beer Challenge - Gold 2020*



INGRÉDIENTS:

Eau, Malt, Levure, Houblon Kent, Houblon Hallertau et Coriandre.

CONDITIONNEMENTS:

*La Triple Swaf est disponible en bouteille de **33 cl**, **75 cl** et en fût de **20 L**.*



PACKS CADEAUX

LE DEMI-MÈTRE

*Coffret en bois contenant
9 bouteilles de bières en 25/33 cl.*



PACK SCOTCH

*Coffret contenant 4 bouteilles de 33 cl,
un verre de Silly Scotch et une paire
de chaussettes écossaises.*



PACK 2 X 75 CL.

2 bouteilles de 75 cl et 2 verres galopins 20 cl.



PACK PINK KILLER

*Coffret contenant 4 bouteilles de 25 cl
et un verre de Pink Killer.*

PACK SILLY 6

*Coffret contenant 6 bouteilles
de 25/33 cl.*



ABBAYE DE FOREST EN COFFRET MÉTALLIQUE

*Bouteille de l'Abbaye de Forest en 75 cl dans
un coffret métallique soulignant sa noblesse.*



POINT DE VENTE

LE PRÉSENTOIR

Largeur : 59 cm

Hauteur : 185 cm

Profondeur : 38 cm























































LES CLIPS

Disponibles pour :

- Abbaye de Forest
- Enghien Blonde
- Enghien Brune
- Enghien d'Hiver
- Pink Killer
- Silly La Divine
- Silly Bio
- Silly Rouge
- Silly Saison
- Silly Scotch
- Silly Sour
- Triple Swaf



CONDITIONNEMENTS

	 25 cl.	 33 cl.	 75 cl.	 1,5 L.	 20 L.	 30 L.	 50 L.
ABBAYE DE FOREST							
ENGHIEN BLONDE							
ENGHIEN BRUNE							
ENGHIEN D'HIVER							
GREEN KILLER							
PINK KILLER							
SILLY BLANCHE							
SILLY LA DIVINE							
SILLY BIO							
SILLY KRIEK							
SILLY PILS							
SILLY ROUGE							
SILLY SAISON							
SILLY SCOTCH							
SILLY SOUR							
SILLY SUPER 64							
TRIPLE SWAF							



BRASSERIE DE SILLY SA

RUE VILLE BASSE, 2
B-7830 SILLY (BELGIUM)

TEL +32 68 25 04 80

SILLY@SILLY-BEER.COM
WWW.SILLY-BEER.COM