

COMPREND

- o 3 ou 6 galopins parmi 12 bières,*
- o 1 ou 2 grilled cheese maison,*
- o 1 tartinable végétal.*

*selon le nombre de personnes

NE COMPREND PAS:

- o Le transport,
- o Les produits hors descriptifs (supplément à la charge du client).



BAR LA P'TITE MAIZ'

53 place du Grand Marché, 37000 Tours

Fondé par deux amis s'étant réunis dans un projet commun et autour de leur passion : la fabrication de bière.

Commençant dans ce monde en tant qu'amateur en 2011 et plus professionnellement en 2015 en tant que brasseurs gypsies, Christophe et Quentin ont décidé d'installer leur brasserie de 850m² à Notre-Dame-d'Oé au Nord de Tours en 2017.

Des styles classiques, aux styles les plus originaux en passant par les IPAs, les sours et autres stouts, La P'tite Maiz' peut se targuer d'avoir touché à peu près à tous les styles de bières mais toujours dans la recherche de l'équilibre gustatif.

Depuis sa création, la brasserie s'est forgée une renommée nationale et à l'international et elle est inscrite depuis 2022 au collège culinaire de France en tant qu'artisan/producteur de qualité.

Dans le but de se rapprocher et de se faire connaître du public tourangeau ainsi que des visiteurs, La P'tite Maiz' a décidé d'ouvrir en 2022 son propre bar dans le centre-ville. 12 bières différentes (toutes produites à la brasserie), y sont proposées à la pression ainsi qu'un grand nombre en bouteilles et en canettes.

Sans réservation

Du lundi au jeudi de 17h30 à 00h00 Vendredi de 11h30 à 1h00 Samedi de 10h30 à 02H00 Dimanche de 17h30 à 00H00

VALABLE JUSQU'AU 31/12/2024



COMPREND:

Pour 1 personne :

- o 1 bière 33 cl,
- o Rillettes de Tours IGP 90g,
- o 1 tartinable végétal,
- o 1 ficelle,
- o serviettes, gobelet, fourchette, couteau offerts.

Pour 2 personnes:

- o 1 bouteille de Vouvray pétillant,
- o Rillettes de Tours IGP 180g
- o 1 tartinable végétal,
- o 1 sachet de crackers 100g,
- serviettes, gobelet, fourchette, couteau offerts.

NE COMPREND PAS

- Le transport,
- Les produits hors descriptifs (supplément à la charge du client).



MAISON CLÉMENT

Les Halles, Place Gaston Paillhou, 37000 Tours

Au cœur des Halles de Tours, poussez les portes de la Maison Clément, la Belle épicerie-cave des Frères Clément.

Réunion de deux univers, la cave et l'épicerie fine, la Maison Clément est le repère des amoureux du bien manger et du beau flacon à Tours. Cette boutique, nichée au cœur des Halles, est surtout une belle histoire de famille.

Henri Clément ouvre sa cave, en 2004. François-Xavier et Julien, ses deux frères, implantent leur épicerie fine, dans les Halles, en 2010. Quatre ans plus tard, en 2014, les trois frères Clément se réunissent, en un seul et même lieu, et ouvrent la Maison Clément.

En décembre 2021, la boutique double sa superficie, avec de nouveaux espaces dédiés au Champagne, aux produits frais, aux thés et aux cafés. La Maison Clément est désormais établie sur 160 m², et représente environ 1 500 références de vins, champagnes, spiritueux et bières et environ 1 600 produits d'épicerie – dont une centaine de produits « maison » estampillés Maison Clément.

Maison Clément, c'est une tradition familiale attachée à l'artisanat. Joëlle et Edouard Clément, agriculteurs et éleveurs exigeants, ont toujours enseigné le goût des bonnes choses à leurs enfants. Ils débutent leur production de foie gras au milieu des années 80, aujourd'hui perpétuée par leurs deux fils François-Xavier et Julien.

Sans réservation

Lundi de 08h30 à 19h00 Du mardi au samedi de 08h30 à 19h30 Dimanche de 09h00 à 13H00

VALABLE JUSQU'AU 31/12/2024