

# Tarifs & Conditions Générales de Vente 2026



## Futs 20L

		Tarif TTC
• Grihete Blanche Bio 4.8°	→	80€
• Grihete Blonde Bio 4.9°	→	76€
• Grihete Ambrée Bio 4.8°	→	80€
• Grihete Ipa Bio 5.4°	→	90€
• Grihete Cold Ipa Bio 6°	→	92€
• Grihete Blonde au Riz de Camargue Bio 5°	→	86€

## Futs de 30L

• Grihete Blonde Bio 4.9°	→	112€
---------------------------	---	------

**Pour les demandes : mail sur [contact@brasserieartisanaledusud.fr](mailto:contact@brasserieartisanaledusud.fr) ou directement sur le site internet**

**Tout fût non percuté et dont la capsule n'a pas été retirée ne sera pas facturé.**

Afin de valider votre commande, les informations suivantes vous seront demandées :

- Nom/Prénom
- Adresse Postale
- Numéro de téléphone

Un chèque de caution vous sera demandé le jour de l'enlèvement du matériel, sans quoi vous ne pourrez pas repartir avec (celui-ci n'est pas encaissé).

**500€ + 30€ par fût**

- Récupération du matériel au 69 avenue Frédéric Mistral 26110 Nyons le vendredi avant 15h en nous remettant le chèque de caution
- Le retour du matériel s'effectue le lundi suivant avant 15H
- Le règlement s'effectue au retour du matériel en fonction de ce qui aura été consommé.



## SERVICE APRES VENTE



Comment installer votre tireuse à bière ?

### TIREUSE FROID SEC

Brancher votre tireuse sur secteur électrique au moins une heure avant utilisation.

Raccorder la tête du tuyau sur votre fût puis percuter le en serrant la poignée vers le bas jusqu'à entendre un « clic ».

Purger la tireuse avant de servir vos premières bières : enlever le surplus de pression et la « mauvaise mousse » en faisant couler la bière jusqu'à atteindre une bière limpide.

### Comment bien servir un verre de bière ?

L'idéal est d'avoir un verre propre et rincé à l'eau claire avant le service. Actionner la poignée vers le bas pour faire couler un petit filet de bière test

Puis placer rapidement le verre penché à 45°, et le remplir ainsi sans interruption.

Au fur et à mesure qu'il se remplit, redresser le verre petit à petit jusqu'à former une belle collerette de mousse et non un verre de mousse 😊

