

*Le, Petit*

**BERET**



— 0.0 —

L'IVRESSE DU PARTAGE



---

---

**LE PETIT BERET,  
PLAISIR & LIBERTÉ  
DE PARTAGER**

Le pari fou du Petit Béret : ouvrir les vignobles et la brasserie à tous les consommateurs à travers une boisson 100% naturelle, sans alcool 0.0% et issue de l'Agriculture Biologique. Quatre années de recherches et de développement ont été nécessaires pour révéler le meilleur du malt et du vignoble. Issus de l'Agriculture Biologique, les produits Petit Béret ne retiennent que l'essentiel. C'est enfin une alternative sans alcool et saine pour accompagner vos repas. Le Petit Béret est également une marque engagée dans la transparence et la traçabilité de ses produits.

---

---

---

**LE PETIT BERET,  
UN ACTEUR D'AVENIR  
POUR LA TRANSITION  
ALIMENTAIRE**

La marque s'engage pour répondre aux enjeux environnementaux et sociétaux auxquels les consommateurs sont aujourd'hui confrontés. L'objectif est simple : créer un produit vegan et entièrement biologique dont la teneur en sucre est faible.

CONSOMMER MIEUX, AVEC LE PETIT BÉRET,  
C'EST POSSIBLE !



# ROUGES SANS ALCOOL



CONVENTIONNEL



**Syrah Grenache**  
*Corsé fruité*

En apéritif, avec une salade de gesiers confits, un carré d'agneau en croute d'herbes ou bien des gambas sautées au curry.

À servir entre +16 °C et +18 °C  
75 cl : 3760251400154



**Cabernet Sauvignon**  
*Boisé*

Volaille rôtie, viande rouge grillée, côte de veau aux giroles, magret de canard aux cerises ou simplement en guise d'apéritif.

À servir entre +16 °C et +18 °C  
75 cl : 3760251400000



**Pinot Noir**  
*Fruité vif*

En apéritif, avec un tartare de bœuf, un tataki de thon au sésame, une côte de veau aux cèpes ou un pigeon rôti aux cerises.

À servir entre +16 °C et +18 °C  
75 cl : 3760251400161

VEGAN  
*friendly*

# BLANCS SANS ALCOOL



**Sauvignon**  
Vif

En apéritif, avec un filet de St Pierre rôti, une truite au four, une papillote de saumon, une volaille aux agrumes.

À servir entre +6 °C et +9 °C  
75 cl : 3760251400017



**Muscat Doux**  
Doux

En apéritif, avec une terrine de foie gras et son chutney de mangue, une poularde aux coings ou une tarte aux abricots.

À servir entre +7 °C et +9 °C  
75 cl : 3760251400536



**Chardonnay**  
Fruité

Parfait en apéritif, avec une bourride de lotte, un filet de Saint Pierre rôti, une sole meunière, une escalope de veau la crème.

À servir entre +6 °C et +9 °C  
75 cl : 3760251402387



**Muscat Sec**  
Sec

En apéritif, avec des asperges pochées, du saumon fumé, un dos de saumon rôti ou un bar de ligne sauce mousseline.

À servir entre +7 °C et +9 °C  
75 cl : 3760251400208

VEGAN  
friendly

# ROSÉS SANS ALCOOL



## Rosé Prestige

*Fruité vif*

Salade océane, saumon rôti au four, brochettes de crevettes au curry, filet de poulet à la citronnelle ou pour le plaisir au bord de la piscine.

À servir entre +7°C et +10°C  
75 cl : 3760251400024



## Rosé Provençal

*Fruité gourmand*

En apéritif, avec une salade estivale, des tomates farcies, un tartare de thon au citron vert, une papillote de saumon aux petits légumes.

À servir entre +7°C et +10°C  
75 cl : 3760251402448



VEGAN  
*friendly*

# EFFERVESCENTS SANS ALCOOL



CONVENTIONNEL



## Blanc de Blancs

*Brut*

En apéritif, avec des St Jacques rôties aux graines de sésame, un filet de St Pierre accompagné d'un beurre blanc ou d'un Paris-Brest.

À servir entre +7°C et +9°C  
75 cl : 3760251400413



## Rosé Pétillant

*Demi sec*

En apéritif, avec un turbot poché accompagné d'une sauce Hollandaise, un blanc de volaille fondant sauce crémeuse aux agrumes ou une tarte au citron.

À servir entre +7°C et +9°C  
75 cl : 3760251400116



## Muscat Doux

*Doux*

En apéritif, avec des fruits exotiques, une tarte aux citrons meringuée ou un macaron aux framboises et litchis.

À servir entre +7°C et +9°C  
75 cl : 3760251400383

VEGAN  
friendly

# PREMIUM SANS ALCOOL



## Chardonnay

*Blanc*

De couleur jaune, la robe se compose de nuances vertes et or. Le nez est surprenant et ressort de la pomme ou de la poire, des mûres et même des fruits exotiques. Élégance et délicatesse en bouche, elle traduit la même rendu olfactif et ajoute des notes d'agrumes pour apporter de la vivacité.

À servir entre +6°C et +9°C  
75 cl : 3760251403575



## Gris blanc

*Rosé*

La robe est d'un rose doré avec des nuances grenadine. Le nez exhale des notes légères de fruits rouge et d'agrumes. Gourmande, la bouche est tout aussi fruitée avec de belles notes acidulées pour un rendu rafraichissant.

À servir entre +7°C et +10°C  
75 cl : 3760251403636



## Pinot noir

*Rouge*

Un nez dominé par des arômes de fruits rouges qui dévoile également des épices ainsi que des notes de cerise. La bouche est gourmande, entre fruit et bois, l'équilibre est parfait.

À servir entre +16°C et +18°C  
75 cl : 3760251403544

VEGAN  
friendly

# BRASSERIE SANS ALCOOL



## Blonde

Pâle et limpide au parfum neutre avec une persistance agréable. Équilibré et léger, ce profil est tout à fait rafraîchissant.

*À servir frais.*  
75 cl : 3760251403155



## IPA

Jaune doré, nez de malt, belle amertume également en bouche, légères notes caramel et grillées, la bouche est crémeuse pour un tout harmonieux et désaltérante.

*À servir frais.*  
75 cl : 3760251403124



## Tequila

Le nez est séduisant et délicat, la bouche met en avant des notes acidulées avec un goût prononcé en bouche, rendu frais.

*À servir frais.*  
75 cl : 3760251403186

VEGAN  
friendly

# BRASSERIE SANS ALCOOL



## Blonde

Panier 3x33cl

Pâle et limpide au parfum neutre avec une persistance agréable. Équilibré et léger, ce profil est tout à fait rafraîchissant.

*À servir frais.*

Panier : 3760251403162



## IPA

Panier 3x33cl

Jaune doré, nez de malt, belle amertume également en bouche, légères notes caramel et grillées, la bouche est crémeuse pour un tout harmonieux et désaltérant.

*À servir frais.*

Panier : 3760251403131



## Tequila

Panier 3x33cl

Le nez est séduisant et délicat, la bouche met en avant des notes acidulées avec un goût prononcé en bouche, rendu frais.

*À servir frais.*

Panier : 3760251403193

VEGAN  
friendly

“ Notre vision : faire découvrir la  
richesse de notre vignoble et de la  
brasserie à de nouveaux consommateurs,  
de nouveaux territoires et de  
nouvelles cultures. ”

*D. Laporte*

Meilleur Sommelier de France  
Créateur fondateur du Petit Béret



— L'ALTERNATIVE —  
C'EST QUOI ?



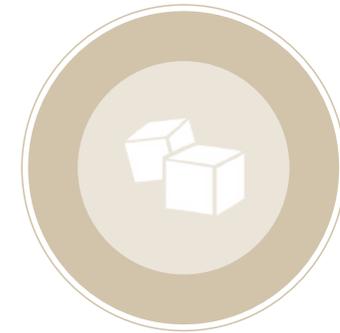
LA GARANTIE SANS ALCOOL  
ET SANS FERMENTATION



UN SUIVI GARANTISSANT  
« ZÉRO RÉSIDU DE PESTICIDES »



TRANSPARENCE SUR  
L'ÉTIQUETTE



FAIBLE TENEUR EN SUCRE



VEGAN  
*friendly*





## COORDONNÉES

Le Petit Béret SAS

16-18 avenue de la voie Domitienne

34500 BEZIERS

(+33) 0611373105 - 0499410689

[administration@lepetitberet.com](mailto:administration@lepetitberet.com)

[www.lepetitberet.com](http://www.lepetitberet.com)

