



**Bières artisanales sélectionnées**  
Cave à gueuzes - conseils - cadeaux

**le magasin est ouvert**

le mercredi et le vendredi de 16h00 à 19h00

le samedi de 9h00 à 18h30

53, rue du Gazomètre  
B-6700 ARLON

[www.miorgemihoublon.be](http://www.miorgemihoublon.be)

[info@miorgemihoublon.be](mailto:info@miorgemihoublon.be)

[www.facebook.com/miorgemihoublon](https://www.facebook.com/miorgemihoublon)

+32 (0)63 677 673



**Une chocolaterie épicée**

**Le magasin est ouvert**

le mercredi de 14h00 à 18h00

le vendredi de 14h00 à 18h00

le samedi de 10h00 à 12h00  
et de 14h00 à 18h0

15, rue Hôtel de Ville  
6720 Habay-La-Neuve

[www.jeanlechocolatier.be](http://www.jeanlechocolatier.be)

+32 (0)63 572 900



Photos par Dorian Grégoire

Jean le chocolatier

Mi Orge Mi Houblon

**Bières  
& Chocolats**



**Queue de Charrue brune**  
noir 74%  
intérieur Speculoos



**Blanchette de Gaume**  
noir 74%  
intérieur Myrte



**XX-Bitter**  
noir 74%  
intérieur Olives



**Nostradamus**  
lait  
intérieur Café



**Zwarte Piet**  
noir 74%  
intérieur Sésame grillé



**Cuvée Ermesinde**  
noir 74%  
intérieur Fruits de la passion



**Cantillon gueuze 100% lambic bio**  
noir 74%  
intérieur Pâte d'Amande «petit Caligon»







Né de la rentre de **Jean le Chocolatier** et de **Mi-Orge Mi-Houblon**, le coffret bières et chocolats vous surprendra par les saveurs qu'il vous fera découvrir et par les associations audacieuses proposées.

Afin de profiter au mieux des différents goûts qui composent ce coffret, nous vous suggérons de débiter par une gorgée de la bière choisie et d'ensuite découvrir une bouchée de la praline associée. Renouvelez l'expérience et laissez vous surprendre par les différentes saveurs cachées qui se dévoileront progressivement.

Nous vous conseillons de consommer les chocolats dans une période de 15 jours suivant l'achat, et de conserver ceux-ci à température constant **(pas de frigo)**.





## LA JEANCHRIS

Née de la rencontre entre **Jean le Chocolatier** et **Mi-Orge Mi-Houblon**, la **JeanChris** est une bière entière, au caractère affirmé, rafraichissante mais complexe.

Brassée « à façon » par la brasserie Artisanale de Rulles, la JeanChris présente une robe ambrée, une belle mousse blanche, crémeuse et persistante ainsi qu'un bullage subtil.

Au nez, des notes d'agrumes apparaissent immédiatement traduisant l'utilisation d'un houblon inédit. La première gorgée laisse apparaître directement le caractère sans compromis de l'amertume. Vient ensuite la douceur avec des notes biscuitées provenant des variétés de malts utilisés.

Afin de réaliser un mariage heureux entre les saveurs de la bière et celles du chocolat, nous avons choisi de créer deux pralines. Le dégustateur pourra, en fonction de ses préférences ou de ses envies, aller dans deux directions :



**La douceur...** La rondeur du malt est accentuée par l'accompagnement d'une praline « amande – fleur de sel – praliné » qui met l'amertume en second plan, sans pour autant la faire disparaître – un accord plus doux pour découvrir la bière en soirée ou après le repas.



**L'intensité...** L'amertume du houblon est mise en valeur par un chocolat aux piments d'Espelette, qui, après dégustation de la praline et d'une gorgée de bière, fera ressortir le piquant du piment et l'amertume de la bière... un accord plus musclé qui se place à merveille dans l'esprit apéritif de la bière

**i** Afin d'exprimer pleinement ses arômes la JeanChris sera conservée dans une cave sombre et tempérée et placée au réfrigérateur quelques heures avant consommation, bien droite, afin de ne pas remuer les levures présentes dans la bouteille.

Ses accompagnements chocolatés se conservent à température ambiante afin de révéler aux mieux leurs saveurs.

**Bonne dégustation !**





**Goliath Triple**  
noir 74%  
intérieur Pignon de pin



**Dulle Teve**  
noir 74%  
intérieur Fèvre Tonka



**Carolus Hopsinjoor**  
noir 74%  
intérieur Safran



**Taras Boulba**  
noir 74%  
intérieur Caramel Orange



**Zinnebir**  
noir 74%  
intérieur Poivre Voatsiperifery



**Stouterik**  
noir 74%  
intérieur Caramel mou beurre salé



**Monk's Stout**  
noir 74%  
intérieur Cannelle



**JeanChris numéro 1**  
noir 74%  
intérieur Amande et Fleur de Sel



**Rulles triple**  
noir 74%  
intérieur Gingembre



**Troublette**  
noir 74%  
intérieur Myrte



**Saison de Mai**  
enrobage noir 74%  
Orangette



**Douce Vertus**  
noir 74%  
intérieur Cookies



**Ichtegem's Grand Cru**  
noir 74%  
intérieur Speculoos





**Saison Dupont**  
noir 74%  
intérieur Galanga



**Ichtegem's oud Bruin**  
noir 74%  
intérieur Speculoos



**Cantillon gueuze 100% lambic bio**  
enrobage noir 74%  
Orangette



**JeanChris numéro 1**  
noir 74%  
intérieur Piment d'Espelette



**Rulles Estivale**  
noir 74%  
intérieur Caliçon



**Moinette blonde**  
noir 74%  
intérieur Poivre Cubebe

