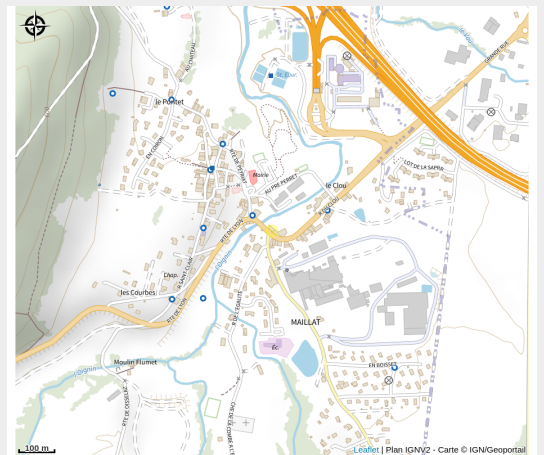


# Brasserie artisanale Mac Never's & co

Ain



Crédit photo : logo (Hervé Le Graët)



*C'est dans l'atelier situé à l'arrière de la boutique que sont fabriquées toutes les bières et boissons artisanales (Kombuchas) grâce à une machine unique fabriquée par le brasseur afin de maîtriser à la perfection le processus de fabrication.*

## Infos pratiques

Categorie : Producteurs

# Description

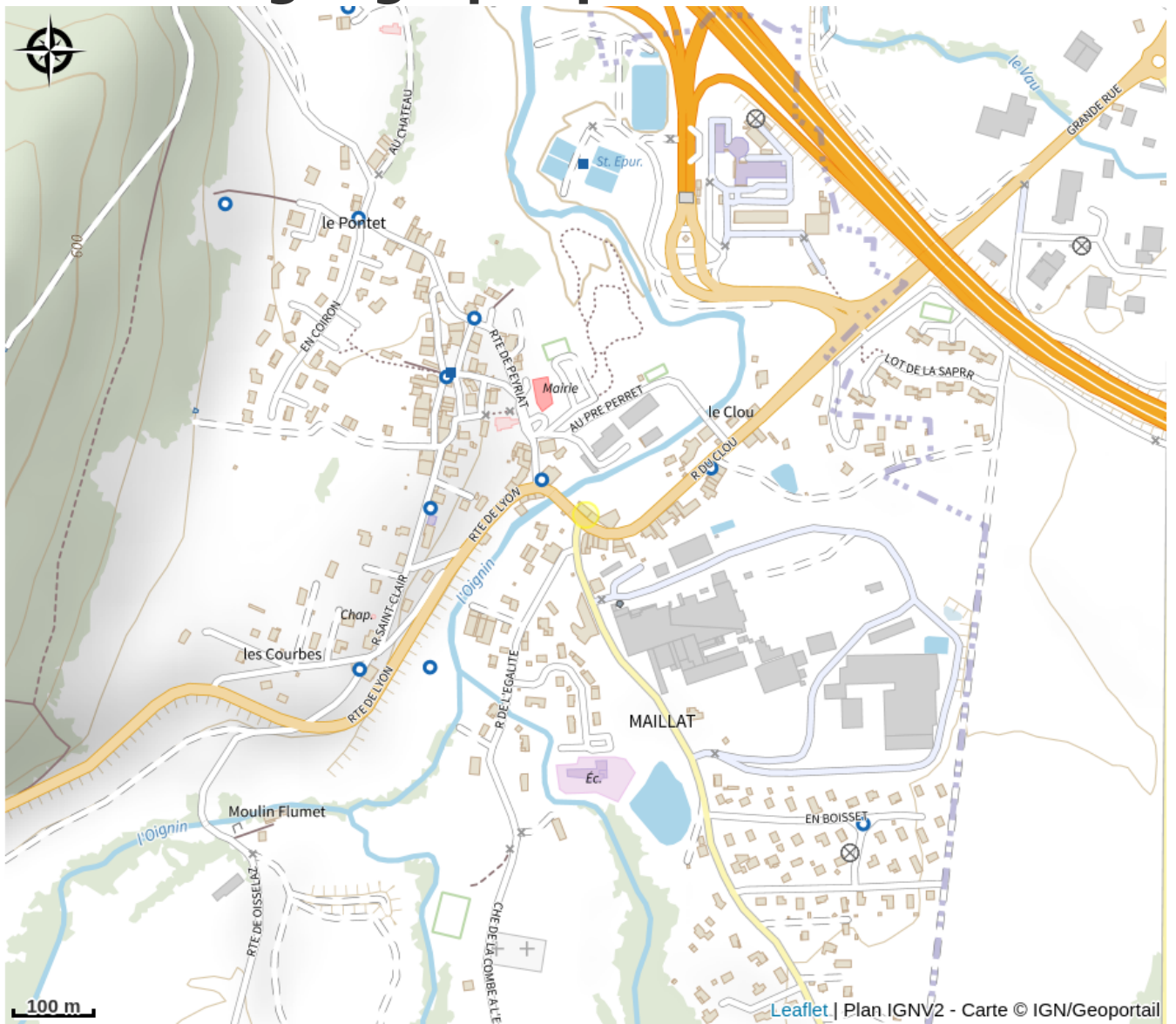
Nos bières, labellisées Saveurs de l'Ain, ne contiennent que des ingrédients naturels : pas d'arôme, pas de sucre ajouté, pas d'épices inutiles.

Nous produisons une gamme permanente ; mais, brassant de petits volumes ( cuve de 200L ), nous proposons également des bières éphémères tout au long de l'année telle que notre Cerboise, bière blanche à la framboise.

Vous pouvez boire nos bières à la pression, sur place, accompagnées d'une planche de fromages de la fromagerie de la Combe du Val , ou de saucisson de la boucherie Vailloud, ou encore des croquettes de l'Escarpade !

De quoi bien commencer une soirée avec des produits locaux dans un local pub roots et convivial !

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 07/01 au 24/12, tous les vendredis et samedis de 16h à 21h.

### Tarifs:

Gratuit. Kombucha à l'unité 2.50€ et en carton de 6, 13€.

Bière en 33 cl à l'unité 3.50€ ; par 6, 17.50€ et par 12, 32€.

Bière en 50 cl à l'unité 5€ et par 6, 25€.

A la pression, verre 25 cl 3€ ; pinte 5€ et pichet d'un litre 10€.

Planche apéritif de 8 à 15€

Offre de groupe possible à définir ensemble avec boissons, assiettes voire même dessert et café !.

### Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque

### Services:

Animaux acceptés, Boutique, Vente sur les marchés

*Fiche mise à jour par Aintourisme le 16/02/2023*

## Contact

29 rue du clou

01430 Maillat

Tél. 06 68 91 72 66

[info@macnevers-and-co.beer](mailto:info@macnevers-and-co.beer)

<http://www.macnevers-and-co.beer>