



*Innovateur de traditions
since 1993*

Communiqué de presse

Un Halloween monstre dans les FrogPubs



La fin du mois d'octobre approche et les bars, restaurants et micro-brasseries [FrogPubs](#) de Paris, Toulouse et Bordeaux vont faire trembler les papilles de tous les amateurs de cette fête païenne répandue depuis longtemps dans les pays anglo-saxons et devenue désormais incontournable dans nos contrées. Avides de chair fraîche, sortez les crocs !

Pour l'occasion, les cuisiniers de FrogPubs se sont mobilisés pour vous proposer un **Monster Burger** en édition limitée. Un bun noir avec deux steaks (pour deux fois plus de plaisir), du fromage fumé, du bacon, un oeuf, de la salade iceberg, des oignons rouges et des cornichons. Le tout relevé d'une sauce aioli qui vous protégera, le temps de votre dîner seulement, du mauvais sort !

Quant aux brasseurs de Frogbeer, c'est dans le plus grand secret qu'ils travaillent depuis de nombreux mois sur leur **Bewitched Pumpkin Ale**. Jugez plutôt : ils ont épluché, coupé et préparé plus de 100 kilos de citrouille et de butternut, les ont arrosés de sirop d'érable, rôtis et écrasés dans leurs cuisines pour élaborer cette craft beer événementielle. Infusée avec de la citrouille et du butternut, la cannelle et les noix de muscade subliment les douces notes de caramel de cette création ensorcelante, profonde et robuste. Une touche de magie noire par une froide nuit d'hiver à consommer avec modération jusqu'à épuisement des fûts !

