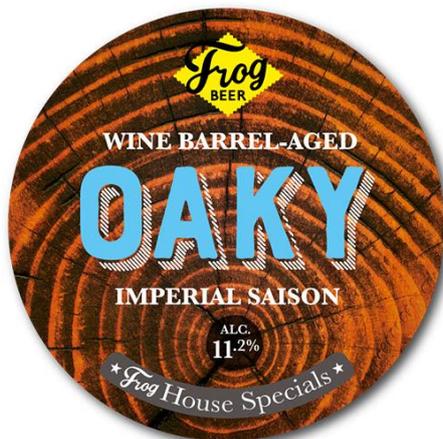




Communiqué de presse

Cap sur l'automne, 3 nouvelles bières à découvrir chez FrogPubs

Paris / Pierrefitte-sur-Seine, septembre 2022 – Les premiers frimas s'installent, les couleurs changent, les journées raccourcissent, l'automne pointe peu à peu le bout de son nez. Pour vous accompagner dans ce changement de saison, [FrogPubs](#) vous propose 3 nouvelles recettes fruitées et épicées à découvrir dès maintenant. Pour rappel, l'happy hour chez FrogPubs c'est du lundi au vendredi de 17h à 20h.



[Chose promise, chose due, l'attendue PINK POP arrive dans vos pubs!](#) Une bière acide et trouble à 4,8%, brassée avec de la purée de fraise avec une acidité franche et sèche, une touche sauvage, adoucie par la rondeur fruitée et crémeuse de la fraise. *Disponible dans l'ensemble des FrogPubs.*

Pour les nostalgiques, retrouvez des sensations de vacances avec l'exotique **WEST COAST DOUBLE IPA**. Une bière houblonnée à 7%, à la fois amère et fruitée, offrant des notes de fruits de la passion et d'agrumes ainsi qu'un fort caractère de pin résineux. Une double IPA digne de la West Coast ! *Disponible à partir du 7 octobre à The Frog and Princess, Frog Revolution, Frog Hop House et The Frog and Underground.*

Et pour amorcer l'automne en douceur, découvrez la Frog House Specials de The Frog at Bercy Village, situé Cour Saint-Emilion : la **OAKY WINE BARREL-AGED IMPERIAL SAISON**. Une recette réalisée en résonance avec le passé vinicole de la Cour Saint-Emilion. Une bière de saison forte (11,2%), vieillie en fûts de vin blanc pendant 4 mois, épicée, douce et ronde, avec une sensation de bouche longuement alcoolisée et tannique, équilibrée par un final net et amère. *Disponible la semaine du 26 septembre à The Frog & Rosbif Bordeaux et The Frog & Rosbif Toulouse et à partir du 30 septembre dans l'ensemble des pubs parisiens.*

A chaque événement son Frog

Pour vos afterworks, séminaires, team buildings, soirées de lancement, pensez aux FrogPubs. Avec une variété d'espaces privatisables, nos établissements offrent une multitude de possibilités pour l'ensemble de vos événements professionnels dans une ambiance conviviale, studieuse ou bien encore festive. Nous proposons un service traiteur adapté à vos envies pour vos dîners ainsi que pour vos soirées d'entreprise sous forme de cocktail dinatoire.

A venir, deux nouveautés Frog House Specials :

Une BITTER PILSNER pour Frog XVI – Une Pilsner rafraîchissante, twistée avec des notes herbacées apéritives amères. *Disponible à la mi-octobre.*

Une BOURBON BARREL-AGED IMPERIAL STOUT pour Frog Underground - Une bière aux notes de café torréfié, infusée à la vanille, avec un goût final amer persistant, vieillie en fût de Bourbon durant 8 mois. *Disponible la semaine du 10 novembre.*

FrogBeer en quelques chiffres : 29 ans d'existence - 20 brasseurs - 58 recettes - 89 médailles - 10 000 HL de production

Suivez FrogPubs sur les réseaux sociaux (cliquez sur les icônes) :