

IN ODD
GHT
DADA CHAPEL
DISTILLERY



DISTILLERIE

Inspiré du Dadaïsme, le mouvement artistique révolutionnaire qui fut à son apogée au début du 20e siècle, nous voulons repousser les limites de ce secteur encore très traditionnel.



La distillerie Dada Chapel a été assemblée dans une magnifique bâtisse historique du centre ville de Gand. Le cœur battant de la distillerie bat dans l'ancienne remise ... remise à neuf. L'installation a été — tel un collage — construite sur mesure avec deux alambics séparés et à chaque fois la possibilité — ou non — de distiller par une colonne. Cette installation à la pointe de la technologie moderne offre une liberté pour expérimenter et innover sur de nombreux types de spiritueux. La chapelle est l'endroit où nos spiritueux peuvent mûrir patiemment.

La distillation est un processus d'extraction. L'alcool est extrait d'une boisson alcoolisée fermentée. Cette boisson peut être faite de différentes matières premières. Nous tentons de sélectionner les meilleures, dans la mesure du possible locales et/ou certifiées biologiques.

DADA
CHAPEL



Qu'est-ce que dada ? Tout est dada, Rien n'est dada ! Pas de règles, pas de contraintes. Dada Chapel est un havre de créativité, où penser différemment est un style de vie et les expériences folles sont la normale avec pour devise :
« In Odd We Trust »





CH@PEL
CH@PEL
CH@PEL
CH@PEL

Le brassage et la fermentation préalables à la distillation sont des étapes essentielles. Pour cette partie du procédé nous sommes aidés par 150 ans d'expérience (Duvel Moortgat). Ainsi nous faisons la différence dès ces premières étapes, la fermentation. De la matière première à la distillation et la maturation en barrique, chaque étape est effectuée par l'équipe de Dada Chapel.



DADACHAPEL.COM

CH@
CH@
CH@
CH@



DADA VODKA

Pourquoi bousiller une vodka en la distillant et en la filtrant à outrance ? N'enlevez pas l'esprit. Ajoutez des pommes de terre avec le sourire doux de Mona Lisa et le caractère d'un vrai Dada Vinci. Avec ce produit, nous voulons démontrer qu'avoir du caractère dans la vodka est possible! Nous sommes allés à la recherche de pommes de terre bio locales et le tour était joué.



- BIO & NON-FILTRÉ
- BELGE
- POMMES DE TERRE LOCALES 'MONA LISA'
- 40.7% - 70 CL
- 🌱 VÉGAN & 🌾 SANS GLUTEN

FACTEUR DADA — Cette vodka n'est pas (!) filtrée et Mona Lisa est à nous (du moins, les pommes de terre bio belges du même nom le sont).

PAPILLES GUSTATIVES — Un nez frais avec des notes terreuses ... Les pommes de terre offrent un arrière-goût velouté et une délicieuse sensation ronde en bouche.

COCKTAILS

PALOMA BLANCA



INGRÉDIENTS

- 45/50 ml Dada Chapel Vodka
- 5 cl jus de pamplemousse
- Eau gazeuse
- Glaçons
- Pamplemousse

RECETTE

- 1 Remplir le verre de glaçons.
- 2 Ajouter la Dada Chapel Vodka.
- 3 Ajouter le jus de pamplemousse.
- 4 Ajouter l'eau gazeuse jusqu'à ce que le verre soit plein.
- 5 Décorer avec un zeste de pamplemousse.



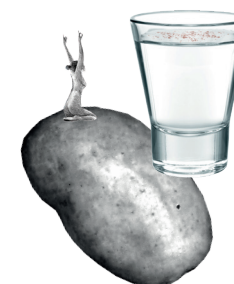
INGRÉDIENTS

- 40 ml Dada Chapel Vodka
- Noix de muscade

LA PURÉE (SHOT)

RECETTE

- 1 Remplir le verre avec la Dada Chapel Vodka.
- 2 Râper la noix de muscade par-dessus.





VISITE **DADACHAPEL.COM** POUR PLUS DES RECETTES COCKTAIL



BRHUM

Le rhum est un seigneur mondial. Mais pourquoi importer et faire fermenter la canne à sucre alors que des hectares de betteraves sucrières s'étendent sous nos pieds ?

BYE-BYE
RUM,
BIENVENUE
BRHUM.

- BELGE
- BETTERAVE À SUCRE LOCALE
- INNOVANT
- PROFIL DE SAVEUR UNIQUE
- 40% - 70 CL
-  VÉGAN &  SANS GLUTEN

FACTEUR DADA — La Belgique rebondit au rythme des betteraves dans un climat totalement tropical !

PAPILLES GUSTATIVES — Un nez sophistiqué, une bouche ronde et un agréable arrière-goût avec des touches de cacao.

COCKTAILS

STRAWBERRY DADAIKIRI



INGRÉDIENTS

- 4 cl Dada Chapel Brhum
- 1 c.à.c. de jus de citron vert
- 8 fraises congelées
- 3 feuilles de menthe fraîche
- 10 ml de sucre de canne

RECETTE

- 1 Mettez le Dada Chapel Brhum, les fraises, sucre de canne et jus de citron vert dans le mixeur.
- 2 Servez avec glaçons et feuilles de menthe.
- 3 Décorer avec une fraise.

ROOTS & STORMY



INGRÉDIENTS

- 40/50 ml Dada Chapel Brhum
- 15 ml jus de gingembre
- Eau gazeuse
- Glaçons
- Citron vert

RECETTE

- 1 Remplir le verre de glaçons.
- 2 Ajouter le Brhum Dada Chapel.
- 3 Ajouter le jus de gingembre.
- 4 Ajouter l'eau gazeuse.
- 5 Décorer avec une tranche de citron vert.

VISITE **DADACHAPEL.COM** POUR PLUS DES RECETTES COCKTAIL



AGED BRHUM

L'élevage en fûts en bois donne à ce Brhum un goût doux et savoureux, rond en bouche. Du Brhum de caractère. Délicieux pur, avec ou sans glaçon. Vieilli un an dans des barriques de chêne américain et français.



- BELGE
- INNOVANT
- BETTERAVE À SUCRE LOCALE
- VARIANTE UNIQUE
- ÉLEVÉ EN FÛTS DE CHÊNE
- 42% - 70 CL
- 🌱 VÉGAN & 🚫 SANS GLUTEN

FACTEUR DADA — Distillé et mûri de Aha à Z... dans la distillerie Dada Chapel.

PAPILLES GUSTATIVES — Un distillat avec un corps rond et agréable. Le corps rond et l'arôme du cacao apportent un surprenant arrière-goût. La maturation sur bois donne un caractère doux et riche en vanille et caramel.

COCKTAILS

BEET THE GINGER



INGRÉDIENTS

5 cl Dada Chapel Aged Brhum
15 cl Ginger Ale
Glaçons

RECETTE

- 1 Mettez les glaçons dans le verre.
- 2 Servir la Dada chapel Aged Brhum et ajoutez la bière de gingembre.
- 3 Terminez avec une tranche d'orange.

NOOD WE TRUST
DADA
CHAPEL

NEAT OR ON THE ROCKS



RECETTE

Savourez le goût pur de Dada Chapel Aged Brhum- avec ou sans glaçons. Pas de conneries !

VISITE **DADACHAPEL.COM** POUR PLUS DES RECETTES COCKTAIL



ORGANIC DRY GIN

Pourquoi ajouter des épices sans fin pour se démarquer à tout prix? Nous avons fait un gin tel que le gin devrait toujours être fait et n'utilisé que des baies de genévrier fraîches et biologiques de la meilleure qualité. Non filtré, donc les huiles essentielles qui sont libérées par les baies de genévrier rendent vos cocktails légèrement troubles!



- BELGE
- SINGLE BOTANICAL
- RECETTE TRADITIONNELLE AUTHENTIQUE
- NON-FILTRÉ
- ENTIEREMENT NATUREL
- 47.4% - 70 CL
- VÉGAN & SANS GLUTEN

FACTEUR DADA — "Not the new, not the old, but the necessary"
— Tristan Tzara

PAPILLES GUSTATIVES — Goûtez le goût pur du genévrier : complexe et doux en même temps. Un nez frais avec un caractère fruité. La puissance aromatique s'attarde en bouche et dévoile toute sa fraîcheur.

COCKTAILS

GIN-TONIC



INGRÉDIENTS

4 cl Dada Chapel Gin
20 cl de tonique neutre
Glaçons
1 tranche de pomme

RECETTE

- 1 Remplissez le verre de glaçons.
- 2 Servez le Dada Chapel Gin.
- 3 Ajoutez le tonic.
- 4 Décorez avec une tranche de pomme.

GIN FIZZ



INGRÉDIENTS

4 cl Dada Chapel Gin
3 cl jus de citron
2 c.à.s de sucre glace
Glace pilée
5 glaçons
Eau pétillante
1 tranche de citron

Optionel : 1 c.à.c de blanc d'œuf

RECETTE

- 1 Pré-glancez le verre avec de la glace pilée.
- 2 Servez le gin dans un shaker.
- 3 Ajouter le jus de citron, le sucre glace, le blanc d'œuf et les glaçons et secouez vigoureusement.
- 4 Retirez la glace du verre et filtrez le cocktail.
- 5 Ajouter de l'eau pétillante et terminer avec une tranche de citron.

VISITE **DADACHAPEL.COM** POUR PLUS DES RECETTES COCKTAIL



GHENT, BLG

DADA CHAPEL

DISTILLERY

www.dadachapel.com

info@dadachapel.be

Nederpolder 1 — 9000 Gand

— IN ODD WE TRUST —