LE CAFÉIER®

depuis 1964

ARTISAN TORRÉFACTEUR

LA SÉLECTION

Noël 2020

ASSOCIATIONS SPORTIVES – SCOLAIRES – CULTURELLES – COMITÉS D'ENTREPRISES

NOS COFFRETS
100% fait maison

Dans nos coffrets il y a bien sûr **NOS CAFÉS** torréfiés lentement dans notre atelier Choletais. Ils sont à découvrir en format 125gr MOULUS ; mouture classique adaptée aux cafetières filtres, percolateurs manuels, machines à grains équipées d'une trappe à moulu. **Laissez-vous guider pour un voyage autour du monde, sur la route des cafés...**

SAVOIR S'ENTOURER D'ARTISANS DE CHOIX !

Durant l'année nous cherchons pour vous des artisans de valeur au savoir-faire parfois unique et inimitable pour vous proposer des coffrets riches en saveurs et gourmandises.

NOS THÉS, tous issus de la prestigieuse maison familiale Parisienne **DAMMANN FRÈRES** avec qui nous travaillons depuis de nombreuses années. Très soucieux de la qualité de leurs thés et tisanes, ils nous offrent un large choix de parfums et de saveurs.

Derrière chaque produit se cache une histoire, un personnage, un terroir, une passion, à vous de le découvrir...

Nouveauté 2020

Les petits Cagniottes

10€ TTC

COFFRET N°1 *Pochette " Duo de Cafés "*

ENTREPRISE FRANÇAISE

CONTENU DU COFFRET :

125g de café "Le Corsé " moulu « LE CAFÉIER »
125g de café pur arabica "Le Tisserand " moulu « LE CAFÉIER »
100g de cookies aux pépites de chocolat « LES PETITS CAGNIOTES »

LE CAFÉIER

10€ TTC

COFFRET N°2 *Pochette " Duo Thés de Noël "*

ENTREPRISE FRANÇAISE

CONTENU DU COFFRET :

50g de thé VERT de Noël « DAMMANN FRÈRES PARIS »
50g de thé NOIR de Noël « DAMMANN FRÈRES PARIS »
100g de biscuits molettes* « LES PETITS CAGNIOTES »
**petits biscuits sablées au beurre frais.*

LE CAFÉIER

15€ TTC

COFFRET N°3 *Pochette "Café de Noël"*

ENTREPRISE FRANÇAISE

CONTENU DU COFFRET :

250g de café de Noël moulu « LE CAFÉIER »

2 maxi papillotes de fruits artisanales « MON PARIS GOUMRAND »

1 caramel onctueux recette aux 7 desserts « MON PARIS CARAMEL »

2 barres de chocolat cru assorti « VALHRONA »

LE CAFÉIER

15€ TTC

COFFRET N°4 *Pochette " Thé de Noël "*

ENTREPRISE FRANÇAISE

CONTENU DU COFFRET :

100g de thé de Noël noir ou vert « LE CAFÉIER »

2 maxi papillotes de fruits artisanales
« MON PARIS GOURMAND »

1 caramel onctueux recette aux 7 desserts
« MON PARIS CARAMEL »

100g de Berlingots Nantais « CONFISERIE PINSON »

LE CAFÉIER

20€ TTC

COFFRET N°5 *Cagette bois " Café de noël "*

ENTREPRISE FRANÇAISE

CONTENU DU COFFRET :

1 cagette bois teinté naturellle petit modèle
250g de café de noël moulu « LE CAFÉIER »
1 boite de biscuits artisanaux « LES PETITS CAGNIOTES »
1 bouchée chocolatée « VALRHONA »
1 pot de 100g de caramel au poivre de Sichuan « ROZELL & SPANNELL »

LE CAFÉIER

20€ TTC

COFFRET N°6 *Cagette bois " Thés de noël "*

ENTREPRISE FRANÇAISE

CONTENU DU COFFRET :

1 cagette bois blanchie petit modèle
50g de Thé noir de Noël « LE CAFÉIER »
50g de Thé vert de Noël « LE CAFÉIER »
1 mini gelée de thé « DAMMANN »
1 pot de 50g de miel de France « DELICES DE BRETZ »
1 boite de 100g de caramels tendres « MON PARI CARAMEL »

LE CAFÉIER

35€ TTC

COFFRET N°7 *Cagette bois premium " Café de noël "*

ENTREPRISE FRANÇAISE

CONTENU DU COFFRET :

1 cagette bois teinté naturelle moyen modèle
250g de café de Noël « LE CAFÉIER »
250g de café " Le Tisserand " « LE CAFÉIER »
1 tablette de chocolat gamme gourmande « VALRHONA »
1 pot de 50g de confiture « MAISON PERROTE »
1 bouchée chocolatée « VALRHONA »
1 boite de 100g de biscuits artisanaux « LES PETITS CAGNIOTES »

LE CAFÉIER

35€ TTC

COFFRET N°8 *Cagette bois premium " Thés de noël "*

ENTREPRISE FRANÇAISE

CONTENU DU COFFRET :

1 cagette bois blanchi moyen modèle
2x50g de thé de noël noir et vert « LE CAFÉIER »
50g de rooibos de noël « LE CAFÉIER »
1 boite de calissons « ARNAUD SOUBEYRAND »
1 jus de fruit pressé 33ml « ALAIN MILLIAT »
1 bouchée chocolatée « VALRHONA »
1 boite de 100g de biscuits artisanaux « LES PETITS CAGNIOTES »

LE CAFÉIER

CAFÉS D'ASSEMBLAGE MAISON

LE TISSERAND 125G moulu

2,60€ TTC

Fin mélange de cafés pures Origines, en provenance d'**Ethiopie, Brésil** et **Honduras**. Telle est la **composition originale** de cet assemblage maison réalisé par Fabrice notre artisan torréfacteur.

Un café **HARMONIEUX** et **GOURMAND**

LE CORSÉ 125G moulu

2,50€ TTC

Mélange emblématique Italien de cafés **arabicas** en provenance d'Amérique et d'Afrique alliés à la force d'un **robusta d'Asie**, ainsi est la composition de cet **assemblage créé** par Fabrice pour les avides du café relevé à l'italienne.

Un café **PUISSANT** et **TONIQUE**.

LE CAFÉ DE NOËL 125G moulu

4,90€ TTC

Recette originale depuis sa création ! Réveillez vos souvenirs d'enfance autour de son parfum délicat de pain d'épices, vanille, fruits confits avec une pointe caramélisée. Un arabica du Brésil sublimé par toutes ces saveurs gourmandes

Un café **SUBTIL** et **GOURMAND**.

Le Caféier

LA TISANERIE DU MOMENT

THE NOIR DE NOËL – 50G

3,00€ TTC

Délicieusement fruité, Christmas Tea est un thé noir qui associe les saveurs de **l'orange** et de **l'ananas** à celle gourmande du **caramel**. Un soupçon de **marasquin** ajouté et se révèle un thé de fête tout en finesse et nuances !

NOTE DOMINANTE : GOURMANDE

THE VERT DE NOËL – 50G

3,00€ TTC

Interprétation des senteurs de Noël aux arômes vanille, épices sur fond d'amande, accompagné d'écorces d'orange et des morceaux de pomme complètent pour offrir, tel un cadeau, un moment de dégustation unique.

NOTE DOMINANTE : EPICES

TISANE DE NOËL – 50G

4,90€ TTC

Mélisse, fèves de cacao, cardamome, gingembre... voici quelques-unes seulement des saveurs qui composent cette délicieuse tisane. IMMANQUABLE pour les amoureux des notes épicées et cacaotées !

NOTE DOMINANTE : GOURMANDE

ROOIBOS DE NOËL – 50G

3,90€ TTC

Saveurs de pain d'épices, d'orange amère et de cerise noire pour ce rooibos aromatisé de fêtes que des morceaux de gingembre, des clous de girofle et des baies roses viennent enrichir et compléter la palette aromatique.

NOTE DOMINANTE : EPICES

LE CAFÉIER

Le Caféier c'est d'abord une équipe d'experts passionnés de cafés de spécialités installée depuis plus de 50 ans à Cholet (49).

Cette brûlerie transforme dans son atelier les grains verts issus de terroirs préservés à travers le monde, en fèves croustillantes finement parfumées. Ce doux parfum est le résultat d'une cuisson LENTE et TRADITIIONELLE alliée à une maturation par étouffage pour conserver ainsi tous les arômes d'un café fraîchement torréfié.

Vous n'avez plus qu'à savourer !

Joyeuses fêtes de fin d'année

Arômatiquement, La team Le Caféier