

# Nos cafés

## Le Papé

**Mexique** : Région de Veracruz

**Espèce et variété** : Arabica ; Typica, Catura, Bourbon,

**Période de récolte** : Entre mi-novembre et janvier,

**Process** : Lavé,

**Caféine** : 1,17 %

**Torréfaction** : Pousée et régulière,

**Préparation idéale** : Machine à espresso, machine à grain, cafetière italienne, cafetière filtre.

Une tasse veloutée, douce et parfumée, sur des notes de chocolat au lait et praliné-noisette.



## La Daronne

**Colombie** : Région de la cordillère des Andes

**Espèce et variété** : Arabica ; Typica, Catura, Bourbon,

**Période de récolte** : Entre octobre et mars,

**Process** : Lavé,

**Caféine** : 1,37 %

**Torréfaction** : Normale,

**Préparation idéale** : Machine à espresso, machine à grain, cafetière filtre, Piston.

Café doux et fruité, légère acidité, notes de fruits rouges, très aromatique.

## Le Minot

**Congo** : Région du nord du lac Kivu

**Espèce et variété** : Arabica ; Bourbon, Jacson, Kent,

**Période de récolte** : Entre octobre et mars,

**Process** : Lavé,

**Caféine** : 1,25 %

**Torréfaction** : Peu soutenue,

**Préparation idéale** : Cafetière filtre, cafetière italienne, Piston, Chemex,

Un profil de tasse végétal, caramel et citronné puis une finale en bouche plus chocolatée.

Le Congo est un café doux, aux notes boisées avec une bonne longueur en bouche.



# Nos tarifs



Le  
Papé



La  
Daronne



Le  
Minot

250 g	7 €	7,5 €	7 €	250 g
500 g	13 €	14 €	13 €	500 g
1000 g	25 €	27 €	25 €	1000 g

Nous mettons à votre disposition un tableau à compléter pour détailler vos commandes.

Il est possible de le compléter par voie informatique ou de l'imprimer et le remplir à la main. En cas de nécessité de vous livrer un café déjà moulu et dans un souci d'adapter la finesse de la mouture à votre préparation, merci de bien indiquer le type de machine utilisée (Machine à espresso, Cafetière filtre classique, Italienne, Piston ou Chemex).

Nous nous tenons à votre disposition pour toute demande de conseil.

