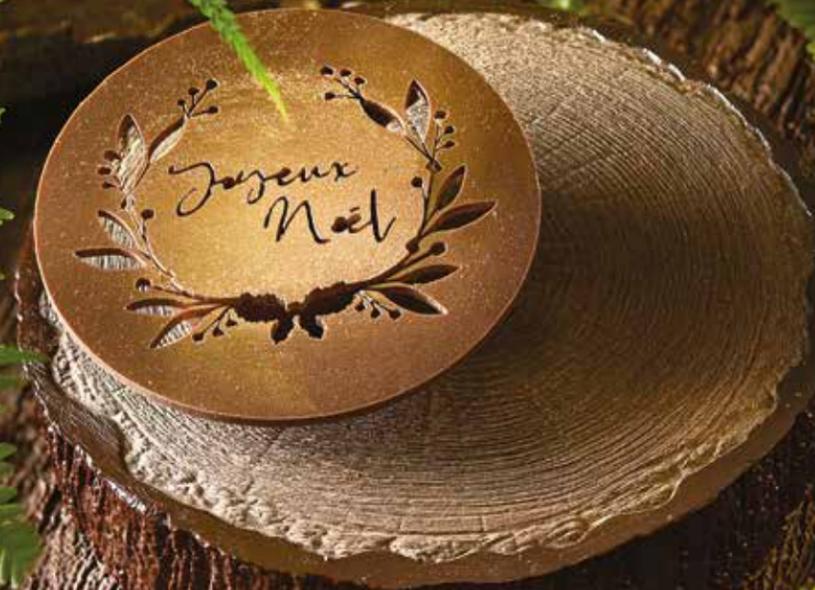


Joyeuses
Fêtes

Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier | Chocolatier
Champion du Monde des Métiers du Dessert

Dessert
d'exception



L'Enchanté

Biscuit chocolat, crémeux à la vanille Bourbon de Madagascar, mousse chocolat noir intense Maison CAFFET 001 et décor chocolat lait 40%. Recette à savourer entre 6 à 8 convives et à découvrir parée d'un décor spécifique pour le Réveillon de la Saint Sylvestre !



Bûches
pâtissières

Impérieuse

Moelleux aux amandes, compotée de mangue et morceaux de fruits, biscuit dacquois nature, crémeux exotique et mousse vanille Bourbon citronnée.



Merveilleuse

Retrouvez la recette emblématique du croustillant praliné de la Maison CAFFET, au cœur de cette bûche intensément chocolatée.



Prodigieuse

Croustillant aux amandes, crème pâtissière vanille Bourbon, biscuit chocolat noir intense; compotée de framboises et grains de cassis entiers, mousse chocolat noir intense Maison CAFFET 001.



Ultra Caffet

Croustillant au praliné amandes, biscuit et mousse chocolat noir intense Maison CAFFET 001. L'expérience unique à vivre en famille !



Nos bûches pâtissières sont à partager entre 4 à 6 convives en fonction des gourmandises et sont disponibles en bûchettes

Créations
chocolatées



Rondin à
partager... ou non

Ecorce de chocolat noir intense 70% ; sablé croustillant, caramel à la fleur de sel, praliné noisettes parsemé d'éclats d'amandes et de noisettes...
Vendu en coffret - 430g.

Coffrets
cadeaux

Collections Exploration, Sans Doute & Sensoriel, à offrir ou à s'offrir... parées de leurs plus beaux atours.





Fritures de Noël

Découverte des vallées du Piémont et de sa noisette, au travers de fondantes fritures, habillées de chocolat noir ou lait. Sachet de 150g.



Truffles sans sucre

Toute l'intensité du cacao associée aux arômes sans égal des noisettes du Piémont et des amandes de Valence, au cœur de ces truffles sans sucre ! Sachet de 150g.



Orangettes de fêtes

Écorces d'oranges, gorgées de soleil méditerranéen enveloppées d'un ardent chocolat noir. Sachet de 200g.



Bouchées au praliné

Le chocolat au lait embrasse la noisette du Piémont qui se fait praliné, pour régaler petits... et grands gourmands ! A croquer sans modération.

Collection aux marrons



Marrons glacés

Nos moelleux marrons glacés et leur fine robe de sucre sont disponibles à l'unité, en coffrets de 4, 9, 16, 25 et en tube de 6 pièces... mais aussi en crème onctueuse !



Tarte 6 gourmets & Tartelette

Sur une pâte sucrée croustillante une frangipane nature embrasse grains de cassis et compotée, sous un nuage de chantilly vanillée et entrelacs de crème de marrons.



Caffet gourmand & Eclair

Divine association de crème de marrons, de cassis noir de Bourgogne et de douce vanille Bourbon. A découvrir au cœur de recettes de Caffet gourmand et d'éclair.



Gâteau de voyage

Entre deux biscuits moelleux aux amandes, une délicate compotée de cassis se laisse caliner sous le regard gourmand de la crème de marrons. Recette à partager entre 3 à 4 convives.

Créations glacées



Profiteroles glacées

Fraiche candeur en pâte à choux, vanille Bourbon et caramel à la fleur de sel ou vanille Bourbon et chocolat noir intense, ou encore aux savoureux sorbets fruités.

Bûche glacée Fresh Kiss



Biscuit dacquois aux amandes surmonté de savoureux sorbets : passion, abricot, fraise, framboise & cassis. Une douce meringue glacée orne l'ensemble.

MAISON CAFFET

Chocolatier | Pâtissier

AUBE /
2 rue de la Monnaie
10000 **TROYES**
03 25 73 35 73
monnaie@maison-caffet.com

Marché de Troyes
Rue Claude Huez
10000 **TROYES**
03 25 80 38 38
halles@maison-caffet.com

ZI des Ecrevolles
Chez Fromagerie POUILLLOT
10150 **PONT SAINTE MARIE**
03 25 80 38 38
ecrevolles@maison-caffet.com

Kiosque McArthurGlen
Voie du Bois
10150 **PONT SAINTE MARIE**
03 25 80 38 38
mcarthurtroyes@maison-caffet.com

BAS-RHIN /
22 rue des Orfèvres
67000 **STRASBOURG**
03 90 23 84 53
strasbourg@maison-caffet.com

INDRE ET LOIRE /
Les Halles de Tours
Place Gaston Pailhau
37000 **TOURS**
02 47 39 37 62
tours@maison-caffet.com

MARNE /
2 place du Marché aux fleurs
51000 **CHÂLONS EN CHAMPAGNE**
03 26 67 49 22
chalons@maison-caffet.com

34 rue de Mars
51100 **REIMS**
03 26 49 05 75
reims@maison-caffet.com

MEURTHE ET MOSELLE /
22 rue des Dominicains
54000 **NANCY**
03 83 44 01 67
nancy@maison-caffet.com

MOSELLE /
17 rue du Grand Cerf
57000 **METZ**
03 87 36 28 17
metz@maison-caffet.com

NIÈVRE /
5 rue de la Pelleterie
58000 **NEVERS**
03 58 76 02 75
nevers@maison-caffet.com

YONNE /
9 rue du Plat d'Étain
89100 **SENS**
03 86 67 29 70
sens@maison-caffet.com

PARIS /
13 rue Duban
75016 **PARIS 16**
01 45 20 08 04
paris16@maison-caffet.com

93 rue de la Glacière
75013 **PARIS 13**
01 45 81 39 09
paris13@maison-caffet.com

& AILLEURS /
Via San Vittore 3
20123 **MILANO - Italie**
0039 2 365 63 999
milano@maison-caffet.com

Nihonbashi Takashimaya
130-8265 **TOKYO - Japon**
0081 3 3231 3475

www.maison-caffet.com

Nos créations glacées sont à partager entre 4 à 6 convives en fonction des gourmandises
A conserver au congélateur | Conseil de Chef : mettre au réfrigérateur 45 minutes avant dégustation

Photos © Frank Wauff / Juin 2020 | Photos non contractuelles | Pantheon Novembre 2020 | Création graphique & mise en page par Vanessa BEBERA, Meilleur Ouvrier de France - Graphiste