



MAISON
CAFFET

Chocolatier | Pâtissier

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



Nouveauté !

La saisonnalité

Véritable engagement écologique et sociétal, les Chefs de la Maison CAFFET ont à cœur de vous proposer une collection annuelle respectueuse de l'environnement en limitant les importations de matières premières.

Cette (R)évolution permettra à nos équipes de vous présenter des produits de meilleures qualités avec des fruits de saison gorgés de saveurs !

Nos créations pâtisseries sont dorénavant réparties en 3 collections :

Collection Permanente

Produits disponibles toute l'année

Collection Automne/Hiver

Produits disponibles entre le 01/10 et le 31/03

Collection Printemps/Été

Produits disponibles entre le 01/04 et le 30/09



CAFFET GOURMANDS

Des pâtisseries audacieuses pour les épiceurien(ne)s du goût. À déguster sur le moment ou pour faire durer le plaisir plus qu'un instant...

— Collection Permanente —



CHEESECAKE CITRON

La mousse lactée domine la crème onctueuse citron et zestes, sur un lit croustillant sablé.



BABA DE MON PAPA

Immersion ambrée d'un baba au rhum et sa pointe de vanille.



INTENSE CHOCOLAT

70% de cacao sublimés en crème onctueuse et puissante mousse.



PRALINÉ D'EXCEPTION

Retrouvez la recette emblématique du croustillant praliné noisettes de la Maison CAFFET.



FRAMBOISE MUTINE

Quand la rondeur du chocolat blanc vanillé caresse la douce framboise.



TIRAMISU PRALINÉ

Faites vivre la Dolce Vita à votre palais avec notre surprenante recette de Tiramisu au praliné.

— Automne / Hiver —

du 1^{er} Octobre au 31 Mars



**MANGUE
IMPÉRIEUSE**

Mangue et passion en crémeux et coulis, compotée délicatement relevée de Timut.



**IRISH
CAFFET** *Nouveauté*

Mousse aérienne de café et crémeux à la crème de whisky épousent un biscuit moelleux amandes à l'infusion de café sur un fond de croustillant fruits secs torréfiés.

— Printemps / Été —

du 1^{er} Avril au 30 Septembre



**FRUITS
PÉTILLANTS**

La mousse champagne enveloppe pêches et poires vanillées sur une compotée de fruits rouges.



**PANNA COTTA
FRUITS ROUGES** *Nouveauté*

Coulis et fruits rouges se marient à merveille à une mousse panna cotta pour un délice estival.

MACARONS DÉLICATS

Généreux & très savoureux, à sélectionner à l'unité ou en assortiments de 4, 6, 8, 16, 25 & en pyramide de 21 macarons.

Les intemporels



CHOCOLAT



CAFÉ



VANILLE



PISTACHE



CARAMEL

Les intensément gourmands



**CHOCOLAT
PASSION**



**PRALINÉ
NOISETTE**



**PÉTALE
DE ROSE**



CACAHUÈTE



TONKA



CHOCOTARTINÉ



PÉCAN



RÉGLISSE

Les délicieusement fruités



**MANGUE
PASSION**



CASSIS



CITRON



YUZU



FRAMBOISE



GRIOTTE



**NOIX
DE COCO**

Nouveauté

Laissez-vous surprendre
avec des créations exclusives
au gré des saisons !

ÉCLAIRS SAVOUREUX

La pâte à choux sublimée par nos artisans pâtisseries, au travers d'éclairs authentiques.



100% CHOCOLAT



CAFÉ INTENSE



CARAMEL



CASSIS VIOLETTE



PRALINÉ À L'ANCIENNE



CHOCOLAT NOIR 62%



CITRON EXALTANT



FAÇON PARIS-BREST



VANILLE



**PISTACHE
EXCEPTIONNELLE**



MARRON CASSIS



FRAISE

Automne - hiver

Printemps - été



ENTREMETS, TARTES & GLACES

— Les Incontournables —



ROYAL

Ode à la puissance du chocolat noir. Mousse chocolat 66% et biscuit cacao se mêlent au craquant du praliné et du biscuit dacquoise aux amandes.



SAINT GERMAIN

Accords parfaits pour cet entremets singulier et saisissant. Autour de la noisette, du chocolat lait et du caramel vanille, les notes de citron vert viennent combler les palais les plus gourmets.



LAS VEGAS

L'éclatant chocolat noir Venezuela 70% décliné en délicate mousse et biscuit. Sur son croustillant aux amandes effilées, la légère crème aux deux vanilles fait rosir la juteuse framboise.



SANS DOUTE

Retrouvez la recette emblématique du croustillant praliné noisettes de la Maison CAFFET, au cœur de cet entremets intensément chocolaté.

Entremets à partager entre 6 convives !

— Collection Permanente —



PARIS-TROYES

Au cœur des choux caramélisés, le fruit de l'amandier se fait praliné. Une crème aux deux vanilles lie cette création gourmande sur biscuit dacquois aux amandes.



GABRIEL

Biscuit moelleux au chocolat et à l'amande enveloppé d'une généreuse mousse au chocolat noir intense.



WENDY

Sur un tendre biscuit amande à la farine de riz, la rondeur du crémeux aux deux vanilles sublime la mousse chocolat noir intense.



TERRY

Un cœur de caramel câline mousse et crème légère 70% de cacao origine Madagascar, sur duo de biscuits chocolat et noisette.



COSTA RICA

Périphe chocolaté entre mousse intense, compotée de mangues et passions sur biscuit chocolat noir à la farine de sarrasin.



CITRON MERINGUÉ

Sur un fond de pâte sucrée, frangipane et gel citron s'embrassent sous un nuage de meringues italiennes.



CHOCOLAT CRAQUANT

L'alliance du chocolat noir 66% et de la frangipane chocolat rehaussée de fleur de sel. Les éclats de fèves de cacao subliment cette intense création.



SULLY

La robe vaporeuse de la mousse champagne infusée aux zestes d'agrumes, enveloppe pêches et poires sur une compotée de fruits rouges, biscuit dacquois et moelleux aux amandes.



PROFITEROLES GLACÉES ❄️

Fraîche candeur en pâte à choux, vanille caramel, vanille chocolat ou sorbets et glaces fruités.

Nous vous conseillons de placer nos profiteroles glacées au réfrigérateur 45 minutes avant de les déguster

— *Automne / Hiver* —

du 1^{er} Octobre au 31 Mars



EXOTIQUE

Evasion des sens autour de la passion.
Sur un étonnant biscuit noix de coco, des
morceaux d'ananas gorgés de soleil, s'enrobent
de mousse et crème à l'empreinte sucrée



SUCCÈS

Découverte authentique autour de
l'amande Valencia. Entre biscuits
meringués et crème légère, se love
un cœur de praliné coulant.



Nouveauté

TARTE TATIN

Sur un fond de pâte sablée,
un délicat moelleux amandes se mêle
à un caramel désucré pour accueillir
des morceaux de pommes tatin
confites à souhait.



TARTE MARRON-CASSIS

Sur une pâte sucrée croustillante, la frangipane nature
embrasse le cassis noir de Bourgogne en compotée
et fruits entiers, sous un nuage de chantilly vanillée
et entrelacs de crème de marrons.

— Printemps / Été —

du 1^{er} Avril au 30 Septembre

HOLIDAYS

Quand la rondeur de la mousse chocolat blanc infusée aux deux vanilles caresse la framboise en compotée, sur un biscuit pain de Gênes moelleux à souhait.



ENVIE DE FRAISE

Sur un croustillant amandes, un biscuit madeleine aux notes citronnées, se dépose une compotée de fraises et morceaux de fruits. Le tout surmonté d'une mousse aux deux vanilles.



Nouveauté

VIRGILIA À PARTAGER

Myrtilles, framboises fraîches et chantilly aux deux vanilles, surmontent un biscuit madeleine et son coeur de compotée fruits rouges.



TARTE AUX FRAMBOISES

Sur une craquante pâte sucrée, la frangipane nature embrasse framboises en compotée et fruits frais.

— Collection Permanente —

ENTREMETS INDIVIDUELS

Des recettes alliant subtilité et légèreté, mettant en scène les matières premières sélectionnées avec soin par nos pâtisseries.



Nouveauté

HONEY

Délice au miel et noisettes composé d'un biscuit moelleux, d'une mousse légère aux noisettes, d'une confiture de lait au miel relevée de la puissance d'un praliné noisettes à l'ancienne. Le tout surmonté d'une crème fouettée noisettes.



WENDY

Sur un tendre biscuit amande à la farine de riz, la rondeur du crémeux aux deux vanilles sublime la mousse chocolat noir intense.



**CHARLOTTE
CHOCOLAT**

Chantilly au chocolat noir 70% et son cœur coulant, moelleux biscuit pâte à choux dévoilant un croustillant amandes et noisettes.



**CHARLOTTE
CAMEL TONKA**

Délicate chantilly au chocolat noir parfumée à la fève de tonka, biscuit pâte à choux dévoilant un croustillant praliné amandes et noisettes ainsi qu'un cœur coulant au caramel à la fleur de sel.



CHOCOLAT CRAQUANT

L'alliance du chocolat noir 66% et de la frangipane chocolat rehaussée de cristaux de fleur de sel sur pâte croustillante.



GABRIEL

Biscuit moelleux au chocolat et à l'amande enveloppé d'une généreuse mousse au chocolat noir intense.





LAS VEGAS

L'exquise crème aux deux vanilles fait rosir la juteuse framboise, entre chocolat noir et croustillant biscuit aux amandes effilées.



ÉCUREUIL NOISETTE

Biscuit moelleux, mousse onctueuse à la noisettes, enveloppent un croustillant noix de pécan et praliné noisettes en cœur coulant.



ROYAL

Mousse chocolat 66% et biscuit cacao se mêlent au craquant du praliné et du biscuit dacquois aux amandes.



PISTACHE D'ORIENT

Les éclats émeraude des fruits parsèment un biscuit moelleux et une chantilly à la pistache



SANS DOUTE

Au cœur de ce plaisir très chocolaté, retrouvez la recette emblématique du praliné aux noisettes de la Maison CAFFET.



SAINT GERMAIN

Autour de la noisette, du chocolat lait et du caramel vanille ; les notes de citron vert viennent combler les palais des plus gourmets.

LISON

Sous la douceur lactée du chocolat, les notes chaudes de café se déclinent en mousse, doux crémeux et caramel soyeux.



CITRON MERINGUÉ

Sur un fond de pâte sucrée, frangipane et gel citron s'embrassent sous un nuage de meringue italienne



COSTA RICA

Périple chocolaté entre mousse intense, compotée de mangues et passions sur biscuit chocolat noir à la farine de sarrasin.





TARTE MARRON CASSIS

Sur une pâte sucrée croustillante, la frangipane nature embrasse le cassis noir de Bourgogne en compotée et fruits entiers, sous un entrelacs de crème de marrons.



EXOTIQUE

Sur un étonnant biscuit noix de coco, des morceaux d'ananas gorgés de soleil s'enrobent de mousse et crème à l'empreinte sucrée.



Nouveauté

TARTE TATIN

Sur un fond de pâte sablée, un délicat moelleux amandes se mêle à un caramel désucré pour accueillir des morceaux de pommes tatin confites à souhait.



SUCCÈS

Autour de l'emblématique amande Valencia. Un cœur délicat moelleux praliné se love entre deux biscuits meringués et crème légère.



CHOU MANGUE COCO

Au cœur d'un chou malicieux, une compotée de mangues bien fraîche s'acoquine d'une chantilly coco et d'un crémeux exotique.



TARTE FRAMBOISE

Sur une craquante pâte sucrée, la frangipane nature embrasse framboises en compotée et fruits frais.



CHARLOTTE ABRICOT AMANDE

Chantilly sur moelleux biscuit pâte à chou dévoilant un coulis d'abricots et morceaux de fruits frais.



VIRGILIA

Myrtilles, framboises fraîches et pointes de chantilly vanillée surmontent un moelleux biscuit pâte à chou. Il dévoile une compotée de fraises et framboises.



CHOU FORÊT NOIRE

Au cœur d'un petit chou malicieux, une compotée de griottes s'acoquine d'une chantilly vanillée et d'une mousse aux deux chocolats.



CHARLOTTE FRAMBOISE CITRON

Une tendre chantilly vanille et citron embrasse une compotée de framboises sur un biscuit moelleux aux amandes.

— Automne / Hiver —

du 1^{er} Octobre au 31 Mars

— Printemps / Eté —

du 1^{er} Avril au 30 Septembre

GÂTEAUX DE VOYAGE & CAKES

Pour le goûter (ou dès le petit-déjeuner). Un souvenir d'enfance pour les petits (et les grands) gourmands !



**CHOCOLAT
PASSION**



**PISTACHE
ABRICOT**

Printemps - été

**CITRON
FONDANT**

**ULTRA
CHOCOLAT**



**CHOCOLAT
PRALINÉ**



**CHOCOLAT
FRAMBOISE**



**NOISETTES
ORANGETTES**

Automne - hiver



**PRALINÉ
NOISETTES**



**FRUITS
FONDANTS**

**CITRON
EXALTANT**

**CHOCOLAT
INTENSE**



Gâteaux de voyage à partager entre 3 à 4 convives | Cakes entre 4 à 6 convives en fonction des gourmandises !

GOÛTER GOURMET

Qu'importe l'heure, les créations de la Maison Caffet se croquent sans modération, ni raison !



COLLECTION DE BISCUITS

Nature, noisette, pépites de chocolat, biscuits de Nancy, nature sur palet de chocolat noir et cœur de caramel à la fleur de sel, nature sur palet de chocolat au lait et cœur de praliné aux noisettes. Disponibles en sachets et en coffret.



P'TITS BABAS

Immersion ambrée de babas au rhum - 280g.



COLLECTION DE FINANCIERS

Dodus et moelleux à souhait, nature ou chocolat, vous ne ferez qu'une bouchée de nos financiers. Disponibles en sachets de 200g.



CHOCOPRALINÉ® & CHOCOTARTINÉ®

Praliné noisettes du Piémont associé à la douceur du chocolat lait. Saveurs biscuitées du praliné noisettes sur notes gourmandes de chocolat. Pots de 300g.



LES JARDINS DE CAFFET

Préparations artisanales à base de fruits frais, à déguster comme une confiture. Recettes variables selon les saisons.

SANS DOUTE

LES MEILLEURS
OURSONS du monde

Pascal Caffet

Les assortiments de chacune de nos collections sont variables selon les boutiques & les saisons



Nouveauté!

OURSON PRALINÉ GUIMAUVE

Chocolat Lait 36%
Maison Caffet 002



Praliné
à l'ancienne



Guimauve
fondante

COLLECTION SUPRÊME

Le chocolat pur beurre de cacao 36% et 70%, extrait des fèves les plus rares, offre ses qualités gustatives inégalables aux créations CAFFET.

— Les Incontournables —



MORTIER D'OR

L'emblématique bonbon feuilleté des épicuriens du praliné. Accords parfaits de la noisette du Piémont et du chocolat lait ou noir.



CACAHUATE

Quand la cacahuète se fait praliné et charme le doux chocolat au lait.



FAVORITE

Embrassement de deux pralinés, amandes et noisettes, enveloppés de chocolat lait ou noir.



ROCHER

Qu'ils soient lait, noir ou blanc... Ces reliefs gourmands parsemés d'éclats d'amandes torréfiées, offrent un cœur de praliné noisettes et amandes.



PIÉMONT

Découverte des vallées du Piémont et de sa noisette, parée de chocolat noir ou lait.



VALENCIA

Doux praliné au fruit de l'amandier orné d'une amande caramélisée sur un chocolat lait ou noir.



TONKA

Les chocolats noir et lait subliment les arômes envoûtants de la fève de tonka.



ENTRE DEUX CITRON

Chocolat lait et noir révélant la ferveur d'un praliné coriandre sous un citron rebelle en pâte d'amandes.



ENTRE DEUX ORANGE

L'aguichante orange se mue en pâte d'amandes et séduit le praliné noisettes aux baies de Timut complice d'un chocolat lait et noir.



ENTRE DEUX PISTACHE

Détour sucré salé pour chocolat noir. Pistache en déclinaisons de pâte d'amandes et noisettes en praliné.



ENTRE DEUX CAFÉ

Arômes francs et corsés en praliné noisettes et pâte d'amandes sous un chocolat noir intense.



P'TIT CHAT

Gracieux praliné feuilleté au fruit de l'amandier enveloppé de chocolat au lait.



FLEUR DE SEL

La souplesse du caramel rehaussé par la délicate fleur de sel sous un dôme craquant de chocolat lait.



RÊVES

Étonnez votre palais avec la rondeur de ce doux chocolat lait au cœur de caramel exotique.



YUZU

L'indiscutable vivacité du yuzu associée au citron vert pour un saisissant caramel sous sa fine coque de chocolat noir.



CASSIS

L'espiègle cassis caresse le caramel et se mêle à la puissance du chocolat noir.



DOUCEUR D'ENFANCE

Dualité de chocolat lait et noir. Émotion entre praliné noisettes et fleur de sel en caramel.



JEUX D'ENFANTS

Douceurs régressives d'une ganache vanillée et d'un croustillant praliné.



TENDRESSE

Le praliné des aspirants à la gourmandise. Une robe noire habille un cœur de gianduja noisettes.



PARADIS

Escale parmi les cocotiers. Un chocolat noir révèle ce praliné plaisir surmonté d'une croquante noisette aux saveurs des îles.



PIRATE

Saveurs d'Orient pour ce praliné pistache, vêtu de chocolat noir. Une délicieuse pistache caramélisée salée souligne l'ensemble.



CITRUS

Quand l'exaltant citron embrasse le chocolat noir intense.



FRAMBOISY

Parade amoureuse sur une pulpeuse framboise.



O'BOIS

Souvenirs d'enfance d'une candeur caramélisée au chocolat noir.



PASSIONNÉMENT

Épopée d'un chocolat noir à la découverte de la passion.



SÉSAME

Quand le praliné aux amandes Valencia et aux sésames ouvre les portes de la gourmandise enrobée de chocolat noir 70%.



VANILLE MADAGASCAR

Douce complicité entre la vanille en chocolat noir.



AIME-MOI

La plus gourmande des déclarations d'amour cachée sous un chocolat blanc au praliné amandes rehaussé d'une touche de framboise.



IDYLLE

Embrassement de deux pralinés feuilletés, amandes et noisettes, enveloppés de chocolat noir aux courbes généreuses.



ROMÉO

Doux praliné au fruit de l'amandier faisant la cour à un charmant chocolat lait.



SARRASIN

La rondeur du chocolat lait 36% enrobe un cœur praliné aux amandes Valencia et aux sarrasins.



GANACHE CAFFET 001

Chocolat noir unique et exclusif exprimant le meilleur de deux territoires d'exception.



GANACHE CAFFET 002

Douce émotion lactée au cœur de ce bonbon de chocolat pur plaisir !



GANACHE VENEZUELA

Puissante ganache sous une coque croquante, dévoilant la pure intensité chocolatée.



CAFFET

Tous les parfums subtils et intenses du café au sein d'un chocolat noir.



CANNELIER

Un tendre chocolat au lait dévoile un souvenir biscuité aux notes de cannelle et croustillant noisettes.

CONFISERIES DÉLECTABLES

Que la gourmandise croque sous la dent ou fonde sur la langue... L'important reste de se faire plaisir !



PICOR' AMANDES

Amandes lentement torrifiées,
enrobées de chocolat lait.



PICOR' CACAHUÈTES

Cacahuètes torrifiées à cœur,
enrobées de chocolat lait.



PICOR' NOISETTES

Noisettes amoureusement
torrifiées, enrobées de chocolat noir.



PICOR' O'MIEL

Maïs malicieusement soufflés,
enrobés de chocolat lait.



POUR L'APÉRITIF

Amandes et noix de cajoux sont
parés de piment d'espelette et
herbes de provence.



COFFRETS D'EXCEPTION

La perfection des fruits secs soigneusement sélectionnés, se mêle à l'audace créative de nos artisans chocolatiers confiseurs.



LES COFFRETS PRALINÉS

L'absolue collection de notre maison disponible en assortiments de 27 bonbons de chocolat - 240g, 48 bonbons de chocolat - 420g, 64 bonbons de chocolat - 600g et 100 bonbons de chocolat - 930g.



LES MORTIERS D'OR

Recette signature des pralinés emblématiques :
Mortiers d'Or, en coffret
de 25 bonbons de chocolat - 200g.



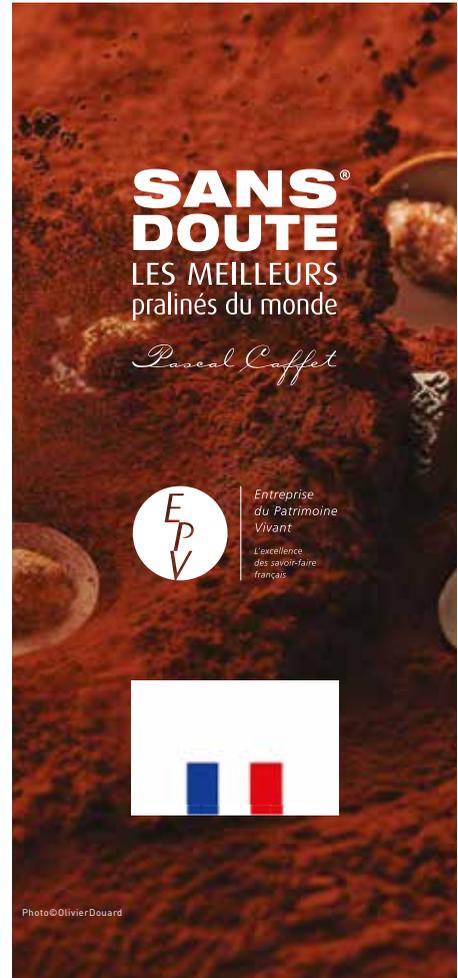
LES PRALINÉS ASSORTIS

L'absolue collection de notre maison
disponible en assortiments
de 25 bonbons de chocolat - 220g.



LES ROCHERS

Traditionnels et voluptueux rochers.
Lait, noir ou blanc en coffret
de 25 bonbons de chocolat - 280g.





LES ENTRE-DEUX

Divines associations de puissantes pâtes d'amandes et de pralinés d'exception. Justement équilibrés, ils réchaufferont à coup sûr cœurs et papilles.
Coffret de 16 bonbons de chocolat - 130g.



LES PURES GANACHES

Sélection de chocolats noir & lait aux origines remarquables, anoblis de ganaches puissantes & équilibrées.
Coffret de 16 bonbons de chocolat - 130g.



LES DÔMES

Laissez-vous surprendre par l'incroyable gourmandise de nos recettes aux caramels, lovées au cœur de chocolat tantôt lait ou noir... Toujours fins et craquants. Coffret de 16 bonbons de chocolat - 110g.



LES CŒURS PRALINÉS

Les plus belles déclarations d'amour nichées dans cet assortiment de pralinés aux courbes généreuses.
Coffret de 16 bonbons de chocolat - 150g.



COFFRETS EXPLORATION

Initiation chocolatée pour palais aventuriers en coffrets de 9 bonbons de chocolat - 80g, 16 bonbons de chocolat - 140g et 25 bonbons de chocolat - 220g.



COFFRETS SENSORIEL

Éveillez vos sens avec la finesse de ce coffret au toucher soyeux. Dévoilant un assortiment de remarquables créations chocolatées en coffrets de 20 bonbons de chocolat - 180g, 30 bonbons de chocolat - 260g et 42 bonbons de chocolat - 370g.



COFFRETS CARRÉS EXPLORATION

Partez à la découverte de notre collection de bonbons de chocolat en coffrets de 27 bonbons de chocolat - 240g, 48 bonbons de chocolat - 410g, 64 bonbons de chocolat - 550g et 100 bonbons de chocolat - 870g.

TABLETTES À CROQUER

Sublime collection dédiée aux fins gourmets. Ceux pour qui le chocolat et ses arômes n'ont plus de secret !

NOIR MAISON CAFFET 001

Le chocolat noir 70% imaginé par les chocolatiers de la Maison Caffet, aux notes de miel et de fruits rouges confits.

NOIR GUATEMALA 73%

Riches palette aromatique aux notes d'agrumes et de fruits rouges.

NOIR PAPOUASIE 70%

Original pour ses saveurs d'herbes coupées, de cuir et de terre.

LAIT PISTACHES

Chocolat lait 36% parsemé de pistaches torrifiées, caramélisées et salées.

NOIR OU LAIT FRUITS SECS ET ORANGETTES

Amandes, noisettes, pistaches, raisins secs et orangettes parsèment un chocolat noir 70% ou lait 36%.

LAIT MAISON CAFFET 002

Le chocolat lait 36% imaginé par les chocolatiers de la Maison Caffet, pour les amateurs de plaisir lacté.

NOIR MADAGASCAR 70%

Une incroyable personnalité marquée par des arômes d'agrumes.

NOIR RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 70%

Une grande pureté avec une légère note de réglisse, de poivre et de muscade.

NOIR ÉCLATS DE FÈVES DE CACAO

Éclats de fèves de cacao liés à un chocolat noir 70% pour une effusion chocolatée.

NOIR OU LAIT NOISSETTES DU PIÉMONT

Généreuse incrustation de noisettes du Piémont torrifiées sur lit de chocolat noir 70% ou lait 36%.



NOIR EQUATEUR 70%

Apprécié pour ses arômes de bois, de tabac et de thé.

NOIR MADAGASCAR OU VENEZUELA 100%

Les amoureux de puissance chocolatée seront comblés.

LAIT CHOCOTARTINÉ®

Les friands de notre pâte à tartiner seront comblés. Retrouvez le Chocotartiné® en tablette chocolat lait 36%.

NOIR FLEUR DE SEL

Intense chocolat noir 70% associé à la pureté de la fleur de sel.

NOIR VENEZUELA 70%

Exceptionnel pour sa longueur en bouche, ses arômes épicés et floraux.

NOIR OU LAIT PRALINÉ FEUILLETÉ

Praliné feuilleté aux noisettes du Piémont dans son écran de chocolat noir 70% ou lait 36%.

LAIT PRALINÉ CAREMEL

La plus gourmande : praliné maison et caramel soyeux enrobés de chocolat lait 36%.

BLANC

L'onctuosité qui s'offre aux amateurs de douceur.

NOS BARRES CHOCOLATÉES

A glisser dans le sac ou la poche, pour les petites envies à contenter sur le moment !



LA BARRE CRAQUANTE

Sous l'intensité du chocolat noir, les éclats d'amandes torréfiées se dressent sur un praliné au fruit de l'amandier.



LA BARRE FAVORITE LAIT

Embrassement de deux pralinés, amandes et noisettes, enveloppés de chocolat lait.



LA BARRE FAVORITE NOIR

Embrassement de deux pralinés, amandes et noisettes, enveloppés de chocolat noir.



LA BARRE CROUSTILLE

Le praliné aux noisettes se laisse câliner par le caramel vanillé et le chocolat au lait, sous le regard crépitant du riz soufflé.



LA BARRE PARADISIAQUE

Nouveauté
La rondeur du chocolat noir 70% vient enrober l'alliance d'un rocher coco et d'un praliné noisettes et noix de coco



LA BARRE RENVERSANTE

Quand la cacahuète caramélisée salée se fait praliné et charme le doux chocolat au lait, sur lit de caramel vanillé et saveurs biscuitées.

DÉLICES GOURMANDS

Le plaisir n'attend pas !



AMANDES CHOCOLATÉES

L'impétueuse amande fraîche s'est laissée conquérir par le chocolat lait puis noir. Cette alliance frivole est saupoudrée de cacao - Sachet de 250g.



CRISTALLINES

Valse en trois temps sur note de biscuit feuilleté : noix de pécan et chocolat noir, pistache et chocolat lait, noix de coco et chocolat blanc - Sachet assorti de 150g.



ORANGETTES

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



CARRÉS DE NOUGATINE

Craquants et brillants, les carrés de nougatine délicatement beurrés feront [re]découvrir à votre palais un souvenir gourmand - Sachet de 200g.



GUIMAUVES MOELLEUSES

Craquez pour nos recettes moelleuses : chocolat, framboise, vanille et praliné enrobé chocolat lait en barquettes de 100g et 110g.



DENIERS DE LA CHAUSSÉE

La noisette se fait Gianduja, de ses éclats elle sublime le chocolat au lait et se pare de cacao. Disponible en coffrets de 125g, 260g, 360g et 530g et en sachet de 150g.



GROS ROCHERS

Qu'ils soient lait, noir ou blanc... Ces reliefs gourmands parsemés d'éclats d'amandes torréfiées, offrent un cœur de praliné noisettes et amandes.



COFFRETS CARAMELS & PÂTES DE FRUITS

Caramels assortis en coffret de 400g et sachet de 200g. Pâtes de fruits assorties en coffret de 350g et sachet de 250g.

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

Z.I des Ecrevolles
3 bis Avenue des Tirverts
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 Paillhou
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 /

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

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

À L'ÉTRANGER /

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

BOUTIQUE EN LIGNE /

www.maison-caffet.com