



Bouchée de Noël

Sous une coque de chocolat noir intense 70% retrouvez la gourmandise du praliné aux noisettes du Piémont CAFFET, associé au caramel vanillé et au croustillant du biscuit. Délicat décor réalisé en chocolat lait 36%. Bouchée à partager entre 4 à 6 gourmands.



Coffrets cadeaux

A offrir ou s'offrir... Collections Exploration, Sans Doute les Meilleurs Pralinés du Monde® ou Sensoriel, ont revêtu leurs habits de lumière pour les fêtes de fin d'année. Assortiments de 9 à 100 bonbons de chocolat, en fonction des gourmandises.

Attentions chocolatées

Père Noël à croquer ou fritures au praliné noisettes du Piémont, le chocolat noir intense 70% ou lait 36% vous offrent les plus savoureux des présents. Moulage 150g & sachet de fritures 200g.

- Épiphanie 2023 -

Vivez le coup de cœur !

Toutes les équipes de la Maison CAFFET vous souhaitent le meilleur pour l'année à venir ; Amour, Chance, Réussite & Santé ! Des vœux gravés sur une collection inédite de fèves en porcelaine à collectionner pendant tout le mois de janvier.

Côté recettes, nos Chefs vous ont gâté... Pour cette épiphanie 2023, ils vous proposent trois créations inédites :

- Galette feuilletée à l'amande ; le croustillant de la pâte feuilletée pur beurre enveloppe la frangipane amande. Généreuse & gourmande.
- Galette feuilletée au chocolat ; le feuilleté de la pâte croustillante enrobe la frangipane amande et chocolat noir intense. Puissante & régressive.
- Couronne des Rois chocolat, amande & fruits confits. Sous un streusel chocolat rehaussé de fleur de sel, le gâteau amande & chocolat dissimule un cœur de pâte d'amandes fondant. Vendue avec son pot de sauce chocolat.



AUBE / 2 rue de la Monnaie 03 25 73 35 73 & Marché des Halles 03 25 80 38 38 à TROYES | ZI des Ecrevolles, 3 bis Avenue des Tirverts & Kiosque à McArthurGlen, voie du bois 03 25 80 38 38 à PONT SAINTE MARIE | **BAS-RHIN** / 22 rue des Orfèvres 03 90 23 84 53 à STRASBOURG | **INDRE ET LOIRE** / Les Halles de Tours, Place Gaston Pailhou à TOURS 02 47 39 37 62 | **MARNE** / 2 Place du marché aux fleurs 03 26 67 49 22 à CHALONS EN CHAMPAGNE | 34 rue de Mars à REIMS 03 26 49 05 75 | **MEURTHE ET MOSELLE** / 22 rue des Dominicains à NANCY 03 83 44 01 67 | **MOSELLE** / 17 rue du Grand Cerf à METZ 03 87 36 28 17 | **NIÈVRE** / 5 rue de la Pelleterie à NEVERS 03 58 76 02 75 | **YONNE** / 9 rue du Plat d'Étain à SENS 03 86 67 29 70 | **PARIS** / 93 rue de la Glacière à PARIS 13 - 01 45 81 39 09 | 13 rue Duban à Paris 16 - 01 45 20 08 04 | **A L'ÉTRANGER** / Via San Vittore 3 20123 à MILAN 0039 2 365 63 999 | Nihonbashi Takashimaya 130-8265 à TOKYO 0081 3 3231 3475.

www.maison-caffet-com



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



Bûche Création

Sous une coque de chocolat au lait, un biscuit roulé ultra moelleux embrasse une crème onctueuse double vanille, une ganache caramel à la fleur de sel de Guérande & un insert de pur praliné .Taille unique pour 8 gourmets.



Bûche Merveilleuse

Accord parfait du chocolat noir intense 70% et de l'emblématique praliné CAFFET, recette également disponible en bûchette. Taille unique pour 6 gourmets.



Desserts en fêtes !

Comblez tous les appétits gourmets, en composant votre assortiment : bûchette Merveilleuse, Pêchés gourmands ; Enjôleur & Gracieux ou encore le Petit Marron-Cassis !



Profiteroles glacées ❄️

Amateurs de plaisirs givrés vous serez comblés ! Découvrez nos recettes : vanille & caramel, nappage caramel, vanille & chocolat, sauce chocolat ou encore sorbets fruités accompagnées de coulis de framboise.



Pain d'épices

La mie moelleuse, miellée & délicieusement beurrée de notre nouvelle recette offre un écrin délicat aux chaudes épices d'hiver... Sous une touche d'orange zestée aux deux citrons.



Marrons glacés

Nos savoureux & moelleux marrons glacés, leur goût unique & leur fine robe de sucre vous attendent en coffrets de 4, 6, 9, 16 & 25 pièces. Retrouvez toute l'onctuosité de ce péché en crème - pot de 220g.



Bûche Enjôleuse

Biscuit moelleux et crémeux chocolat noir intense 70% Maison CAFFET 001, crème chiboust & morceaux de poires délicatement vanillés. Taille unique pour 6 gourmets.



Bûche Gracieuse

Biscuit moelleux aux amandes, confit d'agrumes, mousse panacotta aux agrumes & crème fouettée double vanille. Taille unique pour 6 gourmets.



Emotion glacée ❄️

Meringue française, crème glacée yaourt zestée de citron vert, sorbet aux framboises, chantilly double vanille & délicates meringues roses.



Intuition givrée ❄️

Biscuit moelleux aux amandes, praliné aux cacahuètes, crèmes glacées vanille & chocolat, enrobés de chocolat lait aux éclats de cacahuètes. Recette parsemée de cacahuètes caramélisées et entrelacs de ganache caramel à la fleur de sel.



Couronne de l'Avent

Sous un streusel chocolat rehaussé de fleur de sel, le gâteau amande & chocolat dissimule un cœur de pâte d'amandes fondant. Vendue avec son pot de sauce chocolat pour un nappage 100% gourmand !



Collection marron-cassis

Tarte, tartelette & éclair... Alliance délicate de vanille, crème de marrons & cassis noir de Bourgogne pour une collection aussi élégante que savoureuse !