



MAISON
CAFFET

Praliné d'exception depuis 1954

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

P'TITS NOMADES

Quatre recettes de gâteaux de voyage généreux, présentés dans de jolies boîtes en fer décorées aux motifs délicats.



P'TITS NOMADES : 4 RECETTES À DÉCOUVRIR...

Chaque gâteau de la collection se décline en une expérience gustative unique :

Amandes : la simplicité sublimée par la richesse des amandes torréfiées.

Amandes & Framboise : l'alliance parfaite entre le fondant de l'amande et la vivacité de la framboise.

Amandes & Praliné Noisettes : une douceur gourmande, mêlant les notes intenses du praliné à la rondeur de la noisette.

Chocolat : un hommage au cacao, riche et intense, pour les amateurs de sensations chocolatées.

CAFFET GOURMANDS

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

— Collection Permanente —



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.



TIRAMISU PRALINÉ

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



FRUITS PÉTILLANTS

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



MANGUE IMPÉRIEUSE

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



FRAMBOISE MUTINE

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



FRAISIER

La fraise se mue en dessert
printanier à déguster sans
modération !

MACARONS DÉLICATS

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



CHOCOLAT



CAFÉ



VANILLE



PISTACHE



CARAMEL



MANGUE PASSION



CASSIS



CITRON



YUZU



FRAMBOISE



GRIOTTE



NOIX DE COCO



CHOCOLAT PASSION



PRALINÉ NOISETTE



PÉTALE DE ROSE



CACAHUÈTE



TONKA



CHOCOTARTINÉ



PÉCAN



FRAISE

ÉCLAIRS SAVOUREUX

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



CAFÉ INTENSE



CHOCOLAT NOIR 62%



FAÇON PARIS-BREST



CARAMEL



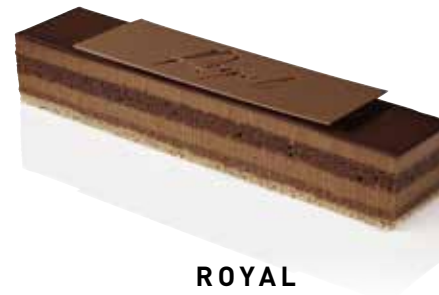
**PISTACHE
EXCEPTIONNELLE**



VANILLE

ENTREMETS, TARTES & GLACES

A partager en famille ou entre amis, pour un événement festif ou simplement pour l'envie d'être ensemble.



ROYAL

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



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.



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.



SANS DOUTE

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

— 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 dacquois amandes, biscuit chocolat à la farine de sarrasin, mousse au chocolat noir 70% & chantilly chocolat.



WENDY

Sur un biscuit moelleux amande, découvrez la rondeur délicate du crémeux et de la mousse aux deux vanilles.



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.



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.



PROFITEROLES GLACÉES ❄️

Deux recettes disponibles : vanille & chocolat ou vanille & sorbets. A partager entre 6 à 10 convives.

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

— Automne / Hiver —
du 1er 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
(Disponible en petit gâteau.)

— Printemps / Eté —
du 1 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 moelleux à souhait.
(Disponible en petit gâteau.)

**ENVIE
DE FRAISE**

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



ENTREMETS INDIVIDUELS

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



WENDY

Caresse vanillée ; sur le biscuit
dacquois aux amandes, crémeux
et mousse à la vanille Bourbon de
Madagascar se lient en douceur.



GABRIEL

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



VICKY

Succombez à la gourmandise de la pistache
sublimée en mousse, moelleux, croustillant
et cœur coulant sous un nuage de chantilly
infusée à la fleur d'oranger.



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.



SECRET PÉCAN

Les mousse et crème diplomatés à la vanille cajolent le biscuit moelleux aux amandes, le croustillant pécan et le caramel ultra gourmand.



SULLY

Biscuit moelleux amande, coulis de framboise, mousse délicate au champagne, poires & pêches en morceaux et coulis.



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.



CHOCOLAT CRAQUANT

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



CITRON MERINGUÉ

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



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

CITRON
FONDANT

ULTRA
CHOCOLAT



CHOCOLAT
PRALINÉ



CHOCOLAT
FRAMBOISE



NOISSETTES
ORANGETTES



PRALINÉ
NOISSETTES



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 !



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.



FINANCIERS

Dodus et moelleux à souhait, nature ou chocolat - Sachet de 200g.



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 lait et cœur de praliné aux noisettes. Disponibles en sachets et en coffret.

BARRES CHOCOLATÉES

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



MORTIER LAIT & NOIR

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

RENVERSANTE

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

CROUSTILLE

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

CRAQUANTE

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

FAVORITE LAIT & NOIR

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

GROS ROCHERS

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

NOUVEAU

SANS DOUTE

LES MEILLEURS
OURSONS du monde

Pascal Caffet

COFFRETS OURSONS

Nos délicieux oursons sont disponibles en coffrets et écrins cadeaux de 2, 3, 4, 6, 8, 12 & 15 pièces.

Le saviez-vous ?

Ces nouveaux écrins sont composables selon les envies, avec nos nouvelles recettes d'oursons : chocolat au lait, chocolat noir, pistache et framboise.



NOUVEAU

ÉCRINS 12 CHOCOLATS

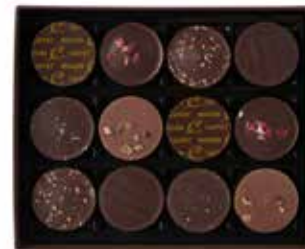
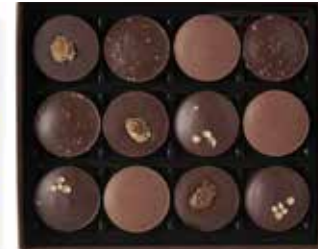
Cœurs pralinés, dômes aux caramels, entre-deux, ganaches, oursons au praliné ou rochers... Des écrins de 12 pièces pour offrir une attention savoureuse et délicate.



ÉCRIN 12 ROCHERS



ÉCRIN 12 ENTRE DEUX



ÉCRIN 12 GANACHES



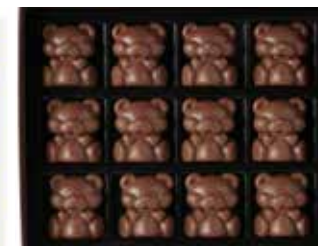
ÉCRIN 12 CŒURS



ÉCRIN 12 DÔMES



ÉCRIN 12 OURSONS AU PRALINÉ



NOUVEAU

ÉCRINS CONFISERIES

Orangettes, pâtes de fruits ou Deniers de la Chaussée...
Nos douceurs se déclinent en plusieurs formats et finitions,
pour des cadeaux sur mesure, gourmands et raffinés.



ORANGETTES

Disponibles en écrins de
75g, 510g, 175g et 240g.



DENIERS DE LA CHAUSSÉE

Disponibles en écrins de
120g, 160g, 250g et 360g.
En sachet de 150g.



PÂTES DE FRUITS

Disponibles en écrins de
145g et 290g.



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.



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.



CACAHUATE

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



PIÉMONT

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



FAVORITE

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



VALENCIA

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



Nouveau MALICE

Praliné noisettes & pistaches, caramel citron et enrobage chocolat lait.



ENTRE DEUX CAFÉ

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



SARRASIN

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



Nouveau BAISER FRAMBOISE

Praliné amandes, confiture de framboise et enrobage chocolat noir.



FLEUR DE SEL

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



DOUCEUR D'ENFANCE

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



ENTRE DEUX CITRON

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



RÊVES

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



JEUX D'ENFANTS

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



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.



YUZU

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



PARADIS

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



ENTRE DEUX PISTACHE

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



SÉSAME

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



PIRATE

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



AIME-MOI

La plus gourmande des déclarations d'amour cachée sous un chocolat blanc au praliné noisette du Piémont.



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.



PASSION CITRON

Quand l'exaltant citron associé à la passion, embrasse le chocolat noir intense.



FRAMBOISY

Parade amoureuse aux notes de violette sur une pulpeuse framboise.



TONKA

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



TENDRESSE

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



VANILLE MADAGASCAR

Douce complicité entre la vanille en chocolat noir.



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 !



CAFFET

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



ORANGETTES

Écorces d'oranges gorgées de soleil méditerranéen enveloppées d'un ardent chocolat noir

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 torréfiées, enrobées de chocolat lait.



PICOR' CACAHUÈTES

Cacahuètes torréfiées à cœur, enrobées de chocolat lait.



PICOR' NOISETTES

Noisettes amoureusement torréfiées, enrobées de chocolat noir.



PICOR' O'MIEL

Mais malicieusement soufflés, enrobés de chocolat lait.



RÉGLETTE OURSONS

Craquez pour nos petits oursons au praliné noisette enrobé de chocolat lait 36% !



POUR L'APÉRITIF

Amandes et noix de cajoux sont parés de piment d'espelette et herbes de provence - 150g.



LE MORTIER D'OR : RECETTE EMBLÉMATIQUE DE LA MAISON DEPUIS 70 ANS !

Le MORTIER D'OR, recette signature de la Maison CAFFET depuis 1954. Ce praliné feuilleté aux noisettes, inégalé (& inégalable) est né à Troyes entre les mains de Bernard CAFFET. Aujourd'hui encore, son fils Pascal CAFFET et ses équipes perpétuent avec passion, la tradition.

COFFRET 25 MORTIERS D'OR

Assortiment de Mortiers d'or
noir et lait - 200g.



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 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 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 PURES GANACHES

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



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 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%.

BLANC

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

LAIT MAISON CAFFET 002

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

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 écrin de chocolat noir 70% ou lait 36%.

NOIR OU LAIT FRUITS SECS ET ORANGETTES

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

Nouveau

PISTACHE INTENSE

Pâte d'amandes pistaches enrobée de chocolat noir 70%.

NOIR GUATEMALA 73%

Riche 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 torréfiées, caramélisées et salées.

NOIR OU LAIT NOISETTES DU PIÉMONT

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

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 FLEUR DE SEL

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

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.

MAISON *C* CAFFET



ORANGETTES

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

MAISON *C* CAFFET



CROQ'TÉLÉ

Fruits secs s'encanaillant d'un praliné noisettes enrobé de chocolat noir, lait ou blanc - Sachet assorti de 200g.

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
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

44 avenue du Général de Gaulle
10410 **SAINT PARRES AUX TERTRES**
03 25 45 18 00
stparres@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

40 rue Saint Thibault
51200 **EPERNAY**
03 26 32 40 40
epernay@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 /

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

NORD /

21 rue de la Monnaie
59800 **LILLE**
03 25 80 38 38
lille@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 /

127 Rue Mouffetard
75005 **PARIS 5**
01 42 19 91 79
paris05@maison-caffet.com

51 Bis rue Clerc
75007 **PARIS 7**
03 25 80 38 38
paris07@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

