

Les Cafés Molina

Le café qui vous va !!

« Lauréat des Papilles d'Or »

S.A.R.L TORREF 2000
24 av. Gabriel Péri
91700 Sainte Geneviève des Bois
Tel : 01.69.25.05.47
Site : lescafésmolina.fr

HORAIRE DE LA BOUTIQUE

Mardi à Vendredi

- Matin : 9h-12h30
- Après-midi : 15h-19h30

Samedi

- Sans interruption : 9h00-19h00

Dimanche et jours fériés

- Matin : 9h45-13h00

Fermé le Lundi !

Fermé les dimanches et les lundis des mois de
juillet et août
10/2017

A BIENTÔT



ETRE TORREFACTEUR EST TOUT UN ART !

A chacun son café
A vous de découvrir le vôtre !

Conservez- le au froid :
Au réfrigérateur ou au congélateur,
il gardera tout son arôme !

ARTISAN TORREFACTEUR depuis 1987, nous sélectionnons les cafés provenant des quatre coins du monde en veillant à ce que chaque origine soit exceptionnelle.

Nous torréfions nous-mêmes les cafés, c'est pour cette raison que vous avez toute la garantie de la qualité sur nos produits.

Nous extrayons de ces grains parfaitement ambrés, les doux arômes des crus les plus sublimes pour que s'infusent dans vos tasses toute la richesse et la beauté des terres équatoriales.

Nous sommes vos conseillers en café, pour toutes questions concernant le matériel à utiliser pour obtenir le meilleur résultat.



LA BOUTIQUE :

- Vente de thé noir, thé vert, thé blanc, thé rouge, infusion. Un choix de plus de 180 variétés de thés des plus grands spécialistes tels que « **Dammann Frères** », « **Compagnie Coloniale** », « **Christine Dattner** ».
- Sélection Artisanale de confitures de « La Création » et « Francis Miot » (*fabriqués en France*), miels (*produits en France*) et gâteaux.
- En accompagnement de votre café, les chocolats, du plus grand chocolatier, « **Michel Cluizel** » sauront ravir votre palais !
- Accessoires cadeaux, Coffrets, Paniers garnies, Tasses à café et à thé, Mugs, Théières en porcelaine et en fonte...

+ plus :

- Cafetière expresso automatique : **JURA - RIVIERA BAR**
- Cafetière à piston : **BODUM**
- Cafetière Italienne : **BIALETTI...**
- Filtre à eau : **Générique de BRITA**
- Détartrant : **DURGOL**

Location de machines à cafés, de 35 tasses à 100 tasses, pour vos soirées, mariage, baptême et anniversaire...Mais aussi la location de machine expresso pour vos petites réunions.

! Important :

Les cafés que vous allez découvrir sont :

100% ARABICAS

La torréfaction artisanale vous offre un café frais aux saveurs authentiques chaque jour. Les grains des cafés verts soigneusement sélectionnés parmi les origines du monde entier sont torréfiés à la main dans notre torréfacteur traditionnel sans aucun ajout de colorants ou de conservateurs.

1-Colombie Supremo • Région « Quindio ».

Café aromatique et expressif. L'attaque en bouche est fraîche et intense. Café alliant finesse et persistance aromatique. Peut être bu toute la journée.

2-Pérou : EL PALOMAR

Excellent équilibre entre le caractère de l'attaque en bouche, l'onctuosité et l'élégante persistance aromatique de la finale !

Bio et Equitable.

3-République Dominicaine

Café exceptionnel avec une touche profonde de chocolat dans son arôme. Cultivé dans une zone où se trouve les meilleurs cafés de la république Dominicaine.

4-Moka d'Ethiopie : Sidama

Goût suave, à la fois chocolaté, fruité, doux merveilleusement parfumé.

5-Indes : Malabar

Le plus corsé des arabicas, beaucoup de caractères sans amertume. Long en bouche.

7-Costa Rica

Café de très belle qualité, corsé, au parfum profond. C'est un café de caractère, à boire de préférence serré, après le repas.

8-Mélange Goût Italien

Primé aux Papilles D'or, ce café est un savant assemblage de café corsé et équilibré, avec un café doux et parfumé.

9-Guatemala-Région Huehuetenango

C'est la région caféière, le plus au Nord, produisant le café qui a le plus de corps du Guatemala. C'est un café avec un excellent goût. Il peut être décrit comme exquis. Café fruité

10-Congo • Région du Nord Kivu,

« Bord du lac »

Bel équilibre entre vivacité et puissance sur des notes boisées et gourmandes.

11-Brésil « Bahia »

Suave et léger, ce café se distingue par sa longueur en Bouche et son arôme

12-Décaféiné sans solvant du Mexique

C'est un Mexique qui a subi la décaféination à l'eau sans produit chimique ni solvant, ce qui lui donne un vrai goût de café.

13-Cafés aromatisés :

- **Fruits d'automne** : Amande, Noix de Macadamia, Noisette.
- **Des Îles** : Vanille
- **Gourmands** : Chocolat, Caramel, Cerise
- **Epices** : Cannelle



FAITES DECOUVRIR NOS CAFES AVEC LE COFFRET DE DEGUSTATION!!

Laissez-vous porter par les senteurs exotiques de chaque pays producteur.

TOUT AU LONG DE L'ANNEE NOUS VOUS FAISONS DECOUVRIR DES ORIGINES DIFFERENTES. GOUTEZ ! VOYAGEZ ! REVEZ !

LES CAFES DU MOIS 100% ARABICA

Février - Mars

Rio ou Primavera: Rond, chaleureux et tonique, ces mélanges de cafés brésiliens vous aideront à rentrer dans le rythme du carnaval et le printemps !

Mai - Juin

Verano : Entre caractère et douceur, voici la sélection de grands crus aux notes de pain grillé et de fruits acidulés.

Mexique : Idéal pour préparer l'été! Café doux et gourmand aux notes de noisette.

Juillet - Août

Mélange Estival : Mélange savoureux de grands arabicas donnant une tasse envoûtante !

Octobre - Novembre

Venez à la découverte des **MOKAS d'ETHIOPIE !**
YRGACHEFFE – SIDAMO – JIMMA (terroir Olmé)
NEKEMPT « Anfilloo Highlands »-**
NEKEMPT « Gamoji »**

(Selon les disponibilités)

**** CAFE VERT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE CERTIFIE ECOCERT FR-BIO-01**

Décembre

Venez découvrir nos **Grands Crus !**

Des cafés exceptionnels vous sont proposés pour les fêtes de fin d'année.

Votre café peut être moulu pour tout type de cafetières :

- Pour la cafetière **Orientale**.
- Pour la cafetière **Expresso, Percolateur**.
- Pour la cafetière **italienne**.
- Pour la cafetière **Filtre papier** ou **Permanent**.
- Pour la cafetière à **Piston**.
- En grains, pour une **Cafetière automatique** ou pour pouvoir le moulin vous-même.