






# LA THÉIÈRE FLOTTANTE

MAISON DE THÉ ET CAFÉ

## Carte des Cafés

Au 1<sup>er</sup> octobre 2022

		150g	300g	1 Kg
Afrique et Asie	<b>Éthiopie <i>Moka Sidamo grade 2</i></b> Café au corps léger, aux notes abricotées, longue tenue en bouche.	4€05	8€10	27€
	<b>Tanzanie <i>AA</i></b> Bonne acidité, notes florales et fruitée.	4€05	8€10	27€
	<b>Nouvelle-Guinée - Papouasie * <i>Korofeigu AX</i></b>  Café aromatique, dense, aux notes de cacao et d'agrumes.	4€20	8€40	28€
	<b>Indes <i>Malabar AA moussonné</i></b> Traitement spécial qui lui confère une grande douceur et une note épicée.	3€90	7€80	26€
	<b>Éthiopie <i>Moka Djimmah Décaféiné à l'eau</i></b> Café doux et parfumé de qualité comparable à un arabica non décaféiné.	3€60	7€20	24€
Amériques	<b>Costa Rica <i>Tarrazu San Rafaël</i></b> Café de montagne, arôme floral et saveur équilibrée.	4€20	8€40	28€
	<b>Mexique <i>Chocaman Veracruz *</i></b>  Café de montagne fruité, suave et rond.	3€90	7€80	26€
	<b>Pérou <i>HB *</i></b>  Café doux, léger parfum chocolaté, peu caféiné	3€75	7€50	25€
	<b>Equateur <i>Vilcabamba</i></b> Alliance de la puissance et de la finesse. Long en bouche.	4€50	9€00	30€
Mélanges	<b>Le Café de la Théière *</b>  Mélange 50% Arabica et 50% Robusta Inde, idéal pour le matin.	3€60	7€20	24€
	<b>Le 20/80 *</b>  Le café expresso à l'italienne : un mélange d'arabica avec une pointe de robusta qui apporte du corps et davantage de mousse.	3€90	7€80	26€

Torréfiés sur place - Vendus par 150 ou 300g en grains ou moulus pour votre type de cafetière  
Consigne de 0,10€ par emballage -

\* : Produit issu de l'agriculture biologique certifié par FR-BIO-15