

traiteur
du bar .com



Coffee Shop Xperience

Y
PNOTIK
Since 2007

CARTE DES CAFÉS 2017





LES CAFÉS

Boissons réalisées uniquement avec du cafés fraîchement moulu.





Les Cafés

RISTRETTO

20 ml Espresso

DOPIO

60 ml Double Espresso

AMERICANO

60 ml Espresso
90 ml Eau Chaude

CAFE CUBANO

30 ml Espresso
Cassonade

ESPRESSO

30 ml Espresso

LUNGO

90 ml Espresso

LONG BLACK

60 ml Espresso
120 ml Eau Chaude

BONBON

30 ml Espresso
30 ml Lait Concentré



LES LATTES

Subtile assemblage du café et du lait.





Les Lattés

MACCHIATO

30 ml Espresso
Dash Mousse de Lait

CORTADO

30 ml Espresso
Dash Mousse de Lait
30 ml Lait Chaud

PICCOLO LATE

20 ml Ristretto
60 ml Lait Chaud
Top Mousse de Lait

FLAT WHITE

30 ml Espresso
120 ml Lait Chaud

CAFE CON LECHE

30 ml Espresso
90 ml Lait Chaud dans un pot

CAFE CON LECHE

30 ml Espresso
30 ml Lait Chaud
Top Mousse de Lait

CAPPUCCINO

30 ml Espresso
30 ml Lait Chaud
30 ml Mousse de Lait

CAFE LATTE

60 ml Espresso
180 ml Lait Chaud
Top Mousse de Lait

traiteur
du bar
.COM



Y
PNOTIK
Since 2007

Coffee Shop Xperience

Café Bibal

Nous travaillons en collaboration avec un torréfacteur de la région de Montpellier. Cela nous permet d'être approvisionné constamment en café frais.

Nous avons sélectionné pour vous leur meilleur assemblage, et vous proposerons lors de nos prestations le café Milazzo.

SUBTIL ET ROND

90% d'Arabica 10% de Robusta



De l'accord parfait entre le parfum fruité des Arabicas et le corps prononcé du Robusta est né cet assemblage de café d'exception.

Goût équilibré et caractère café en grain assure puissance et bonne tenue en bouche.

Maître torréfacteur depuis 1955, Bibal torréfie cet assemblage de café de manière à extraire le maximum d'arômes et de saveurs ainsi que la force et le corps de chaque grain.

Notes Aromatiques : notes de céréales maltées, subtile et équilibrées