

RECETTES À BASE DE CAFÉ



COFFEE RECIPES



CORTADO LUNGO

Mélange intense d'un Lungo et d'une touche de lait chaud.
Intense blend of a Lungo and a touch of hot milk.



CORTADO

Mélange intense d'un Espresso et d'une touche de lait chaud.
Intense blend of an Espresso and a touch of hot milk.



CHOCOLAT CHAUD

Chocolat et lait chaud.
Chocolate with hot milk.



Nespresso s'engage pour offrir la meilleure qualité de café de manière durable et dans le respect de l'environnement. Depuis 2003, nous collaborons avec l'ONG Rainforest Alliance pour mettre en œuvre notre programme Nespresso AAA Sustainable Quality™ qui garantit aux cultivateurs, des avantages concrets directement liés à leur engagement en faveur de la qualité.
A découvrir sur www.nespresso.com/entreprise

*We are convinced that offering you the best quality coffee is only possible when due regard is given to sustainability and the environment. That is why we have been working with Rainforest Alliance since 2003 to implement our Nespresso AAA Sustainable Quality™ Program. Growers from whom we buy coffee are guaranteed benefits derived from a shared commitment to ultimate quality. As at early 2014, 84% of the coffee used by Nespresso comes from this program.
Visit: www.nespresso.com/entreprise*

NESPRESSO®

Grands Crus Nespresso
et recettes gourmandes

pour

LE SAINT ANTOINE



11 GRANDS CRUS D'EXCEPTION



RISTRETTO INTENSO

Exceptionnellement intense et onctueux

Mélange audacieux de Robustas et Arabica d'Amérique du Sud et Centrale, Ristretto Intenso est un café dense, d'une exceptionnelle intensité, à la texture crémeuse et aux notes poivrées.

Exceptionally intense and syrupy

A daring blend of South and Central American Robustas and Arabica, Ristretto Intenso is a full coffee of exceptional intensity with notes of pepper and a creamy texture.

Intensité Intensity 12



RISTRETTO ORIGIN INDIA

Intense et épicé

Alliance racée d'Arabica et d'une pointe de Robusta provenant du sud de l'Inde, Ristretto Origin India est un café au corps intense et au caractère puissant, avec des notes épicées.

Intense and spicy

Ristretto Origin India is the marriage of the finest Arabicas with a hint of Robusta from southern India. It is a full-bodied coffee, which has a powerful character and notes of spices.

Intensité Intensity 10



RISTRETTO

Intense et persistant

Pur Arabica d'Amérique Centrale et du Sud, très torréfié, Ristretto possède une note cacaotée unique qui se développe sur un corps dense.

Full-bodied and persistent

Pure and dark roasted South and Central American Arabicas make Ristretto a coffee with a dense body and distinct cocoa notes.

Intensité Intensity 9



ESPRESSO FORTE

Rond et équilibré

Composé exclusivement d'Arabicas d'Amérique Centrale et du Sud, cet espresso, très torréfié, possède un arôme complexe où notes très grillées et fruitées s'équilibrent harmonieusement.

Round and balanced

Made exclusively from South and Central American Arabicas, the complex aroma of this intensely roasted espresso is a balance of strong roasted and fruity notes.

Intensité Intensity 7



ESPRESSO LEGGERO

Léger et rafraîchissant

Savoureux mélange d'Arabicas d'Amérique du Sud, et de Robusta, Espresso Leggero développe de légères notes cacaotées et céréales sur un corps équilibré.

Light and refreshing

A delicious blend of South American Arabicas and Robusta, Espresso Leggero adds smooth cocoa and cereal notes to a well-balanced body.

Intensité Intensity 6



ESPRESSO ORIGIN BRAZIL

Doux et satiné

Pur Arabica du Brésil, Espresso Origin Brazil est un mélange délicat qui se distingue par sa texture soyeuse et sa douceur élégamment soulignée de notes légèrement grillées.

Sweet and satiny smooth

A pure Arabica coffee, Espresso Origin Brazil is a delicate blend with a smooth texture and an elegantly mild and sweet flavor enhanced by a note of lightly toasted grain.

Intensité Intensity 4

11 EXCEPTIONAL GRANDS CRUS



LUNGO ORIGIN GUATEMALA

Soyeux et affirmé

Alliance d'Arabica et de Robusta Gourmet lavé du Guatemala, Lungo Origin Guatemala est un café équilibré et onctueux aux notes intenses de céréales maltées et sèches qui soulignent un caractère bien affirmé.

Bold and silky

A blend of Arabica and washed Gourmet Robusta coffee, Lungo Origin Guatemala is a smooth and balanced blend with intense dry and malty cereal notes underlining its bold character.

Intensité Intensity 6



LUNGO FORTE

Élégant et torréfié

Mélange exclusif et complexe d'Arabicas d'Amérique Centrale et du Sud, Lungo Forte possède des notes grillées bien présentes, animées d'une subtile note fruitée.

Elegant and roasted

A complex blend of South and Central American Arabicas, Lungo Forte holds intense roasted notes with a subtle hint of fruit.

Intensité Intensity 4



LUNGO LEGGERO

Fleuri et rafraîchissant

Alliance délicate d'Arabicas d'Afrique de l'Est, d'Amérique Centrale et du Sud, très légèrement torréfiés, Lungo Leggero est très aromatique avec son délicat bouquet de notes fleuries rappelant le jasmin.

Flowery and refreshing

A delicate blend of lightly roasted East African and South and Central American Arabicas. Lungo Leggero is an aromatic coffee with mild notes of jasmine.

Intensité Intensity 2



ESPRESSO DECAFFEINATO

Dense et puissant

La combinaison d'Arabicas d'Amérique du Sud avec une touche de Robusta hautement torréfiés révèle de subtiles notes de cacao et de céréales grillées supportées par un corps dense.

Dense and powerful

Dark roasted South American Arabicas with a touch of Robusta bring out the subtle cocoa and roasted cereal notes of this full-bodied decaffeinated espresso.

Intensité Intensity 7



LUNGO DECAFFEINATO

Équilibré et complexe

Mélange complexe d'Arabicas d'Amérique du Sud et d'Afrique de l'Est, Lungo Decaffeinato est un café décaféiné équilibré qui associe des notes de céréales douces et grillées à toute la subtilité des notes florales des Arabicas d'Afrique de l'Est.

Balanced and complex

Lungo Decaffeinato is a balanced decaffeinated coffee made from a complex blend of separately roasted South American and East African Arabicas, combining toasted cereal and sweet notes with all the subtlety and floral hints of East African Arabicas.

Intensité Intensity 4

RECETTES À BASE DE CAFÉ

COFFEE RECIPES



ESPRESSO MACCHIATO

Grand Cru Nespresso surmonté d'un nuage de mousse de lait chaud.

Nespresso Grand Cru topped with a dash of hot frothed milk.



CAPPUCCINO

Grand Cru Nespresso surmonté de mousse de lait chaud.

Nespresso Grand Cru topped with hot frothed milk.



LATTE MACCHIATO

Somptueux mélange de lait chaud, de mousse de lait chaud onctueuse et d'un Grand Cru Nespresso.

Smooth blend of hot frothed milk, hot milk and a Nespresso Grand Cru.



ICED MACCHIATO

Mélange frappé d'un Grand Cru Nespresso et de glace pilée, surmonté d'une mousse de lait froid veloutée.

Smooth blend of a Nespresso Grand Cru with crushed ice, topped with cold frothed milk.



GOURMANDISE DE SPÉCULOOS

Sirop spéculoos et lait chaud associés à un Grand Cru Nespresso, surmontés de mousse de lait chaud et saupoudrés de brisures de spéculoos.

Speculoos cream blended with a Nespresso Grand Cru and hot milk, topped with hot frothed milk and sprinkled with crumbs of speculoos.



CHOCO-COOKIE MACCHIATO

Mélange gourmand d'un Grand Cru Nespresso, de lait chaud et de mousse de lait chaud agrémenté de sirop choco-cookie.

Smooth blend of a Nespresso Grand Cru, hot milk and choco-cookie syrup topped with hot frothed milk.