

catalogue  
**café**  
et boissons chaudes



*J. Milliet*



# Sommaire

Ah Le café !	5
Le café	6
Café Costadoro	8
Café Un Grain à Paris	12
Café illy	14
L'Offre Machines	16
Café Gianello	18
Chocolat Monbana	20
Le Thé	22
Thés et Infusions Destination	24
Accompagnements	28
Entretenir votre machine	29
Recettes gourmandes avec Monin	30





# Ah le café !

Cette douce odeur... cette petite pause que l'on s'offre dans notre course quotidienne... Telle est la beauté de cette boisson, discrète mais si importante dans l'équilibre de nos journées.

80% des Français sont consommateurs quotidiens de café, chez eux, au sein de leur entreprise, et bien sûr dans leurs bars et restaurants préférés.

Tout professionnel CHR se doit de proposer une solution boissons chaudes à ses clients.

Mais avec la démocratisation des machines à café domestiques, comment réussir à sensibiliser et fidéliser un client en recherche constante d'expériences de consommation différentes et inédites ?

Depuis plusieurs années, la Maison Milliet et ses partenaires s'engagent pour vous proposer une gamme toujours plus variée et innovante : Une offre « sur mesure » adaptée à votre identité et à vos besoins, avec du matériel performant, des formations et un suivi qualité.

Stratégique et génératrice de marges intéressantes, la qualité de votre offre boissons chaudes, Cafés, Thés, Chocolats caractérise votre établissement.



Alors, emparez vous de ce catalogue, faites votre choix, n'hésitez pas à nous interroger pour toute question ou demande de dégustation.

Nous serons ravis de vous faire partager notre passion pour ces produits que nous avons sélectionnés pour vous !

**Arnaud ALTOUNIAN**

Responsable Développement des Ventes Cafés  
07 85 13 81 66  
cafe@milliet.fr



# le café

## Un peu d'histoire

Originaire d'Ethiopie, on retrouve la trace du café dès l'antiquité mais c'est en 1644 qu'un négociant marseillais revenant de Constantinople introduit pour la 1ère fois en France des grains de café. Il faudra attendre l'année 1669 pour que le café fasse officiellement son entrée à la Cour de Louis XIV et devienne un temps la boisson favorite du roi et de ses courtisans.

Aujourd'hui, le café appartient à la culture française.

Le café est ainsi la 3ème boisson la plus consommée en CHR après l'eau et la bière. Il représente à ce titre un enjeu économique important pour les professionnels du secteur.

Depuis quelques années, ce marché très concurrentiel fait face à de grandes mutations avec l'apparition de machines à capsules domestiques et le développement des coffee shop, jusqu'ici très présents dans les pays anglo-saxons.

## Les Variétés de Café

S'il existe plus de 80 espèces de caféiers et plusieurs centaines de variétés différentes, 2 grandes espèces se distinguent :

### Le Robusta

Comme son nom l'indique, il provient d'un arbre robuste et résistant aux maladies, aux insectes ou à des conditions climatiques extrêmes, sauf au gel.

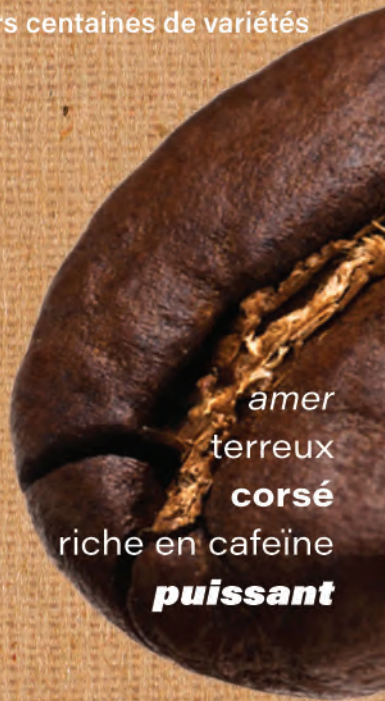
Sa taille peut atteindre près de 10 mètres.

Cultivé en plaines à une altitude plus basse que l'arabica (entre 0 et 800 mètres d'altitude) sous un climat excessivement ensoleillé et chaud (entre 24 et 30°C), sa croissance est rapide.

Il représente 30% de la production mondiale de café. Les trois principaux pays producteurs de café Robusta sont le Vietnam, le Brésil et l'Indonésie,

Le Robusta donne des cerises de café plutôt rondes de couleur jaune à brun.

Il présente un arôme moins développé, un goût plus amer et plus corsé que l'arabica et contient deux fois plus de caféine que le café arabica (soit 3% en moyenne).



**amer**  
**terreux**  
**corsé**  
**riche en caféine**  
**puissant**



# Le Produit

Les Cafés présentent des saveurs différentes qui dépendent de leur espèce et de leur variété mais aussi de leur origine et de la qualité de préparation de leurs grains.

La cerise est le fruit du caféier. Elle contient 2 grains de café.

Le café vert est ainsi nommé avant torréfaction.

La torréfaction consiste à chauffer les fèves de café vert à haute température pendant plusieurs minutes. Cette opération procure au café sa couleur brune, son arôme et son goût.

doux  
**fruité**  
parfumé  
aromatique  
savoureux  
acidulé



## Pour le Professionnel CHR

Le prix de vente du café à un professionnel du CHR dépend de la variété du café, de la sélection, de l'origine et de la taille du grain mais aussi de sa méthode de torréfaction et enfin de la qualité de son emballage.

**Le café est généralement le dernier produit consommé par son client avant de quitter l'établissement. Sa qualité et la façon dont il est servi conditionneront beaucoup la perception que le client aura de l'établissement !**

## L'Arabica

Il provient d'un arbre qui pousse lentement dans les hauts plateaux, entre 800 et 2000 mètres d'altitude.

Il craint les zones climatiques rudes et préfèrent les températures entre 15 et 24°C. Il a également besoin de beaucoup d'humidité et d'ombre et s'épanouit souvent pour cette raison sous de grands arbres qui le protègent du soleil direct. Cultivé sur des terres riches en minéraux, ces éléments essentiels contribueront à ses futurs arômes d'une grande finesse.

Le café arabica représente 70% de la production mondiale de café. Les cinq plus grands pays producteurs de café arabica sont la Colombie, le Brésil, le Mexique, l'Éthiopie et le Guatemala.

Il donne des grains de café ovales de couleur jaune à rouge.

L'arabica se distingue par sa grande finesse, ses arômes plus développés que ceux du robusta et sa faible teneur en caféine.

# CAFFÈ COSTADORO

CAFÉ ITALIEN PREMIUM

①



②



## 1. Costadoro Caffè Grain

36517  
1KG

Café subtil qui se distingue par son goût unique, ses arômes équilibrés et agréables en bouche. Il est doté d'une légère amertume cacaotée et des notes gourmandes chocolatées, de fruits secs et de pain grillé.

## 2. Costadoro Caffè Respecto Bio

36793  
1KG

L'union de trois origines de café centraméricaines confère à ce café biologique et équitable des notes de biscuit et de confiture de fruits rouges, particulièrement douces et harmonieuses.

③



④



## 3. Costadoro Caffè Arabica Filtre moulu

36540  
250g

Moulture spéciale pour pouvoir préparer du café filtre de qualité.

## 4. Costadoro Caffè Arabica Décaféiné moulu

36541  
250g



C'est l'histoire d'une grande marque née à Turin en 1890, lorsque la vente du café torréfié en grains était une activité réservée à peu d'amateurs experts. Aujourd'hui chacune des tasses Costadoro est pleine d'émotions. Dans tous les grains torréfiés se cachent 125 années d'histoire et d'amour pour le café, avec un seul objectif : s'assurer que le café dans un bar Costadoro soit toujours une expérience unique, agréable et inoubliable.

### 5. Costadoro Chocolat En Poudre

36700

1KG

Chocolat en poudre pour pouvoir réaliser un chocolat chaud à l'italienne.



5



6

### 7. Costadoro Capsules FAP Coffee Lab

36805

x150

Très équilibré en bouche, Costadoro Coffee Lab offre une alliance de parfums d'agrumes, d'épices, de fruits secs, de chocolat et de pain grillé.

### 8. Costadoro Dosettes ESE

36702

x150

Dosettes de café sous format ESE (Easy Serving Espresso) permettant de préparer rapidement et facilement un espresso de qualité.



7



8

### Costadoro Deca Dosettes ESE

36703

x50



# CAFFE' COSTADORO

Matériel de service et  
Accompagnements  
Costadoro  
(en stock ou sur commande)

Sucre 36542

Sucre brun

Edulcorant 36547

Ardoise

Enseigne 36586

Plateau

Rend Monnaie 36587

Maxi tasse sucrier

Tablier 36701

Tasses Espresso bio

Tasses Cappuccino 36545

Tasses Espresso

Tasses Thé 36546

Verres Espresso

Gobelets Cappuccino 36769

Gobelets Espresso

Speculoos 36701









# *un Grain à Paris*

## **Un Grain à Paris avec Van Hoos & Sons, Torréfacteur parisien**

Pour  
un café  
premium, local  
et inédit.

Un Grain à Paris est  
un café de spécialité 100%  
arabica, issu de 4 terroirs  
sélectionnés (Cuba, Papouasie,  
Ethiopie, Guatemala) pour leur  
qualité unique et l'équilibre des saveurs (des  
notes fruitées et onctueuses).

Torréfié de façon artisanale et dans les règles  
de l'art par Van Hoos & Sons à Paris, ce café  
exceptionnel a été élaboré pour réaliser des  
espressos de qualité et proposer un produit  
gourmand, premium et local.

*Un Grain à Paris est une marque déposée*





**EXCLUSIVITÉ J. MILLIET**

CAFÉ  
**Un Grain à Paris**  
35953  
1KG

Torrifié à Paris de façon artisanale, ce café premium arabica révèle des notes rondes et équilibrées, aux notes de fruits à noyaux, de cerise et de noisette caramélisée.



The Illy logo is written in a white, stylized, cursive font on a red square background.

Basé à Trieste, en Italie, illycaffè produit depuis 1933, un mélange unique de café 100% Arabica Premium et se positionne en tant que marque leader sur ce segment.

Un seul mélange de 9 provenances des meilleurs Arabicas, tous issus d'une qualité irréprochable.

Un goût unique et constant, parfaitement équilibré entre acidité et amertume, avec des notes fleuries et fruitées, et des notes de caramel, de pain grillé, de chocolat, d'amandes et de miel.



**1. illy Espresso Bonbonnes**  
505  
3Kg X2



**2. illy Espresso Arabica Mouldu**  
36222  
250g  
Une alliance de 9 Arabicas de qualité qui offre en bouche un réel équilibre entre les saveurs de pain grillé, de chocolat, de miel et de fruits.



**3. illy Espresso Décaféiné Mouldu**  
502  
250g  
Un café avec un taux de caféine inférieur à 0,1%. Un cru dévoilant des saveurs douces de caramel, de chocolat et de pain grillé.





④

#### 4. illy Monoarabica Capsules Mix

34481

Sachet de 25 capsules

Découvrez 3 des origines qui composent la recette originale d'illy. Brésil, Guatemala et Ethiopie.

Pour répondre aux besoins de ses clients et de ses consommateurs, illy propose un programme de suivi et de fourniture de produits et de services

- Equipements
- Formations à l'université du Café
- Contrôle Qualité
- Accompagnement

#### Matériel de service et Accompagnements illy

(en stock ou sur commande)

Sucre buchette 5kg	451
Tasses Espresso	4273
Grandes Tasses Cappuccino	4272
Tasses Deca Espresso	4274
Sous tasse à Espresso	4271



⑤

⑥

⑦



⑧

⑨

#### 5. illy Capsules rouges Espresso

3798

6 Sachets de 50 capsules  
Mélange idéal pour réaliser un ESPRESSO PARFAIT. Un goût rond et équilibré exalté par des notes de caramel, chocolat, pain grillé et fleur. Un corps velouté.

#### 6. illy Capsules bleues Espresso Long

32309

6 Sachets de 50 capsules  
La mouture est adaptée pour réussir un espresso long, aux saveurs de caramel et pain grillé. Une finale amère.

#### 7. illy Capsules vertes Décaféiné

3799

6 Sachets de 25 capsules  
Une teneur en caféine inférieure à 0,05% permet une consommation tout le long de la journée. Goût doux et équilibré

# Une offre Machines élaborée pour vous

Votre consommation annuelle est de **Moins de 50kg de Café**  
Nous vous proposons une offre Dosettes (pods) ou Capsules plastique / Simples

**Machine à Dosettes ESE Spinel 1**

37168



**Machine à Capsules illy X7.1**

35936



Votre consommation annuelle est de **Moins de 120kg de Café**



**Machine à Dosettes ESE (Easy Serving Espresso) Spinel 2**

36609



**Machine à Capsules illy X2.2**

20551



**Machine à Café Grains automatique Saeco Aulika Top**

36409



La machine à café qu'utilise votre voisin CHR ne correspond pas forcément à vos besoins ! C'est pourquoi nous vous proposons une solution sur-mesure, adaptée à votre consommation de cafés et au style de votre établissement.

Votre consommation annuelle est de **Plus de 120kg de Café**

Machine à café traditionnelle



**L'offre Café Filtre** Une solution adaptée à vos formules Brunch. Idéale pour les salles de réunion et de séminaires des hôtels.

Cafetière Filtre Bravilor

TH

35898



Cafetière Filtre Bravilor

Mondo

36283



# Gianello

## CAFFE



### Gianello Caffè Dolce

35909

1KG

Un espresso élaboré à partir d'un mélange de cafés Arabica d'Amérique Latine et de Robusta d'Asie. Des notes fruitées et fleuries accompagnées d'une crème généreuse.

### Gianello Caffè Décaféiné

36285

250g

Mélange de cafés décaféinés Arabica et Robusta sélectionnés parmi les plus nobles origines des meilleures régions du Brésil, d'Amérique centrale et d'Inde. Des arômes de fruits et de fleurs.





# La solution café traditionnel

Gianello propose un café  
au goût corsé, typique  
d'une torréfaction  
artisanale dans  
le Piémont  
en Italie

## Matériel de service Gianello (en stock ou sur commande)

Plateau	36734
Rend Monnaie	36328
Maxi Tasse Sucrier	36732
Tasses Cappuccino	31839
Tasses Espresso	31838
Tasses Grand Crème	36733
Verres	36329





# CHOCOLATERIE MONBANA



Avec la gamme de chocolats en poudre la plus large du marché, MONBANA répond à toutes les occasions de consommation, à toutes les saisons et aux différentes habitudes de consommation dans le monde.

Traditionnel, onctueux, aromatisé, chaud, froid...

Une offre diversifiée permettant de devenir l'expert des boissons gourmandes.



## Monbana Chocolat BIO non lacté

36139

1KG

Un chocolat léger et bio, harmonieux et doux à la fois, avec 32% de cacao d'origine République Dominicaine.



## Monbana Chocolat 4 étoiles lacté

36137

1KG

Monbana 4 Étoiles offre un chocolat chaud onctueux et crémeux au goût intense de cacao. Facile d'utilisation, il est composé d'au moins 32% de cacao auquel on ajoute de l'eau. S'utilise avec une chocolatière automatique.



## Monbana Chocolat Trésor non lacté

36138

1KG

Trésor de Chocolat est un chocolat authentique et gourmand. Avec ses 33% de cacao, ce chocolat est délicieusement velouté, intense et onctueux.



- L' explosion du nombre des coffee shops et des concepts bar reflètent les évolutions du marché et les nouvelles tendances de consommation.

- A l'instar des sandwicheries et boulangeries qui s'équipent pour répondre aux nouvelles demandes des consommateurs, le CHR indépendant doit aussi y voir une opportunité de :

- Développer la fréquentation en dehors des repas notamment

l'après-midi mais aussi à l'heure du petit déjeuner

- Augmenter son ticket moyen avec des boissons gourmandes à valeur ajoutée

- Capturer une nouvelle clientèle majoritairement féminine ; 70% des consommateurs de chocolat chaud en CHR sont des femmes (Source Monbana)

## Qu'est-ce qu'un chocolat Chaud ?

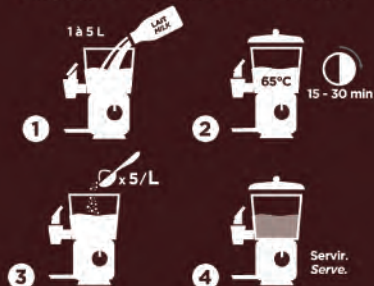
Le vrai chocolat chaud contient un minimum de 32% de cacao avec 20% à 22% de beurre de cacao.

### PRÉPARATION À LA BUSE VAPEUR STEAMER PREPARATION

(Pour 1 tasse d'environ 250ml / For a 250ml cup)



### PRÉPARATION EN LAITIÈRE CHOCOLATE MACHINE PREPARATION



1. Monbana  
Chocolatière  
Laitière 5L  
36885

2. Bravilor  
Chocolatière  
Bolero  
35979



①



②



## Un peu d'histoire

Apparu il y a plus de 5000 ans en Chine, le thé est aujourd'hui la 2ème boisson la plus consommée dans le monde après l'eau.

A l'exception du thé rouge appelé Rooïbos et provenant d'un petit arbuste d'Afrique du Sud, tous les thés sont issus d'un même arbre appartenant à la famille des camélias : le théier.

A l'état totalement sauvage, la taille d'un théier peut atteindre 6 mètres à 15 mètres dans

sa maturité. Certains théiers centenaires et très hauts sont vénérés et font l'objet de récoltes rares !

Dans les jardins de thé, l'arbre est taillé à 1,20 mètre pour permettre la récolte.

Après récolte, les feuilles sont chauffées le plus rapidement possible dans des fours à 90°C pendant 10 à 15 minutes afin de faire baisser leur taux d'humidité à 5 ou 6%.

Cette déshydratation partielle leur assure une bonne conservation mais elle ne doit pas être totale afin de permettre une infusion de haute qualité.

Le thé est une boisson stimulante contenant théine et tanins qui varient selon les variétés.

# le

## Les différents types de thé : Une palette de couleurs et de saveurs

Selon les procédés de récolte et de séchage des feuilles, on obtient différents thés, aux saveurs et aux arômes plus ou moins prononcés.

### Le thé blanc

Il provient des bourgeons cueillis aux extrémités des tiges puis séchés afin de produire une infusion faible en théine au goût subtil.

Il est donc très adapté à une consommation de fin d'après-midi ou en soirée.

### Le thé vert

Les feuilles commencent à se dessécher naturellement à l'air libre (ou à la vapeur) puis elles sont roulées à la main et soumises à haute température dans un four.

Plus faible en théine que le thé noir, le thé vert est adapté à une consommation tout au long de la journée. Très utilisé pour la réalisation du thé à la menthe.

### Le thé bleu

Les feuilles sont flétries à la vapeur puis séchées dans un four. Elles subissent en plus une légère oxydation\*.

Son infusion est moins corsée et plus suave que celle du thé noir.

Le thé bleu peut se déguster tout au long de la journée.



# Pour Le Professionnel CHR



La vente de thé mérite d'être développée en CHR car elle est génératrice d'image et de marges confortables.

Facile à stocker et à préparer, le thé permet d'offrir à une clientèle, majoritairement féminine une alternative aux boissons plus traditionnelles et parfois caloriques.

Les femmes boivent en effet plus de thé que les hommes et elles sont encore plus nombreuses en région parisienne où

cette boisson « tendance » est deux fois plus consommée que dans le reste de la France !

Notre conseil : Valoriser et diversifier votre offre en proposant à votre clientèle plusieurs variétés de thés. Pour un coût d'achat limité, les coffrets de sachets de thés de différents parfums répondent parfaitement à ces besoins. Leurs emballages colorés et soignés séduisent les plus exigeants, prêts à payer un prix un peu plus élevé pour cette boisson « premium ».

# Thé

## Le thé noir

Flétries à l'ombre, les feuilles sont roulées à la main avant d'être oxydées\* dans un local chaud et humide pour permettre le développement de tous les arômes.

Les feuilles sont ensuite séchées à très haute température.

Le plus corsé de tous les thés, riche en théine et produisant une infusion d'une belle couleur cuivrée.

Le thé idéal pour commencer la journée.

*\* L'oxydation consiste à maintenir un certain taux d'hygrométrie. Les feuilles de thé sont placées sur des nattes dans une salle ventilée mais à l'abri des courants d'air et maintenue à une température ambiante de 20 à 22°C.*

*La durée du processus d'oxydation peut varier de 1 à 3 heures selon la qualité des feuilles, la saison, la région. Elle impacte la couleur des feuilles.*

*En fin de processus, une exposition courte à une source de chaleur neutralise les enzymes responsables des transformations.*

*L'oxydation des feuilles de thé est un processus extrêmement précis et réalisé sous l'autorité d'un maître-artisan.*



# DESTINATION



## NOTRE CHOIX

Les feuilles de thé n'étant pas lavées après leur récolte, les pesticides des producteurs conventionnels se retrouvent directement dans la tasse.

Pour cette raison, nous ne vous proposons que des **thés BIO** afin de préserver la qualité et la saveur des thés que vous servez à vos clients.

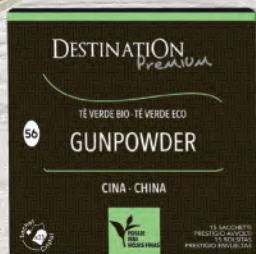
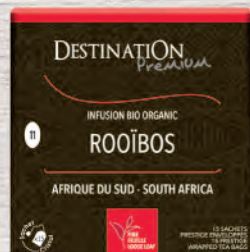
## Thés en Coffret 32983

x56 sachets

Ce coffret est composé de Thé Blanc, Vert Menthe, Vert Jasmin Parfum d'Orient, Breakfast Petit Déj, Gunpowder Vert Nature, Rooibos sans théine, Spicy Lemon Tea, Earl Grey Fleurs Bleues.







### Thé Earl Grey Fleurs Bleues

32994  
x15  
Un thé parfumé, délicat et légèrement fruité mêlant la bergamote et bleuets pour un goût unique.

### Thé à la Menthe

32985  
x15  
L'incontournable thé à la menthe bio dévoilant un goût légèrement épicé.

### Thé Jasmin Orient

32987  
x15  
Un délicieux parfum d'Orient accompagné de saveurs fleuries de jasmin.

### Thé Rooibos

32989  
x15  
C'est au cœur de l'Afrique du Sud que nous retrouvons le Rooibos. Exotique et relaxant, il est sans théine.

### Thé Blanc Imperial

32984  
x15  
Un thé blanc naturellement fruité, subtil et peu théiné.

### Thé Breakfast Ceylan

32988  
x15  
Cultivé au Sri Lanka, ce thé bio Breakfast Ceylan est un classique. Il dévoile des saveurs cuivrées.

### Thé Vert Gunpowder

33412  
x15  
Un thé vert d'altitude de Chine aux saveurs fleuries.

### Thé Spicy Lemon

32993  
x15  
Intense, très aromatique et savoureux, ce délicieux mélange d'épices vous fait voyager en Inde.

### Thé Sous Les Tropiques

32990  
x15  
Un thé bio gourmand dévoilant des saveurs de noix de coco, de cacao et de fruits exotiques.





# DESTINATION



## Thé Noir Breakfast

33410

x50

Cultivé au Sri Lanka, ce thé bio Breakfast Ceylan est un classique. Il dévoile des saveurs cuivrées.



## Thé Vert Menthe

33409

x50

L'incontournable thé à la menthe bio dévoilant un goût légèrement épicé.



## Thé Vert Earl Grey

33408

x50

Fruité, rafraichissant et peu théiné. Il offre des notes douces de Bergamote.



## Thé Vert Nature

33407

x50

Un délicieux thé vert biologique, très léger, aux arômes délicats.





### Infusion Menthe Royale

33335

x15

Menthe Royale, une infusion chic, voluptueuse et intense.



### Infusion Tilleul

33333

x15

Tilleul des Baronnie est une infusion bio, subtile et envoi-rante, aux saveurs fleuries.

### Infusion Tilleul Menthe

33336

x15

Subtile alliance entre le tilleul et la menthe poivrée de Bavière dévoilant des notes de miel.

### Infusion Verveine

33337

x15

Une infusion de Verveine gourmande et fruitée, issue de l'agriculture biologique.



### Infusion Camomille

37361

x15

Douce infusion Bio de Camomille élaborée à partir des meilleures feuilles de Camomille.



# Accompagnements

## Chatine Amande Chocolat

436  
x200



## Speculoos Générique

457  
x200



## Sucre Mini Buchette Générique

30786  
x500



## Sucre Enveloppe Générique

439  
x180



## Matériel de service et Accompagnements Monbana

(en stock ou sur commande)

Tasses en verre  
36230

## Assortiments chocolats

37373  
x200

## Assortiments biscuits / collections saisonnnières

37313  
x200





# Comment régler et entretenir sa machine pour servir un espresso de qualité ?

## Chaque matin

---

- ✓ Purger la machine en faisant plusieurs cafés à vide
- ✓ Contrôler les niveaux et la pression
- ✓ Faire 2 cafés tout en contrôlant le temps d'extraction (entre 20 et 30 secondes)
- ✓ Contrôler dans un premier temps la crème puis la qualité et le goût du café

Afin d'éviter le goût « brûlé » du café, enlever systématiquement le marc dans les porte-filtres

## Chaque soir

---

- ✓ Nettoyer les groupes avec le porte filtre aveugle
- ✓ Nettoyer à l'aide d'une brosse ou d'un pinceau souple les douchettes
- ✓ Nettoyer les tubes vapeurs
- ✓ Nettoyer la machine et les porte-filtres à l'aide d'eau chaude.

## Toutes les semaines

---

- ✓ Nettoyer la trémie du moulin à café

## Problèmes : causes et solutions

### Le café passe trop vite

---

- ▶ Mouture trop grosse : resserrer les meules
- ▶ Dose trop faible
- ▶ Pression trop importante

### Le café coule trop lentement

---

- ▶ Mouture trop fine: desserrer les meules
- ▶ Mouture humide
- ▶ Surdosage
- ▶ Pression trop faible

### Le café ne passe pas du tout

---

- ▶ Mouture trop fine
- ▶ Problème d'arrivée d'eau ou de pompe
- ▶ Becs, filtres, douchettes bouchés
- ▶ Electrovanne hors-service

### Présence de marc dans la tasse

---

- ▶ Mouture trop fine
- ▶ Joints et/ou filtres abîmés
- ▶ Filtre trop sale
- ▶ Porte filtre mal serré

# Le Sirop de **MONIN**<sup>®</sup>

## Proposez des Boissons Gourmandes!



Forte de plus de 100 ans d'expérience, MONIN est devenue la marque de référence des professionnels du bar et de la restauration, avec plus de 150 parfums disponibles dans 150 pays. Elle présente le plus large assortiment de Sirops Premium, de Préparations de Fruits, de Sauces Gourmets et de Liqueurs. Versatiles et d'une puissance aromatique incomparable, les produits MONIN permettent de répondre aux exigences de tous les professionnels : qualité, saveurs multiples et originalité dans toutes les applications.

**MONIN**<sup>®</sup>  
monin.com



POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR.  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



## STEP BY STEP DES RECETTES GOURMANDES

### CAFÉ LATTE AROMATISÉ



### CHOCOLAT CHAUD AROMATISÉ



### MILKSHAKE AROMATISÉ



N'hésitez pas à aromatiser vos cafés et boissons chaudes gourmandes grâce aux multiples parfums MONIN :

**Le Sirop de MONIN 70 cl**

Brownie (saveur)	Épices d'Hiver
Caramel	Noisette
Caramel Salé	Noisette Grillée
Chocolate Cookie (saveur)	Popcorn (saveur)
Donut (saveur)	Spéculoos (saveur)
	Vanille

**La Sauce de MONIN 500 ml**

- Caramel
- Chocolat Blanc
- Chocolat au Lait
- Chocolat Noir
- Chocolat Noisette

**Le Frappé de MONIN 1,36 kg**

- Café
- Chocolat
- Neutre
- Vanille
- Yaourt

**L'Artiste de MONIN 150 ml**

Cacao **Nouveau**  
Caramel **Nouveau**

**PREMIÈRE SOLUTION**  
Conçue pour le LATTE ART, TOPPING et la décoration à l'assiette  
**TEXTURE LISSE**  
Onctueuse et brillante  
**CRÉATION DE MOTIFS**  
Précis, élégants et stables en moins de 10 secondes

Demandez l'assortiment disponible à votre commercial et personnalisez votre carte avec la gamme MONIN



Siège social : 65 rue Baron Le Roy - 75012 Paris  
Exploitation : 3 Impasse des Marais - 94000 Créteil  
Tél. 01 44 75 47 80 - Fax 01 43 99 90 52 - [www.milliet.fr](http://www.milliet.fr)