

Laissez-vous surprendre par nos recettes innovantes & gourmandes !



JEUDI 23/01 :

• 10h00-12h00

COFFEE TONIC

Un mélange détonant de café de spécialité Colombie Rainforest, version cold brew, et de tonic. L'ensemble subtilement aromatisé avec du sirop de pamplemousse rose et des rondelles de citron.

• 15h00-17h00

MATCHA FRAPPÉ AUX PERLES DE FRAMBOISE

Une alliance veloutée de poudre de matcha et de boisson végétale à l'avoine, agrémentée de perles de framboise.

VENDEDI 24/01 :

• 10h00-12h00

RENDEZ-VOUS BUBBLE LATTE

Un latte frappé à la noisette, préparé avec notre café Rendez-Vous Cafés Richard, associé à de délicieuses perles de chocolat.

• 15h00-17h00

ESPRESSO MARTINI FAIR x CAFÉS RICHARD

L'incontournable ! Le café-cocktail iconique mêlant un espresso Pure Origine Honduras Bio & Équitable, de la liqueur de café Fair, du gin et des zestes d'orange.

SAMEDI 25/01 :

• 10h30-12h30

MASTERCLASS AUTOUR DU CAFÉ SOLIDAIRE AVEC LE CHEF GREGORY COHEN

• 13h00-15h00

LATTE GLACÉ TROPICAL

Une combinaison rafraîchissante d'espresso Perle Noire, de lait de coco et de jus d'ananas, sublimée par une pointe de vanille.

• 15h30-17h30

IRISH COFFEE SOLIDAIRE

Le cocktail traditionnel Irlandais à base d'un espresso Café Solidaire N5, préparé en filtration douce, allié à du whisky, du sirop d'agave et de la crème.

DIMANCHE 26/01 :

• 10h00-12h00

SPICY MONKEY

Le café de spécialité Sumatra Orang-Utan associé aux saveurs du rooibos aux épices rehaussé par du sirop spicy, des zestes d'orange et une touche de cannelle.

• 15h00-17h00

ESPRESSO PIÑA COLADA

La Piña Colada revisitée... Du rhum ambré marié à un espresso Florio, du lait de coco, du jus d'ananas et une pointe de vanille.

LUNDI 27/01 :

• 10h00-12h00

MATCHA FRAPPÉ AUX PERLES DE FRAMBOISE

Une alliance veloutée de poudre de matcha et de boisson végétale à l'avoine agrémentée de perles de framboise.

• 14h00-16h00

RENDEZ-VOUS BUBBLE LATTE

Un latte frappé à la noisette, préparé avec notre café Rendez-Vous Cafés Richard, associé à de délicieuses perles de chocolat.