**Page Présentation & Concept**

Cafiné a vu le jour suite à la rencontre entre un passionné de spiritueux et différents artisans français. Ce qui nous a réunis, c’est la passion des produits artisanaux de qualité. Nous avons souhaité rendre hommage à la richesse des spiritueux français.

Notre ambition est d'être des pionniers, des provocateurs et des créateurs de nouvelles saveurs. Nous souhaitons dépoussiérer l’image des spiritueux en mélangeant savoir-faire français et créations originales. Ceci afin de reconnecter les consommateurs avec des saveurs oubliées et leur faire redécouvrir la richesse des spiritueux français.

La seule limite à notre créativité est notre imagination.

Notre concept est d’utiliser des fûts ayant servis à l’élevage des meilleurs spiritueux français pour y affiner du café.

Nous travaillons aussi sur le mariage du chocolat et du thé avec les spiritueux au travers de procédés innovants.

**Page Café**

« Tout le plaisir d’un spiritueux dans une tasse de café. »

Le Calvados, Armagnac et Cognac furent souvent servis en fin de repas, le fameux "pousse-café".

C'est donc tout naturellement que nous avons souhaité associer les deux.

Nous sélectionnons rigoureusement les meilleurs fûts de producteurs français dans lesquels nous affinons des grains de café de qualité durant plusieurs semaines.

Après torréfaction, nous obtenons un breuvage alliant subtilement les arômes de café à ceux du spiritueux choisi. C’est la combinaison parfaite pour découvrir la richesse d’un Cognac ou d’un Whisky tout en appréciant un café.

Retrouvez le plaisir d'un digestif dans une tasse de café.

Produit : Café-Calva !

Élaboré à partir de grains de café pur arabica de type Moka Guji d'Ethiopie. Le café a ensuite été élevé en ex-fût de Calvados, Appellation d'origine protégée.  Le fût est constitué de chêne français et à contenu du Calvados issu de la maison Toutain (Beuzeville). L'affinage a eu lieu dans nos chais dans l'Eure au sein de la région Normandie.

**Page Chocolat**

Chez Cafiné, nous souhaitons aussi associer le chocolat aux meilleurs de whisky. En effet, le whisky et le chocolat, sont deux des aliments les plus savoureux qui soient. Ils sont fait pour être associés. Nous avons donc réunis les saveurs des deux de la manière la plus savoureuse possible.

Produit : Smoked-Chocolate

Pour reproduire l’arôme fumé des célèbres whisky d’Islay, nous avons, dans un fumoir traditionnel, fait fumé des fèves de cacao pure origine de Papouasie Nouvelle Guinée avec du bois de hêtre.

Ce chocolat apporte des arômes de fumé mais aussi de tabac. Vous aurez l’impression, en bouche, de fumer un cigare.

Produit : Ganache Tourbée

Pour ce produit nous avons infusé une ganache de chocolat, issu de fève de Bolivie, avec le whisky tourbé Kilchoman « Machir Bay ». L’ensemble des deux offrent un chocolat aux saveurs fumées et fruitées. A déguster sans modération.

**Page Thé**

Pour le thé notre approche a été différente. En effet, nous avons amené les saveurs du Calvados dans l’univers du thé. Ainsi nous avons créé le « Normandish-Tea ».

Ce produit est élaboré en infusant à froid du thé Earl Grey bio avec du Calvados 20 ans d’âge puis en le faisant sécher. Cela nous permet d’obtenir un thé où se mélange les arômes de thé noir, bergamote et fleurs de bleuet avec la douceur des parfums de pomme.