



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - NOËL 2016

Praliné et Cuivrées pour la Maison Caffet



« Symphonie fantastique aux notes cuivrées pour un Noël sous le signe du Praliné
La Maison Caffet met en musique son Praliné impertinent et ses précieux chocolats pour un incroyable Noël chaleureux et enthousiaste. »

Noël : Dimanche 25 Décembre 2016
Saint Sylvestre : Samedi 31 Décembre 2016

CONTACT PRESSE

Sabine Verley

06 31 56 46 58 - svmarketing.eurl@gmail.com

SHOW MARRON-CASSIS !



BÛCHE FÉÉRIQUE

Etonnante vague aux courbes généreuses pour cette bûche d'exception aux saveurs intenses.

Le 'pimpant' cassis noir de Bourgogne, vif et coloré fait son show et taquine le sérieux marron de Naples au goût authentique et généreux ainsi que la douce mousse à la vanille Bourbon de Madagascar. Fondant, douceur et notes acidulées soulignent cette alliance subtile et éclatante.

Souvenir exquis et sensations inoubliables! À partager assurément pour un Noël 2016 unique et féérique.

Composition : Pâte sucrée et fondante frangipane à l'amande, compotée de cassis. Biscuit dacquois aux amandes, délicieuse crème de marrons de Naples et divine mousse à la vanille Bourbon de Madagascar.

À retenir :

- BUCHE FEERIQUE 4/6 PERSONNES A PARTIR DE 34 €
- BUCHETTE FEERIQUE INDIVIDUELLE A PARTIR DE 5 €
- DISPONIBLE DANS TOUTES LES BOUTIQUES

CHOCOLATS PRÉCIEUX



BONBONNIÈRE PRALINÉ

Harmonie, douceur et audace pour cette bonbonnière Praliné telle une boîte à musique enchanteuse; une partition de Piémont, bonbon de chocolat au doux praliné noisettes du Piémont, aux enrobages de chocolat noir Venezuela 70 % et lait 40 %.

À retenir :

- BONBONNIERE PRALINE
- À PARTIR DE 20 €
- DISPONIBLE DANS TOUTES LES BOUTIQUES
- COMMANDER SUR LA BOUTIQUE EN LIGNE

CONTACT PRESSE

Sabine Verley
06 31 56 46 58 - svmarketing.eurl@gmail.com

CONTACT PRESSE

Sabine Verley
06 31 56 46 58 - svmarketing.eurl@gmail.com



LES BÛCHES DONNENT LE 'LA' AU PRALINÉ



BÛCHES ET BÛCHETTES

Solo, duo, trio, quatuor... Composez votre partition :

- **Lumineuse** : Biscuit moelleux noisettes, croustillant chocolat feuilleté praliné noisette maison, crémeux chocolat lait 40 % au citron vert, caramel vanille, noisettes torréfiées concassées, mousse au chocolat lait 40 %, crème légère vanille citron vert.
- **Etincellante** : Biscuit chocolat, mousse au chocolat noir pur Venezuela 70 %, crème diplomate à la vanille Bourbon de Madagascar, coulis framboise et biscuit dacquois aux amandes.
- **Splendide** : Mousse au chocolat noir Guatemala 70%, biscuit chocolat, croustillant praliné feuilleté maison aux amandes, biscuit dacquois aux amandes.
- **Merveilleuse**: Biscuit chocolat, mousse au chocolat noir pur Venezuela 70 %, croustillant feuilleté et notre praliné noisette du Piémont maison.

À retenir :

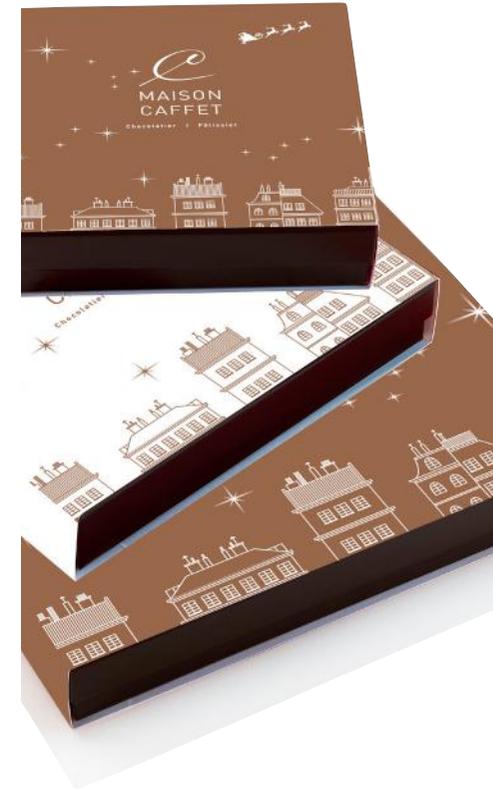
- BUCHES EN TAILLE UNIQUE 4/6 PERSONNES A PARTIR DE 34 €
- BUCHETTES INDIVIDUELLES A PARTIR DE 5 €
- DISPONIBLES DANS TOUTES LES BOUTIQUES

CONTACT PRESSE

Sabine Verley
06 31 56 46 58 - svmarketing.eurl@gmail.com


MAISON
CAFFET

COLLECTIONS GOURMANDES DE CHOCOLAT EN HABIT DE CUIVRE !



COFFRETS DE FÊTE

Nos coffrets Exploration se parent de couleurs cuivrées pour les féeries de Noël.

Exquis assortiments de nos plus belles créations de ganaches fondantes, de nos fabuleux pralinés maison à l'ancienne et de nos intenses pâtes d'amande. Sublime cadeau à s'offrir ou à offrir pour le plus grand plaisir de tous les convives.

À retenir :

- ASSORTIMENT 9, 16, 25, 27, 36, 48, 64 et 100 chocolats
- À PARTIR DE 15 €
- DISPONIBLE DANS TOUTES LES BOUTIQUES
- COMMANDER SUR LA BOUTIQUE EN LIGNE

CONTACT PRESSE

Sabine Verley
06 31 56 46 58 - svmarketing.eurl@gmail.com


MAISON
CAFFET

LE MARRON POURSUIT SON SHOW !



ÉCLAIR MARRON-CASSIS

Fondez pour ce péché mignon aux approches des fêtes. Plongez dans l'ambiance de Noël en savourant cet éclair ultra gourmand cassis marron.

Eclair à la vanille bourbon de Madagascar garni de sa compotée de cassis noir de Bourgogne, surmonté de délicieuse crème de marron de Naples.

TARTE MARRON-CASSIS

Sensationnelle tarte de fête

Harmonie de saveurs, aux notes intenses de la crème de marron alliées à la légèreté de la chantilly vanille Bourbon de Madagascar le tout ponctué d'une pointe fruitée et acidulée de cassis noir de Bourgogne.

À retenir :
- À PARTIR DE 12€
- DISPONIBLE DANS TOUTES LES BOUTIQUES

CONTACT PRESSE

Sabine Verley
06 31 56 46 58 - svmarketing.eurl@gmail.com


MAISON
CAFFET

ONE-MAN SHOW EPICÉ !



CAKE DE NOËL AUX ÉPICES

Gâteau de voyage à partager aux parfums d'antan

Souvenirs d'enfance aux mélodieuses saveurs de badiane, de cannelle, d'épices, d'oranges et de mandarines confites.

À retenir :
- À PARTIR DE 16 €
- DISPONIBLE DANS TOUTES LES BOUTIQUES

CONTACT PRESSE

Sabine Verley
06 31 56 46 58 - svmarketing.eurl@gmail.com


MAISON
CAFFET

FARANDOLE DE NOËL AU PRALINÉ



ASSORTIMENT DE FRITURES DE NOËL

Danse gourmande de fritures de Noël au praliné

Fritures de Noël au chocolat noir pur Venezuela 70% et lait 40% fourrées de notre remarquable praliné maison à l'ancienne aux noisettes du Piémont

- À retenir :**
- VENDU EN SACHET 150 g et 250 g
 - À PARTIR DE 13€
 - DISPONIBLE DANS TOUTES LES BOUTIQUES
 - COMMANDER SUR LA BOUTIQUE EN LIGNE

CONTACT PRESSE

Sabine Verley
06 31 56 46 58 - svmarketing.eurl@gmail.com


MAISON
CAFFET

RONDE DES FÊTES



SUJETS DE NOËL

Décor de table ou plaisir d'offrir pour les grands et petits

Ces sujets de Noël en chocolat pure origine Venezuela 70% ou lait 40% de cacao sauront ravir vos convives.

Disponible en deux tailles ce joyeux Père Noël cotoie l'ourson et les fabuleuses boules de Noël.

- À retenir :**
- À PARTIR DE 6€
 - DISPONIBLE DANS TOUTES LES BOUTIQUES
 - COMMANDER SUR LA BOUTIQUE EN LIGNE

CONTACT PRESSE

Sabine Verley
06 31 56 46 58 - svmarketing.eurl@gmail.com


MAISON
CAFFET

Le créateur : la biographie de Pascal Caffet

Depuis 37 ans, la Maison Caffet trace la voie de l'excellence en Chocolaterie Pâtisserie. Plus précisément, c'est l'audace du Maître Artisan es Praliné qui a valu à la maison éponyme son label tant convoité d'Entreprise du Patrimoine Vivant.

HISTOIRE DE FAMILLE, la signature Pascal Caffet prend sa source, dans le cœur historique de Troyes lorsque Bernard Caffet, père de Pascal, crée en 1979 une « boutique chocolatée » pour accueillir ses créations de pralinés et de ganaches. Précurseur, autodidacte passionné, attentif aux évolutions, Bernard Caffet conçoit alors ses premières machines et construit à Pont-Sainte-Marie, dans l'agglomération troyenne, un laboratoire innovant de 200 m². Il sera envié, mais rien n'entachera sa détermination. Le « Palais du Chocolat », qui joue sur le double sens du mot, sera connu dans la ville et alentours. Également passionné et volontaire, le jeune Pascal se moule dans le métier à ses côtés. À 16 ans, il découvre sa vocation de chocolatier pâtissier et comprend que celui qui sait fait preuve d'imagination et d'audace fera la différence.

CRÉATIF EXACERBÉ, il n'hésite pas à remettre chaque jour en cause ce métier qu'il découvre, défriche et veut renouveler ! Son goût pour l'indépendance et la liberté (de penser et d'agir) fera le reste. Au fil de rencontres déterminantes, Pascal Caffet se forme chez les plus grands. Il frappe à la porte de la célèbre Maison Peltier à Paris, temple de la gourmandise réputé à l'époque. Chez Gaston Lenôtre, il décroche des stages passionnants et côtoie ceux qui sont devenus des confrères, des copains, des amis.

Décuplant son énergie Pascal Caffet a Sans doute...l'envie de « faire le meilleur » pour « être l'un des meilleurs » dans sa catégorie, celle qu'il aura lui-même choisie. Il n'a que 22 ans, mais décroche ses premières distinctions françaises et européennes. Alors que certains aînés dans le métier ont mis en avant Paris ou de grandes villes, il assume ses origines provinciales et c'est à partir de Troyes qu'il va faire ses preuves, se forger aux armes du métier et fonder sa propre équipe de champions. Il reprend la maison familiale où il impose très vite son style novateur. L'histoire s'accélère.

VISIONNAIRE HYPERSENSIBLE aux goûts du grand public auquel il adore transmettre sa passion de Chocolatier Pâtissier, Pascal Caffet s'intéresse avant tout le monde au Praliné. Cette envie de « sortir des sentiers battus » guide alors Pascal Caffet. À une époque où la mode est au chocolat noir, il va travailler jusqu'à l'excellence ce produit méconnu laissé pour compte et lui rendre ses lettres de noblesse : première impertinence dans le métier... Constamment dans une démarche de créativité et de qualité, la Maison Pascal Caffet cultive la recherche de produits simples, sobres, beaux et surtout parfaitement équilibrés et bons, élaborés avec des matières premières soigneusement sélectionnées. Ses chocolats et bonbons haut de gamme se déclinent en collections annuelles.

AU SEIN DE LA MAISON CAFFET, LE « FAIT MAISON » PREND TOUT SON SENS. La transmission du savoir-faire est ancrée dans les fondements de l'entreprise qui forme, chaque année, nombre d'apprentis chocolatiers pâtissiers et les guide vers les plus hauts sommets nationaux et internationaux. Le Trophée Pascal Caffet, créé en 1997 et aujourd'hui parmi les concours les plus réputés, valorise les talents chocolatiers pâtissiers de demain.

Meilleur Ouvrier de France



BOUTIQUES MAISON CAFFET EN FRANCE

Cette Maison de renom est en perpétuel développement, notamment à travers son réseau de boutiques siglées et sa boutique en ligne.

AUBE /

2 rue de la Monnaie
10000 **TROYES**
03 25 73 35 73
infos@pascal-caffet.com

Marché de Troyes,
rue Claude Huez
10000 **TROYES**
03 25 80 38 38
infos@pascal-caffet.com

ZI des Ecrevolles,
3 bis av. des Tirverts
10150 **PONT SAINTE MARIE**
03 25 80 38 38
infos@pascal-caffet.com

BAS-RHIN /

22 rue des Orfèvres
67000 **STRASBOURG**
03 90 23 84 53
pascalcaffet.strasbourg@gmail.com

INDRE ET LOIRE /

Les Halles de Tours,
Place Gaston Paillhou
37000 **TOURS**
02 47 39 37 62
pascalcaffet.tours@gmail.com

MARNE /

34 rue de Mars
51100 **REIMS**
03 26 49 05 75
pascalcaffet.reims@gmail.com

2 place du Marché aux fleurs
51000 **CHÂLONS EN CHAMPAGNE**
03 26 67 49 22
chalons@pascal-caffet.com

MEURTHE ET MOSELLE /

22 rue des Dominicains
54000 **NANCY**
03 83 44 01 67
nancy@pascal-caffet.com

NIÈVRE /

5 rue de la Pelleterie
58000 **NEVERS**
03 58 76 02 75
pascalcaffet.nevers@gmail.com

YONNE /

9 rue du Plat d'Étain
89100 **SENS**
03 86 67 29 70
pascalcaffet.sens@gmail.com

PARIS /

13 rue Duban
75016 **PARIS**
01 45 20 08 04
pascalcaffet.paris16@gmail.com

& AILLEURS /

Piazza Castello,51
10123 **TORINO** (Italie)
0039 011 53 25 55
pascalcaffet.milano@gmail.com

Via San Vittore 3
20123 **MILANO** (Italie)
0039 02 365 63 999
pascalcaffet.milano@gmail.com

Nihonbahi Takashimaya
130-8265 **TOKYO** (Japon)
(81) 3 3231 3475

ET SUR INTERNET : www.maison-caffet.com

CONTACT PRESSE

Sabine Verley

06 31 56 46 58 - svmarketing.eurl@gmail.com



MAISON
CAFFET