



CAFÉ

Coffee



POURQUOI EST-ELLE UNIQUE ?

◆ SAVOIR-FAIRE

Une **recette exclusive** alliant **méthodes traditionnelles et innovantes** pour créer des saveurs véritablement distinctes.

Notre Maître Liquoriste est la garante des secrets transmis de génération en génération, elle perpétue le savoir-faire dans l'élaboration de nouvelles recettes.

◆ NATURALITÉ

Elaborée à partir d'**éléments aromatiques naturels**. Sans colorant, sans additif et sans conservateur.



◆ FRENCHNESS

La Liqueur de Café Marie Brizard® est **inspirée du savoir-faire de la Maison depuis 1755**.

La Maison Marie Brizard® dont les liqueurs étaient déjà servies à la cour du Roi Louis XV, fait rayonner **l'art de vivre à la Française** dans le monde entier depuis **près de 300 ans**.

Elle appartient au patrimoine et fait partie du cercle très fermé des **plus vieilles entreprises du pays** encore en exercice.

La Liqueur de Café Marie Brizard® est caractérisée par un nez typique rappelant le café. En bouche, notes puissantes de café d'Arabica avec une pointe de vanille.

QUEL EST SON SECRET DE FABRICATION ?

◆ Un dosage inédit d'ingrédients de qualité dont une **infusion* de café**.

◆ Notre Maître liquoriste a utilisé **l'héritage ancestral** de la Maison pour rechercher et associer les **meilleurs ingrédients** provenant du monde entier, et élaborer cette **liqueur aromatique, intense et harmonieuse**.

SÉLECTION DES INGRÉDIENTS

CAFÉ DE COLOMBIE



TRANSFORMATION

MACÉRATION



INFUSION DE CAFÉ

ASSEMBLAGE

BRANDY



EXTRAIT DE VANILLE

ALCOOL NEUTRE

EAU

SUCRE

20% alc.vol.



*Une infusion est un liquide coloré obtenu par la macération de substances aromatiques végétales dans de l'alcool (25-35% vol.).

**Un extrait est une solution dont la partie aromatique est issue à 100% d'un ingrédient naturel obtenue grâce à un procédé d'extraction.

COMMENT LA DÉGUSTER ?

La liqueur de Café Marie Brizard® se déguste pure sur glace, en cocktail et aussi en cocktails chauds, tels que l'Irish Coffee.

BLACK RUSSIAN

- ◆ ¾ part de Café Marie Brizard®
- ◆ 1 part de vodka Sobieski®

Servir sur glace



SAO PAULO

- ◆ 2cl de Café Marie Brizard®
- ◆ 2cl de Cognac Gautier® VS
- ◆ 2cl de crème fraîche



ESPRESSO MARTINI

- ◆ ⅓ part de Café Marie Brizard®
 - ◆ ⅓ part de vodka Sobieski®
 - ◆ ⅓ part de café espresso sucré
- Garniture : 3 grains de café



+ BONUS

La liqueur de Café Marie Brizard® rehausse l'art des desserts comme le tiramisu par exemple.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La liqueur de Café Marie Brizard® peut-elle être considérée comme une crème ?

VRAI Sa teneur en sucre est de 460g/l.

La liqueur de Café Marie Brizard® contient-elle un café d'une origine spécifique ?

VRAI Elle contient une infusion de café provenant de la Colombie.