

**COMPTOIRS
RICHARD**
PARIS

**ET SI VOUS IMAGINIEZ
UNE PAUSE CAFÉ AUTREMENT ?**

DÉCOUVREZ NOS ALTERNATIVES AU CAFÉ





LUPIN

L'ALTERNATIVE CAFÉ LOCALE

Torréfié puis moulu ou utilisé le lupin offre une boisson gourmande aux notes de céréales, à déguster chaude ou froide. Délicieux également avec du lait ou une boisson végétale

LE SAVIEZ-VOUS ?

Notre lupin est produit en collaboration avec notre partenaire, qui favorise l'emploi des personnes en situation de handicap.



Le lupin est une légumineuse reconnue pour ses grains riches en protéines et en fibres.



C'est une alternative au café, sans caféine, sans gluten.



Notre lupin est issu de l'agriculture biologique, cultivé dans le grand ouest, économe en eau et sans intrants chimiques.

FACILE À PRÉPARER, COMME UN CAFÉ

Méthodes de préparation avec une cafetière à piston



Ajoutez 1 cuillère à café de lupin



Versez votre eau chaude à 94°C puis mélangez



Laissez infuser 5 minutes



Pressez délicatement

il ne vous reste plus qu'à le servir dans une tasse et à le déguster.

Méthodes de préparation avec une cafetière italienne



Remplissez le réservoir d'eau chaude jusqu'à la valve et ajoutez le lupin moulu dans l'insert sans tasser



Vissez la cafetière et placez-la sur le feu



Retirez la cafetière du feu dès que le lupin s'écoule de façon continue

Voici un lupin prêt à déguster

IDÉE RECETTE

LUPIN HIBISCUS ET ROSE

découvrez la recette sur notre site internet



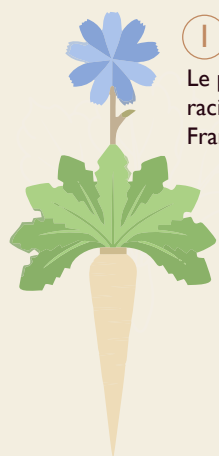
©photo : @Laboais



CHICORÉE

LE RITUEL CAFÉ, AUTREMENT

Découvrez la chicorée comme une nouvelle façon de savourer votre pause café. Cultivée et transformée en France, elle est torréfiée avec soin pour révéler des notes toastées et gourmandes, fidèles à l'exigence et au savoir-faire des Comptoirs Richard.



1 Plante sauvage

Le point de départ : une racine bio qui pousse en France et en Europe

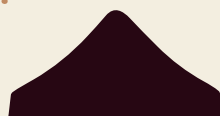


2 Cossettes

Cette plante est transformée en fines lamelles appelées : cossettes

3 Grains torréfiés

Ces cossettes sont torréfiées pour obtenir un grain avec des notes toastées et caramélisées



4 À votre tasse

On transforme ce grain en fine mouture ou en poudre soluble



POURQUOI LA CHICORÉE SÉDUIT-ELLE AUTANT ?

- Notes torréfiées et légèrement caramélisées avec une rondeur en bouche
- Se marie parfaitement avec du lait ou des boissons végétales
- Des recettes gourmandes prêtes à l'emploi (caramel, chai ...)
- Sans caféine, idéale à tout moment de la journée
- Naturellement source de fibres (riche en inuline), elle favorise la digestion.

COMMENT LA PRÉPARER ?



Versez 1 à 2 cuillères à café par tasse



Versez 150 à 200ml d'eau chaude, de lait ou de boisson végétale au choix.



Mélangez jusqu'à dissolution complète de la chicorée



À déguster nature ou avec du lait pour une version plus gourmande

LE SAVIEZ-VOUS ?

Un processus maîtrisé de la plante à la tasse

De la racine à la tasse, la chicorée suit un processus simple et maîtrisé : découpée, torréfiée puis transformée. Chaque étape révèle ses arômes pour une boisson douce et gourmande.



SARRASIN & CÉRÉALES

UNE BOISSON DOUCE ET CHALEUREUSE

Découvrez le sarrasin et les céréales à travers une boisson chaude, gourmande et naturellement sans caféine.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le sarrasin n'est pas une céréale mais une plante de la famille des polygonacées, et lorsqu'il est consommé grillé, il est tout naturellement torréfié pour révéler ses notes de noisettes et châtaignes grillées.



100% origine France



Sans gluten, riche en antioxydants et en fibres. Favorise la digestion et la circulation

COMMENT LA PRÉPARER ?



Faites chauffer de l'eau à 100°C



Versez une cuillère à soupe, soit environ 7g dans une tasse



Laissez infuser 2 à 4 minutes selon votre goût, pour une infusion plutôt douce ou plutôt intense



Ajoutez du lait ou une boisson végétale pour encore plus de gourmandise !

ajoutez du lait ou une boisson végétale de votre choix pour un délicieux latte

L'ESSENTIEL À SAVOIR SUR CHAQUE CÉRÉALE



SARRASIN

sans gluten, riche en antioxydants et en fibres



ORGE

céréale nutritive, idéale pour la vitalité quotidienne



ÉPEAUTRE

riche en protéines et facile à digérer



CHICORÉE

favorise la digestion

IDÉE RECETTE

L'ORIGINAL PUMPKIN SPICE LATTE

découvrez la recette sur notre site internet



COMPTOIRS RICHARD

PARIS

Comptoirs Richard incarne l'héritage vivant d'une Maison familiale française fondée en 1892 qui perpétue l'âme du café Français depuis trois générations. Nous proposons une véritable célébration du café français, une histoire où chaque grain torréfié révèle un savoir-faire unique. Dans nos boutiques et via notre site e-commerce, nous vous offrons une expérience sensorielle complète.

Explorer des alternatives et enrichir les expériences en matière de nouvelles boissons s'inscrit naturellement dans notre histoire de goût, de savoir-faire et de transmission.

Rendez-vous sur
notre site pour
des recettes & astuces



comptoirsrichard.fr