

*Torréfaction  
sur mesure  
par*

*Cafés Miguél.fr*  
Depuis 1956

Brochure technique, services et informations sur la  
prestation de torréfaction sur mesure  
N'hésitez pas à nous contacter au 0326.077.777  
Société Pikar Alister & Lloyd  
39 route de Villers aux Noeuds  
51500 Champfleury

# Qu'est ce que c'est ?

La prestation de torréfaction, c'est amener ce métier ancestral dans tous les lieux possibles. Nous avons les moyens techniques de faire connaître ce métier rare et de montrer notre passion du café à vos convives.

Cette prestation est composée d'une cuisson d'un café sélectionné précieusement, d'environ 15min. Puis d'une dégustation du café encore fumant, via une technique lente d'extraction du café spéciale : une méthode douce, le slow coffee. Ou bien vous pouvez opter pour une autre méthode celle-ci spectaculaire, la dépression.

Des modulations sont possibles et sont décrites succinctement dans les pages suivantes. Vous retrouverez les tarifs correspondants.

Concept innovateur, soyez les premiers à le proposer !

# Pour qui ?

Pour les professionnels voulant ajouter une nouvelle carte à leur jeu. Pour les organisateurs de soirées dédiées. Pour vos événements à thème. Pour vos petits déjeunés, déjeunés et dîners professionnels. Pour les séminaires.

Cette prestation est à destination de tous les professionnels.

La torréfaction à la carte sera disponible bientôt pour les particuliers. N'hésitez pas à nous contacter.

# Les services

Cuisson de café pour une broche (10 à 15 minutes)	850 €* .....
Location des machines (torréfacteur, moulin & bouilloire)	150 €* .....
Location des cafetières Slow Coffee	200 €** .....
Location des cafetières à Dépression	600 €** .....
Frais de livraison équipements et produits	Sur devis (départ Champfleury)* .....
Consommable avec base de 80 personnes (sucre, touillettes, serviettes, eau etc...)	16€ .....
Véritable cours sur le café (20 max. minutes après la broche) pour tous les convives.	100 € .....

Des coûts supplémentaires peuvent s'ajouter en fonction du lieu (éloignement) de la prestation, de l'heure ou encore des nuits d'hôtel pour le maître torréfacteur qui se déplacera.

Pour 2 kg de café vert cuit, nous pouvons faire environ 240 tasses.

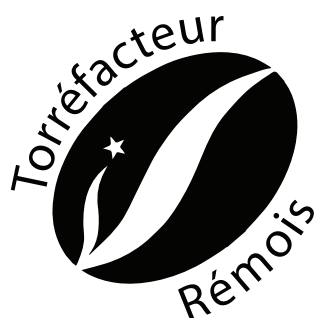
Des services supplémentaires peuvent être rendus en fonction de demandes particulières.

Pour chaque prestation, un véritable verre de la marque **CafesMiguel.fr** sera offert à chaque convive.

Les services assignés d'un \* sont des services obligatoires. De plus un choix de café est obligatoire (voir page suivante).

Les locations des cafetières marquées de \*\* sont à choisir en ces deux modes d'extractions.

Une eau de très haute qualité gustative sera utilisée pour aller en adéquation avec votre café.



# Le grain

Le grain acheté est vert. La quantité minimale est de 1 kg. Concernant le choix du café, n'hésitez pas à nous demander conseil pour ravir vos convives. Il y a possibilité de mélanger deux origines de cafés différents.

Les cafés proposés sont de 4 variétés de labels différents.

Découvrez les, leur origine puis leur nom.

Terroir *profil sérieux et très démonstratif d'une zone.*

Congo - Grands Lacs	.....	12 €/kg
Guatemala - Vulcano	.....	12 €/kg
Honduras - Marcala Paz	.....	12 €/kg
Mexique - Veracruz	.....	12 €/kg
Nicaragua - Jinotega	.....	12 €/kg

Estate *récoltés en ferme, ils referment chacun un secret.*

Chine - Yunmao	.....	15 €/kg
Costa Rica - Mundo del General	.....	15 €/kg
Ethiopie - Norte del Sur	.....	15 €/kg
Pérou - Cusco	.....	15 €/kg

Microlot *rare et passionné.*

Brésil - Caracoli	.....	25 €/kg
Nicaragua - Maragogype	.....	30 €/kg
Ethiopie - Moka Harrar	.....	23 €/kg
Inde - Cochin	.....	23 €/kg
Ouganda - Nil Blanc	.....	23 €/kg
Rwanda - Gasetza	.....	28 €/kg
Tanzanie - Arusha	.....	23 €/kg

Exception *Ultra limitée, simplement exceptionnel.*

Galapagos - Alcedo	.....	100 €/kg
Jamaïque - Blue Mountain	.....	168 €/kg
Panama - Boquete	.....	106 €/kg
Porto Rico - Orocovis	.....	117 €/kg
Yemen - Bantari	.....	136 €/kg
Zambie - Kapubu	.....	120 €/kg
Zimbabwe - Charungwe	.....	120 €/kg

# Caractéristiques techniques

Capacité de broche	..... 500 à 2500g/broche
Durée de broche	..... 10-15min/broche
Dimension (hxlxl)	..... 1200x850x1200mm
Poids	..... 150Kg
Puissance du moteur tambour	..... 60 W
Puissance du moteur air froid	..... 50 W
Puissance du moteur air chaud	..... 50 W
Puissance du moteur mélangeur	..... 20 W
Puissance du moteur de chauffe	..... 4200 W



# Informations

Le torréfacteur marche sur courant électrique domestique de 220V. Merci de prévoir une prise électrique proche de l'endroit où le torréfacteur sera disposé. Ou une rallonge suffisamment longue.

La puissance totale de la machine est de 4380 W, faire attention à prévoir cette information pour éviter de faire disjoncter.

La machine étant source de chaleur, il faudra une distance de sécurité avec des objets/aliments/autres ne supportant pas la chaleur ou fragile. De plus un périmètre de sécurité sera mis en place (1m50) autour de la machine pour éviter tout incident. Les convives ne pourront pas s'approcher plus près de la machine.

La torréfaction génère des pellicules de café et cela doit être impérativement vidé (par nos soins) dans une poubelle à la fin de la cuisson. Nous prévoyons donc des sacs boidégradables pour jeter ces déchets.

Durant la torréfaction un très petit risque (mais présent) qu'une braise s'infilte dans le pelliculier. Un extincteur doit être présent dans un rayon de moins de 20m du torréfacteur.

*la tradition n'empêche pas  
l'innovation  
elle l'exige*