

LE GRAND MENU CAFÉ DE NOËL

SÉLECTION EN 5 TEMPS
& ACCORDS GOURMANDS



MaxiCoffee

menu

*Café Flor de Oro
1895 Coffee Designers
by Lavazza*

Cocktail
1895 - Coffee Spirit - L'explorateur

*Café en grain
Solstice de Perléo*

Entrée
Velouté de courge butternut au café
et éclats de noisettes

*Café en grain
El Paraíso Aventurero
de Lugat*

Plat
Filet mignon sauce café,
écrasé de pommes de terre et ail confit

*Café filtre
Ethiopie Halo Beriti
de Lugat*

Fromage
Comté affiné et café filtre d'exception
Éthiopie Halo Beriti de Lugat

*Café en grain
Yellow Shot de Lugat*

Dessert
Crème brûlée parfumée au café

LE COCKTAIL

L'EXPLORATEUR

INGRÉDIENTS

45 g de café Flor de Oro
1895 Coffee Designers by Lavazza
70 cl d'eau
1,5 cl de sirop Spiced Red Berries Monin
12 cl de Prosecco

MATÉRIEL

1 bouteille à cold brew
1 balance
1 moulin à café
1 verre doseur
1 verre de présentation
1 cuillère

PRÉPARATION

La veille, préparez votre cold brew.
Versez le sirop Spiced Red Berries
au fond de votre verre de présentation.

Prélevez 6 cl de cold brew,
puis ajoutez-le sur votre sirop.
Mélangez.

Ajoutez le Prosecco
sur votre mélange.

Dégustez.



VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT AU CAFÉ ET ÉCLATS DE NOISETTES



ASSOCIÉ AVEC LE CAFÉ SOLSTICE PERLÉO

FACILE

4 PERSONNES

INGRÉDIENTS



- 600 g de courge butternut
- 1/2 oignon
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 double expresso avec le Café en grain Solstice Perléo
- 2 c. à soupe de crème fraîche (ou végétale)
- Quelques noisettes concassées
- Sel, poivre, muscade

PRÉPARATION



1. Préparez les légumes : Épluchez et coupez la courge butternut en dés et l'oignon en lamelles.
2. Faîtes revenir :
Dans une casserole, faîtes revenir l'oignon dans l'huile d'olive 2 à 3 minutes sans trop le caraméliser.
3. Faîtes cuire la courge butternut à la vapeur pendant une vingtaine de minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau.
4. Mixez le tout, à l'exception des oignons à doser progressivement afin de garder le goût du café et jusqu'à obtenir un velouté lisse.
Ajoutez la crème et le café. Bien mélanger.
Ajustez le sel, le poivre et un peu de muscade.
5. Dressage :
Versez dans des bols et ajoutez quelques noisettes concassées.

FILET MIGNON SAUCE CAFÉ, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET AIL CONFIT



ASSOCIÉ AVEC LE CAFÉ EL PARAISO AVENTURERO DE LUGAT



FACILE



4 PERSONNES

INGRÉDIENTS



le filet mignon

- 1 filet mignon de porc (600 à 700 g)
- 1 c. à soupe d'huile neutre
- 15 g de beurre
- Sel et poivre

la sauce au café

- 1 échalote
- 1 espresso avec le café en grain
El Paraiso Aventurero de Lugat
- 20 g de beurre froid
- 1 cuillère à soupe de crème
- Sel et poivre
- Un peu de fond de veau ou maïzena
pour épaissir la sauce

l'écrasé de pommes de terre et ail confit

- 800 g de pommes de terre
- 1 tête d'ail
- 20 g de beurre fondu
- 10 cl de lait chaud
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION



Pour le filet mignon

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Salez et poivrez le filet mignon
3. Faîtes chauffer une poêle avec l'huile,
et saisissez le filet sur toutes les faces pour le colorer
4. Ajoutez le beurre à la fin puis arroser la viande
5. Transférez au four pour 20-25 minutes selon la taille
(la viande doit être rosée au centre)
6. Laissez reposer 10 minutes sous papier aluminium

Pour la sauce au café

Avant de commencer, faîtes revenir une échalote sans trop la caraméliser.

1. Dans une poêle, ajoutez le beurre, l'expresso
et ensuite la crème fraîche.
2. Remuez constamment pour bien mélanger
les ingrédients et pour que la sauce
soit légèrement épaisse.
3. Assaisonnez.
4. Ajoutez un peu de fond de veau ou de maïzena
par petite dose pour épaissir la sauce.
Il ne vous reste plus qu'à servir.

Pour l'écrasé de pommes de terre et ail confit

1. Faîtes cuire à la vapeur les pommes de terre épluchées
(20 minutes)
2. Écrasez à la fourchette pour garder une texture rustique
3. Incorporez le beurre et le lait chaud.

LE FROMAGE

COMTÉ AFFINÉ ET
CAFÉ FILTRE D'EXCEPTION :
ÉTHIOPIE HALO BERITI LUGAT



CRÈME BRÛLÉE PARFUMÉE AU CAFÉ



ASSOCIÉ AVEC LE CAFÉ YELLOW SHOT LUGAT

 MOYEN

 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS



- 2 gousses de vanille
- 1 expresso avec le café en grain Yellow Shot Lugat
- 40 cl de crème liquide
- 4 jaunes d'oeuf
- 80 g de sucre en poudre
- 4 cuillères à café de cassonade

PRÉPARATION



1. Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
2. Fendez la gousse de vanille en deux, puis déposez-la dans une casserole avec la crème liquide. Faites chauffer le tout à feu moyen pendant 3 à 4 minutes, sans laisser bouillir et en remuant régulièrement. Retirez ensuite du feu.
3. Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange devienne pâle et mousseux.
4. Retirez la gousse de vanille, puis versez la crème chaude sur le mélange œufs-sucre en fouettant vivement.
5. Ajoutez 1 expresso de café
6. Répartissez la préparation dans plusieurs ramequins adéquats, 1 à 1,5 cm d'épaisseur de crème maximum.
7. Placez les ramequins sur le lèche frite et faites cuire au bain-marie durant 30 min.
8. Laissez refroidir complètement à température ambiante avant de placer au réfrigérateur pour 2 heures. Juste avant de servir, saupoudrez chaque ramequin d'une cuillère à café de cassonade et caramélisez le dessus à l'aide d'un chalumeau.



M MaxiCoffee

Tous les cafés de ce menu sont disponibles sur maxicoffee.com

Remerciements : À toutes celles et ceux qui ont participé à la réalisation de cet ouvrage. Conception et élaboration du contenu : Eva Tan en collaboration avec Clara Blanc, avec l'expertise café de Maelle Labat, Jérémy Puyo et Raphaël Mignon. Mise en page, photographie et direction artistique : MaxiCoffee. Toute reproduction, même partielle, est interdite sans autorisation préalable. Décembre - édition 2025