



GUIDE DES CAFÉS

LES SPÉCIALISTES
DE LA TORRÉFACTION
DEPUIS DEUX GÉNÉRATIONS

LES BRÛLERIES ALADDIN

Principal fournisseur de cafés au détail de la région, les brûleries Aladdin s'engagent à vous offrir une gamme complète de cafés certifiés biologiques et équitables. Choisissez parmi plus de 50 variétés à des prix concurrentiels. Nous sommes fiers de nos cafés ; ils sont raffinés et de très haute qualité.

Nous avons créé ce guide pour vous aider à les différencier et à sélectionner ceux qui surpasseront vos attentes. Cochez la case appropriée pour garder en mémoire les cafés essayés et prenez des notes sur vos coups de cœur.



Charles Jarawan
Propriétaire



Jad Jarawan
Propriétaire





POURQUOI CHOISIR DES CAFÉS CERTIFIÉS BIOLOGIQUES ET ÉQUITABLES?

Le choix de consommer des cafés biologiques et équitables démontre votre soutien envers les cultivateurs qui utilisent des méthodes de culture respectueuses de l'environnement et encourage le développement durable.

La culture biologique vous garantie un café sans herbicides ni pesticides chimiques nuisibles – un avantage considérable pour la santé des cultivateurs et pour votre santé en tant que consommateur.

De plus, puisque les cafés biologiques sont cultivés sous couvert forestier, vous contribuez à préserver les écosystèmes et à fournir un habitat naturel aux insectes, aux micro-organismes, aux animaux et aux oiseaux migrateurs.



Certifié
biologique
par l'OCIA



Certifié
équitable



LA TORRÉFACTION, UNE QUESTION DE GOÛT!

Nos cafés sont produits à partir d'une méthode de torréfaction traditionnelle qui permet de rôtir les grains de façon égale tout en conservant les caractéristiques uniques de chaque grain.

Nos cafés sont torréfiés directement en magasin afin de garantir une fraîcheur optimale de la première à la dernière tasse.



DEGRÉ DE TORRÉFACTION DISPONIBLE



Un rôtissage brun préserve toute la saveur des grains. C'est un excellent choix pour les gens qui préfèrent un café souple, délicat et doux.



Les grains rôtis brun foncé dénotent un café aromatique, riche, velouté et sans arrière-goût. Ils sont excellents pour les cafés à espresso.



Ce mélange de brun et de noir procure un café corsé doux-amer. Très équilibré, vous l'aimerez à coup sûr!

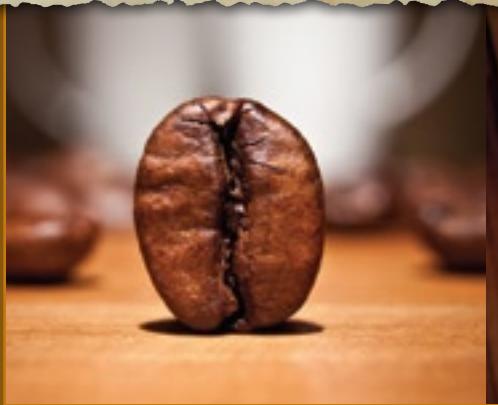


Les grains torréfiés noirs produisent un café corsé, aux saveurs riches et intenses. Contrairement à la croyance populaire, il contient moins de caféine que les degrés plus clairs.

DÉCOUVREZ LE NIVEAU DE TORRÉFACTION QUI VOUS CONVIENT

EXPLOREZ ET DÉCOUVREZ VOS PRÉFÉRENCES

L'arôme et la saveur dépendent du pays d'origine du café et du degré de torréfaction. Certains cafés présentent des bouquets floraux, des nuances de fruits ou d'agrumes, et même des notes boisées ou terreuses.



ÉVALUER LES CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE CAFÉ COMME VOUS LE FAITES AVEC LE VIN

1 L'ACIDITÉ

L'acidité (ou la vivacité) est ressentie sur les côtés de la langue et donne au café un goût légèrement piquant. Un café acide (ou vif) laisse en bouche un agréable goût prononcé.

NOTE : L'acidité du café n'a rien à voir avec son taux de pH. Un café dit « acide » ne vous causera aucune brûlure d'estomac! Il ravivera plutôt vos papilles gustatives.

2 LE CORPS

Le corps représente la texture et la consistance du café en bouche. Les cafés corsés peuvent avoir une texture volumineuse et onctueuse, tandis que le corps des cafés moins corsés peut être plus léger.

3 LA FINALE

La finale (ou la persistance), c'est la sensation gustative du café qui se prolonge en bouche après l'avoir avalé. Certains cafés ont une finale douce ou longue, tandis que d'autres en ont une plus courte, voire abrupte.



LES PAYS D'ORIGINES

Les brûleries Aladdin vous offrent des cafés de spécialité en provenance des quatre coins du monde. Chaque pays a un profil de saveur qui diffère selon les conditions climatiques et l'emplacement géographique. Plusieurs degrés de torréfaction sont disponibles pour les grains provenant d'un même pays.

Les chiffres inscrits dans les tableaux de dégustation représentent le niveau de l'acidité, de corps et de la finale du café sur **une échelle de 1 à 10.**

ACIDITÉ	CORPS	FINALE	J'AI ESSAYÉ
BRUN FONCÉ 7.5	BRUN FONCÉ 7.0	BRUN FONCÉ 8.0	<input type="checkbox"/>
NOIR 8.3	NOIR 7.2	NOIR 9.0	<input type="checkbox"/>

ÉTHIOPIE



Ce café présente un arôme de fleurs et une saveur de fruits des champs.

ACIDITÉ	CORPS	FINALE	J'AI ESSAYÉ
BRUN 6.2	BRUN 8.1	BRUN 7.4	<input type="checkbox"/>
NOIR 7.1	NOIR 8.2	NOIR 8.5	<input type="checkbox"/>

INDONÉSIE (SUMATRA)



Les cafés de cette région sont appréciés pour leur corps robuste et leurs saveurs moelleuses et terreuses. Il est considéré parmi les meilleurs au monde.

ACIDITÉ	CORPS	FINALE	J'AI ESSAYÉ
BRUN 7.0	BRUN 8.0	BRUN 6.8	<input type="checkbox"/>
NOIR 7.9	NOIR 8.2	NOIR 8.0	<input type="checkbox"/>

PAPOUASIE - NOUVELLE-GUINÉE



Ce café de très grande qualité affiche une variété de saveurs : cacao, noix, fleurs, prunes, chocolat noir et bois aromatique. Très équilibré, il appartient à la catégorie des cafés puissants et complexes.

ACIDITÉ	CORPS	FINALE
BRUN	BRUN	BRUN
6.0	6.0	6.0
NOIR	NOIR	NOIR

7.1 6.1 7.3

J'AI ESSAYÉ

ACIDITÉ	CORPS	FINALE
BRUN	BRUN	BRUN
6.0	6.0	6.2
NOIR	NOIR	NOIR

8.1 6.1 7.6

J'AI ESSAYÉ

ACIDITÉ	CORPS	FINALE
BRUN	BRUN	BRUN
6.1	6.2	7.1
NOIR	NOIR	NOIR

7.2 6.3 8.1

J'AI ESSAYÉ

COLOMBIE

Formidables arômes d'agrumé, de riches nuances de baies et de fruits mûrs, avec une délicate saveur de cacao.

ACIDITÉ	CORPS	FINALE
BRUN	BRUN	BRUN
7.1	8.1	7.2
NOIR	NOIR	NOIR

8.4 8.3 8.3

J'AI ESSAYÉ

NICARAGUA

Ce café moyennement corsé et goûteux est reconnu pour ses notes de chocolat noir. C'est un café idéal pour le déjeuner.

ACIDITÉ	CORPS	FINALE
BRUN	BRUN	BRUN
5.0	5.0	5.0
NOIR	NOIR	NOIR

6.1 5.1 6.3

J'AI ESSAYÉ

PÉROU

Il possède un riche arôme de caramel et de chocolat. Sa saveur moyennement sucrée est tout simplement charmante.



Certifié biologique



*

Certifié équitable



Coup de cœur

NOS MÉLANGES MAISON

Un goût que vous ne trouverez nulle part ailleurs.

Les chiffres inscrits dans les tableaux de dégustation représentent le niveau de l'acidité, de corps et de la finale du café sur **une échelle de 1 à 10**.

ACIDITÉ	CORPS	FINALE
BRUN 9.3	BRUN 9.2	BRUN 7.4

J'AI ESSAYÉ

ACIDITÉ	CORPS	FINALE
NOIR 6.1	NOIR 6.2	NOIR 8.2

J'AI ESSAYÉ

ACIDITÉ	CORPS	FINALE
BRUN 6.0	BRUN 6.8	BRUN 5.9
NOIR 6.9	NOIR 7.0	NOIR 6.7

J'AI ESSAYÉ

ACIDITÉ	CORPS	FINALE
1/3 BRUN 2/3 NOIR 8.0	1/3 BRUN 2/3 NOIR 8.0	1/3 BRUN 2/3 NOIR 8.0

J'AI ESSAYÉ

ACIDITÉ	CORPS	FINALE
NOIR 8.2	NOIR 7.2	NOIR 7.3

J'AI ESSAYÉ

ACIDITÉ	CORPS	FINALE
1/2 BRUN 1/2 NOIR 7.0	1/2 BRUN 1/2 NOIR 7.0	1/2 BRUN 1/2 NOIR 7.0

J'AI ESSAYÉ

ALTURA



Ce savant mélange d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud produit un café corsé dont le goût et la finale sont prononcés. Dégustez-le à toute heure de la journée.

ARABICA



Ce café torréfié foncé produit un goût corsé, vif et épice. Vous en redemanderez!

CAFÉ MAISON



Ce mélange spécial savamment préparé par notre maître-torréfacteur offre une saveur onctueuse et de délicieux arômes. Il est moyennement corsé.

CHOIX DU RÔTISSEUR



1/3 brun et 2/3 noir - Les grains vivifiants de l'Amérique centrale aux notes d'agrumes épousent parfaitement la douceur, le corps et la richesse des grains de café indonésiens.

CONTINENTAL FRANÇAIS



Un parfait mélange de cafés noirs provenant de notre plus précieuse sélection. Il est corsé et très savoureux.

DÉLICE DU MATIN



1/2 brun et 1/2 noir - Son goût vigoureux et robuste en fait le café par excellence du petit déjeuner. Les grains vivifiants de l'Amérique centrale aux notes d'agrumes épousent parfaitement la douceur, le corps et la richesse des grains de café indonésiens.

ACIDITÉ	CORPS	FINALE
2/3 BRUN 1/3 NOIR 6.0	2/3 BRUN 1/3 NOIR 6.0	2/3 BRUN 1/3 NOIR 6.0

J'AI ESSAYÉ

ACIDITÉ	CORPS	FINALE
BRUN FONCÉ 6.1	BRUN FONCÉ 8.1	BRUN FONCÉ 8.2
NOIR 8.2	NOIR 8.2	NOIR 9.4

J'AI ESSAYÉ

ACIDITÉ	CORPS	FINALE
BRUN 6.1	BRUN 6.0	BRUN 7.0
NOIR 8.2	NOIR 7.1	NOIR 8.3

J'AI ESSAYÉ

ACIDITÉ	CORPS	FINALE
BRUN 7.0	BRUN 6.9	BRUN 7.0
NOIR 8.1	NOIR 6.8	NOIR 7.7

J'AI ESSAYÉ

ACIDITÉ	CORPS	FINALE
BRUN 6.0	BRUN 6.0	BRUN 6.0
NOIR 8.0	NOIR 6.1	NOIR 7.0

J'AI ESSAYÉ

ACIDITÉ	CORPS	FINALE
NOIR 8.1	NOIR 7.0	NOIR 9.1

J'AI ESSAYÉ

ACIDITÉ	CORPS	FINALE
BRUN FONCÉ 8.1	BRUN FONCÉ 8.1	BRUN FONCÉ 6.3

J'AI ESSAYÉ

DÉLICE DU SOIR



2/3 brun et 1/3 noir - Les grains vivifiants de l'Amérique centrale aux notes d'agrumes épousent parfaitement la douceur, le corps et la richesse des grains de café indonésiens.

ESPRESSO



Les grains de l'Amérique centrale, de l'Indonésie et de l'Afrique ont été spécialement choisis pour vous offrir un café au goût équilibré, légèrement sucré et ponctué de noisettes.

FUSION LATINE



Complexe et corsé, il procure un arôme profond de cerise noire relevé d'une douce saveur de fumée et de riches accents de cacao.

LE GOURMET



Il est semblable à notre *Café maison* auquel nous avons ajouté une touche de café guatémaltèque et nicaraguayen. Il a un équilibre parfait, un goût d'épices et de chocolat noir.

MOKA JAVA



Aromatique et corsé, ce mélange offre un goût onctueux et terreux. Sa finale est agréablement intense.

TORRÉFACTION FRANÇAISE



Ce café a beaucoup de caractère et présente une saveur intense de fumée. Il est un des cafés les plus corsé.

VIENNOIS



Grains d'Amérique du Sud et d'Amérique centrale torréfiés selon les normes européennes présente un caractère raffiné tout en conservant les attributs d'un café noir.



Certifié biologique



Certifié équitable



Coup de cœur



NOS CAFÉS DÉCAFÉINÉS

(MÉTHODE SUISSE)

Les brûleries Aladdin utilisent seulement de l'eau et des filtres au charbon pour décaféiner votre café, ce qui permet de conserver toute sa saveur. Ce procédé suisse, comme tous les autres procédés, consiste à extraire jusqu'à 99 % de la caféine. Toutefois, aucun produit chimique n'est utilisé. Vous y retrouverez le même bon goût que chez les caféninés.

Les chiffres inscrits dans les tableaux de dégustation représentent le niveau d'acidité, de corps et de la finale du café sur **une échelle de 1 à 10**.

ACIDITÉ	CORPS	FINALE	JAI ESSAYÉ
BRUN 5.9	BRUN 6.0	BRUN 7.2	<input type="checkbox"/>
NOIR 7.0	NOIR 7.0	NOIR 8.0	<input type="checkbox"/>

MEXIQUE



Ses arômes sont ponctués de fruits et d'une note de cacao épice. Il est corsé et présente une onctueuse finale chocolatée.

ACIDITÉ	CORPS	FINALE	JAI ESSAYÉ
BRUN 5.0	BRUN 5.0	BRUN 5.0	<input type="checkbox"/>
NOIR 6.1	NOIR 5.1	NOIR 6.3	<input type="checkbox"/>

PÉROU



Il possède un riche arôme de caramel et de chocolat. Sa saveur moyennement sucrée est tout simplement charmante.

ACIDITÉ	CORPS	FINALE	JAI ESSAYÉ
BRUN 6.2	BRUN 8.1	BRUN 7.4	<input type="checkbox"/>
NOIR 7.1	NOIR 8.2	NOIR 8.5	<input type="checkbox"/>

INDONÉSIE (SUMATRA)



Les cafés de cette région sont appréciés pour leur corps robuste et leurs saveurs moelleuses et terreuses. Il est considéré parmi les meilleurs au monde.



Certifié biologique



°

Certifié équitable



Coup de cœur

NOS CAFÉS AROMATISÉS

Nos aromatisés sont créés à partir des grains de café nicaraguayen. Toutefois, nous pouvons aussi les créer avec vos grains de café préférés. Faites-en la demande à notre maître torréfacteur.

CHOCOLAT-FRAMBOISE



J'AI ESSAYÉ

Un excellent mariage de saveurs de truffes et de framboises. Un pur plaisir pour vos papilles!

CHOCOLAT SUISSE



J'AI ESSAYÉ

Cette spécialité unique des brûleries Aladdin vous procure une saveur naturelle de chocolat suisse, un chocolat issu des meilleures fèves de cacao du monde.

CRÈME BRÛLÉE



J'AI ESSAYÉ

Vous reconnaîtrez immédiatement les saveurs de ce dessert si populaire : vanille riche et crèmeuse, garnie de sucre caramélisé.

CRÈME IRLANDAISE



J'AI ESSAYÉ

Ce café est aromatisé à la crème irlandaise traditionnelle. Il est riche, velouté et possède une légère note de noisette.

NOISETTE



J'AI ESSAYÉ

Vous raffolerez de ce café onctueux aromatisé aux saveurs de noisettes grillées à la perfection.

PRALINE



J'AI ESSAYÉ

Laissez-vous tenter par un mélange irrésistible de noisettes grillées, de caramel et de chocolat.

VANILLE FRANÇAISE



J'AI ESSAYÉ

Retrouvez le goût sophistiqué de la vanille veloutée grâce à ce café équilibré d'inspiration européenne.

*Veuillez noter que le degré de torréfaction varie en fonction des grains de café utilisés.

PRENEZ DES NOTES!

Un aide-mémoire sur vos appréciations
et coups de cœur.







HULL

774, boulevard St-Joseph
Hull (Québec) J8Y 4B9
(819) 595-8520

HEURES D'OUVERTURE

Du lundi au mercredi : 8 h à 18 h
Les jeudis et vendredis : 8 h à 21 h
Les samedis et dimanches : 9 h à 17 h

www.bruleriealaddin.com

GATINEAU

470, boulevard Gréber
Gatineau (Québec) J8T 6C7
(819) 246-3999

HEURES D'OUVERTURE

Du lundi au mercredi : 9 h à 18 h
Les jeudis et vendredis : 9 h à 21 h
Les samedis et dimanches : 9 h à 17 h



Certifié
biologique
par l'OCIA



Certifié
équitable

RECYCLEZ CETTE BROCHURE EN L'OFFRANT À UN AMI

DES QUESTIONS?

Venez rencontrer nos spécialistes en magasin
ou écrivez-nous à l'adresse info@coffee.ca.

Pour connaître les dernières nouvelles
des brûleries Aladdin, joignez-vous
à nous sur Facebook.

