

Pic de chaleur : La sélection de boissons glacées de Café Nuances pour vous rafraîchir tout l'été

Sous la chaleur écrasante de l'été parisien, Café Nuances dévoile sa collection de boissons glacées. Des recettes signatures, infusées à froid ou frappées sur le moment, pensées pour vous désaltérer !

L'Affogato — La signature de la saison

Affogato Tiramisu : Espresso intense, glace onctueuse, éclats de cacao et mascarpone aérien fusionnent pour une dégustation profonde, crémeuse et réconfortante. Une création pensée comme un dessert à part entière, à savourer lentement.

Affogato Jasmine Matcha : Un équilibre subtil entre l'amertume végétale du matcha et la douceur florale du jasmin. Une touche zen, surprenante et délicate.

Affogato Jasmine Latte : Une version lactée et enveloppante, où le jasmin infuse dans un nuage de lait pour une pause tout en douceur.

Affogato Coconut Mocha : Mariage audacieux entre l'intensité du café, la rondeur du chocolat et la fraîcheur exotique de la noix de coco.



Notre sélection de boissons glacées :

Iced Latte : Un classique revisité version Nuances : double espresso sur glaçons, lait bien frais et un équilibre parfait entre force et douceur.

Iced Latte Vanille : Une caresse sucrée pour l'après-midi : shot de café, lait onctueux, sirop de vanille maison et glaçons. Simple et addictif.

Iced Mocha : Du chocolat fondu, espresso intense, lait glacé et nuage de chantilly (si on est d'humeur). Gourmand, réconfortant, mais 100% estival.

Iced Matcha à la rose : Le plus stylé de la bande. Matcha, lait, sirop de rose délicat et glaçons. Un parfum floral en bouche !

Iced Latte Caramel : Caramel maison, café corsé, lait frais, le tout sur glaçons. Sucré, mais pas trop. Une valeur sûre.



Visuels

Café Nuances

- 25 rue Danielle Casanova - 75001 Paris
- 22 rue du Vieux Colombier - 75006 Paris
- 10 rue de la Trémoille - 75008 Paris