



 **KAFLEUR** | SYSTEME D'EMPILEMENT ET DE STOCKAGE.

 **Le SABOTKA3** | LA STATION DE RECEPTION POUR LE STOCKAGE DE TOUS VOS KA3.

tarifs 2020

Car c'est aussi cela le KA3 ! : le pratique associé à l'esthétique.



www.felinecafebistrot.com

L'atelier KA3 se déplace sur événement

(> tarifs forfaits en fonction du lieu et du nombre de personnes)

ou

tous les mercredis au Féline, à Mougins,
avec 6 personnes maximum par atelier.



Découvrir les plaisirs de la dégustation de cafés,
apprécier et déguster autrement un café,
c'est l'opportunité qui vous est offerte par notre atelier KA3
dans notre « espace - dégustation Féline ». Un espace qui vous permettra d'apprendre
et d'apprécier l'Art de la dégustation en profitant des connaissances,
de la passion d'un professionnel, tout cela au cœur même de son entreprise...

Voici donc, le meilleur moyen d'être à la rencontre
de produits de qualité, en toute convivialité,
aux côtés d'un professionnel à votre écoute et pour votre plaisir.

L'occasion de découvrir ou redécouvrir
tous les sens que la dégustation d'un café sait mettre en éveil...

L'odorat :

le parfum du terroir, du jardin,...

L'ouïe :

le crépitements d'un grain de café sortant de sa torréfaction,...

Le toucher :

le toucher des produits,...

La vue :

la beauté d'un produit brut, la robe particulière d'un café,...

Le goût :

la saveur spécifique de chaque produit qui cultive notre palais
et qui nous instruit sur son origine...

« L'atelier KA3 »,

c'est véritablement un parcours initiatique original
pour mieux connaître et apprécier le café.

Vous apprendrez en exclusivité la technique de dégustation mise au point
par le Chef de Cuisine étoilé Laurent POULET : La Méthode KA3.

& voici nos différents forfaits :

FORFAIT BLEU , pour 2 heures de dégustation comprenant :

78 €

La présentation du KA3 et de la TASSE KA3, la découverte des produits,
l'enseignement de la méthode KA3, la dégustation de 2 cafés,
l'accompagnement d'un ou plusieurs produits culinaires régionaux
et la présentation du travail de Sommelier du Café selon KA3.

FORFAIT BLANC , pour 1 matinée de 09h00 à 14h00 comprenant :

150 €

Le petit déjeuner d'accueil, la découverte des produits,
la dégustation de différents cafés,
et l'enseignement de la méthode KA3.

Accompagnement d'un ou plusieurs produits culinaires régionaux.

Enfin la dégustation des sucres, chocolats et petits fours spécial KA3,
concoctés par notre chef.

FORFAIT ROUGE , pour 1 journée de 09h00 à 18h00 comprenant :

280 €

Le petit déjeuner d'accueil, la découverte des produits,
la dégustation de différents cafés,
et l'enseignement de la méthode KA3.

Accompagnement d'un ou plusieurs produits culinaires régionaux.

Enfin la dégustation des sucres, chocolats et petits fours spécial KA3,
concoctés par notre chef.

L'après-midi, départ à la découverte de la région et de certains produits,
producteurs ou artisans, chez un torréfacteur, etc...

Puis le dîner, soit chez un ami confrère de la région, soit au « féline »,
mais un dîner sous le thème des dégustations du jour.

FORFAIT AZUR , pour une matinée ou une journée complète comprenant :

de 160 € à 380 €

un assortiment de travaux totalement choisis, imaginé par le client,
et en concertation puis étude complète de ce "packaging à la carte!"
avec notre Chef & notre Sommelier du café.

pour une commande ou plus de renseignements : info@ka3.fr