

#5

КОТОРОЕ
МОЖНО
ЧИТАТЬ

Меню

**АТМОСФЕРА
В ДЕТАЛЯХ**

**ИСТОРИИ
УСПЕХА**
СОТРУДНИКОВ
КОФЕЕН

ОТ КРЕПЕРИИ
ДО КОФЕЙНОЙ
СЕТИ

**15 лет
Капи**

СКИДКА

ПРИ ПОКУПКЕ С СОБОЙ:
- 15% НА ВСЁ МЕНЮ,
- 30% НА КОФЕ И ДЕСЕРТЫ
ПОСЛЕ 20:00

Расскажем обо всем!



А знаете ли Вы как мы создавали это меню?

«Мы собираем специальную группу «КиШ меню», где каждый делится самыми вкусными рецептами блюд из поездок по разным странам. Мы вдохновенно рассказываем, что нам понравилось, что мы там попробовали и чем нам хочется с вами поделиться. И знаете как мы понимаем, что это блюдо – самое «вкусное»? Если ты про него рассказываешь, руками размахиваешь, ладони к сердцу прижимаешь, а все мечтательно улыбаются...

А еще пару лет назад мы решили, что будем делать меню-журнал, который вы теперь листаете в ожидании приготовления блюда. И чтобы вы не только про состав блюда читали, но еще немного романтических и веселых историй вам для настроения.

А что создает легкое настроение? Атмосфера уюта, ненавязчивая забота и много маленьких вкусных открытий. И 15 лет – самое время для удивительных открытий.

Америку, конечно, не мы открыли. Да и Бразилию тоже. А вот лучший кофе напрямую из Бразилии – теперь ваш! Потому что мы – большие молодцы: захотели вкусный свежееобжаренный кофе – пожалуйста, съездили в Бразилию, увидели, что там не только «много диких обезьян», но и фантастические плантации лучшего кофе. А еще там живут просто фанатики и гуру настоящего кофе. Прямо, как мы – ведь мы если что-то начали делать, то обязательно сделаем это лучше всех! Правда-правда.

И вот теперь у нас – свой свежееобжаренный кофе и в самом атмосферном месте Саратова (это уже наши гости говорят, а мы скромно улыбаемся) – на «Территории кофе». Вы меню обязательно полистайте – мы очень подробно и вкусно все описали: и как выбрали роaster, и как сами стали обжаривать зерно, и мы учились сами, и как обучались наши бариста, и как устраиваем каппинги для всех любителей кофе. Приходите в любое время, даже в выходные дни (если вы не на даче). А если вы захотите узнать – как у нас становятся самыми заботливыми волшебниками, – почитайте про наших ребят. Они все пришли к нам работать ещё студентами, влюбляясь в нашу атмосферу, становятся частью большой семьи, вы-

растают в администраторов, маркетологов, заводят свои семьи и ходят с ними в «Кофе и Шоколад» даже по выходным, в нерабочие дни.

Потому что кофе – это любовь.

Мы все – такие: увлеченные, влюбленные в свою работу и немного сумасшедшие. Ведь такие могут уходить и возвращаться, горячо спорить, обижаться, а потом обнимать друг друга. В этом юбилейном номере ребята расскажут вам обо всём, что стоит за понятиями «опыт» и «качество», «семья» и свой «дзен». Нам есть, что рассказать, и это главное.»

Ирина Башкирова, сооснователь сети кофеен «Кофе и Шоколад»

Да! И самое важное – в юбилейное меню мы включили всё, что вы так любите, добавив каплю парижского настроения, точно из первого меню «Кофе и Шоколад».

Для этого мы пригласили Патриса Терезоль – шеф-повара французских ресторанов родом из городка Клермон-Феран. К слову сказать, Патрис начал карьеру повара на родине, во Франции, готовил изысканные блюда в известном ресторане Troigros, отмеченном тремя звёздами Michelin.

А в России его послужной список тоже впечатляет: он создавал блюда в ресторане «Якорь» в «Палас-отеле», в мексиканском ресторане «Ацтека», в новиновском «Клуб Т», в ресторане французской кухни «Белый квадрат», «Бисквит», Fauchon. После открыл собственную сеть кафе «Креперии де Пари». И самое главное – готовьтесь насладиться его новинками, которые Патрис разработал только для гостей «Кофе и Шоколад»!

Нежные тонкие французские блинчики с различными добавками – выберите свой любимый. И через пару дней скажите официанту «Олечка, мне – как вчера». А какие у нас теперь стали Бельгийские вафли! Столько новых ярких вкусов – с грецким орехом, оливками, вялеными томатами и рией из сардин. А к ним обязательно возьмите сангрию «Манго-маракуйя» или «Киви и мята». И всё – праздник вкуса вам обеспечен!

Приятного аппетита и французского настроения!

**СКИДКА ПРИ ПОКУПКЕ С СОБОЙ: -15% НА ВСЁ МЕНЮ,
-30% НА КОФЕ И ДЕСЕРТЫ ПОСЛЕ 20:00**

СТР. 4-5
ЗАВТРАКИ



СТР. 6-7
АТМОСФЕРА
В ДЕТАЛЯХ



СТР. 8-11
КОФЕ



СТР. 12-13
ХОЛОДНЫЙ КОФЕ



СТР. 14-15
ЧАЙ



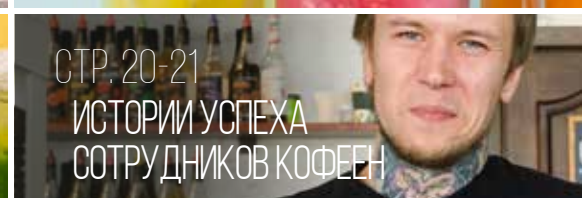
СТР. 16-17
ЛИМОНАДЫ



СТР. 18-19
САНГРИИ



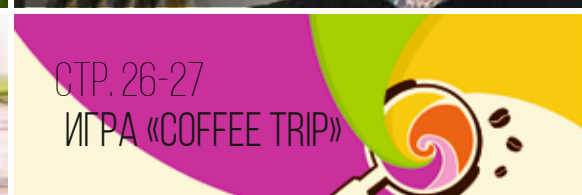
СТР. 20-21
ИСТОРИИ УСПЕХА
СОТРУДНИКОВ КОФЕЕН



СТР. 22-23
САЛАТЫ



СТР. 26-27
ИГРА «COFFEE TRIP»



СТР. 28-29
СУПЫ



СТР. 30-31
ПАСТЫ



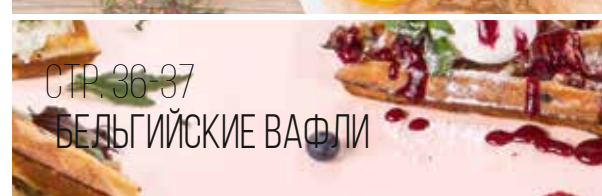
СТР. 32-33
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



СТР. 34-35
КРЕПЫ



СТР. 36-37
БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ



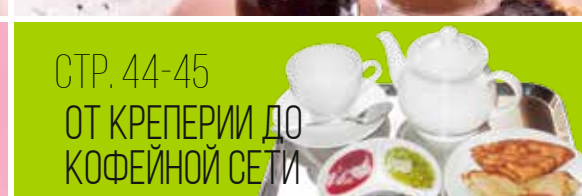
СТР. 38-39
ДЕСЕРТЫ



СТР. 40-41
МОРОЖЕНОЕ



СТР. 44-45
ОТ КРЕПЕРИИ ДО
КОФЕЙНОЙ СЕТИ



Завтраки

250 р

СЫРНИКИ **ХИТ!**

110 Р
170 г

Добавьте к сырникам:

50 Р
50 г

Соус малиновый
Соус вишневый
Сгущенное молоко
Сметана
Мед

КАША (РИС, ОВСЯНКА) 100 Р
230 г

по будням до 12:00
по выходным до 14:00
с одним из напитков **+30Р:**
американо, капучино,
чай, морс



СКРЭМБЛ С ПЕЧЕНЫМИ
ОВОЩАМИ, СЫРОМ «ФЕТА»
И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ /280 г



ГЛАЗУНЯ С ВЕНСКОЙ

СОСИСКОЙ /390 г
Яичница-глазунья, венские
сосиски, картофельные дольки,
лобио, томат и салат Латук

ТОСТ СО СПАРЖЕЙ, ЯЙЦОМ
ПАШОТ С ГОЛЛАНДСКИМ
СОУСОМ И ИКРОЙ ТОБИКО /250 г



ОЛАДЫ ИЗ КАБАЧКА
С БЕКОНОМ, ЯЙЦОМ ПАШОТ,
ТОМАТАМИ И САЛАТОМ
ЛАТУК /270 г



ОМЛЕТ С ТОМАТАМИ

И ГРИБАМИ /340 г **ХИТ!**
Омлет, вяленые томаты,
бекон, шампиньоны и зеленый
лук. Подается с бельгийской
вафлей

ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-НИБУДЬ
ИНГРЕДИЕНТ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ
НАМ ОБ ЭТОМ.

Атмосфера в деталях:

4 истории знаковых кофейен «Кофе и шоколад»

Прежде, чем гость коснулся рукой кирпичной кладки «Территории кофе» или взял почитать интересную книгу из винтажного шкафа кофейни на Вольской, наша команда по крупницам продумывала каждую мелочь для того, чтобы новое пространство прочно вписалось в облик города. Так рождается место-ассоциация, у которого хватит сил для того, чтобы пережить все однотонные смарт-кофейни, полюбовиться и стать новой уютной городской достопримечательностью.



КОФЕЙНЯ #1 / УЛ. ВОЛЬСКАЯ, 57

Первая кофейня сети вот уже 15 лет живёт на улице Вольской, 57. Заведения множилось, приходили все новые и новые гости, а она оставалась все в том же, уникальном виде, в котором её видели первые посетители будущей сети. На одной из стен изображён Париж - символ первых кофейен «Кофе и Шоколад».

Ирина Башкирова, сооснователь сети: «Это был 2004 год. Тогда мы часто ездили во Францию, вдохновлялись местными кофейнями, и все хотели перенести их атмосферу в наш город. Так возникла идея для нашего первого заведения - его мы хотели назвать по-французски красиво (один из вариантов был La sgerégie), закупили тарелки для будущего интерьера на блошиных рынках Парижа.

Нашей первой кофейне уже 15 лет, а у меня даже рука не поднимается изменить интерьер нашего первого заведения. Что-то мы слегка восстановили, где-то подправили, но кофейня осталась такая же, как и была: с постерами, коваными перегородками и тёплой атмосферой Парижа, в котором хочется выпить не одну чашку кофе.»

КОФЕЙНЯ #6 / ПР. КИРОВА, 20

В 1880 году в здании, где сейчас располагается одна из кофейен «Кофе и Шоколада», жил успешный саратовский предприниматель - француз Вердье. И настолько хорошо, быстро и слаженно у него получалось вести дела, что он решил увековечить своё имя, заложив медальон в одну из стен здания и оставив на стене слепок своих рук. Каждому, кто приложит к ним свои ладони, непременно повезет! Конечно, всё это красивая легенда, и чтобы проникнуться её очарованием, нужно остановиться здесь на чашку кофе, разглядеть узоры в духе эклектики XIX века, присесть на подоконник и понаблюдать за прохожими.

Ирина: «Время здесь летит незаметно. Почему? Да потому что на всех часах, привезенных с разных уголков Европы, мы специально остановили ход стрелок — ни одна модель не покажет вам точного времени. Это ли не повод расслабиться и просто отдохнуть?»



КОФЕЙНЯ #7 / УЛ. ВОЛЬСКАЯ, 97

Кофейня на Вольской, 97 поистине уникальна, ведь она расположена в историческом здании - бывшем доходном доме купца Ананьина, построенном ещё в 1910 году. Это первая в Саратове кофейня - библиотека, где книги находятся в свободном доступе для всех, кто хочет скоротать время за чтением и чашечкой кофе. Большую часть книг собрали владельцы лично, а теперь каждый гость может внести свой вклад, пополнив коллекцию.

А для тех, кто приходит сюда поработать, есть отдельный уютный кабинет, оборудованный всем необходимым для проведения бизнес встреч и переговоров.

Ирина: «Эта кофейня стала седьмой в нашей сети. В интерьере, выполненном в бордовых цветах, с репродукциями работ Альфонса Мухи, винтажной мебелью из тёмного дуба, приятно выпить чашечку кофе. Книги, как известно, кофе любят, и вместе они создают неповторимую атмосферу для душевных бесед, полного сосредоточения и поиска вдохновения.»



КОФЕЙНЯ #8 / УЛ. ВОЛЖСКАЯ, 23

Кофейня на Волжской, 23 является точкой притяжения современного искусства. Здесь каждый месяц проходят выставки, будь то живопись, фотография, декоративное творчество.

Картины на первом этаже спокойно обрамляют светлые стены, дополняя контрастные стулья и мозаичную кладку лестницы, но буквально этажом выше они обретают другое настроение. Выполненный в тёмно-бордовых тонах, с «лофтовыми» трубами и низкими потолками, второй этаж стал неким пристанищем для самых личных бесед и давних мечтаний гостей кофейни.

Ирина: «В кофейне - очень хорошие окна. И диваны как раз стоят напротив них. Еще с открытия там

любят проводить время влюбленные пары. Вот мы и подумали: что может быть романтичнее, чем смотреть на звездное небо? Однажды мы познакомились с очень хорошим астрономом из саратовского планетария, с тех пор вместе с ним мы провели уже много интересных мероприятий. Когда на горизонте появляется новая планета, или в астрономическом мире происходит что-то важное, мы собираем гостей кофейни и проводим увлекательные лектории, наблюдая за небесными светилами»



«ТЕРРИТОРИЯ КОФЕ»

Новый проект сети создан для обучения наших бариста: здесь есть возможность потренироваться готовить кофе на уникальной кофемашине, пробовать альтернативные способы заваривания, отследить процесс обжарки, научиться распознавать всю богатую палитру вкусов кофе. На глазах гостей заведения работающий ростер обжаривает зеленое кофейное зерно до золотисто-коричневого оттенка. На входе в «Территорию кофе» вас встречает огромная карта мира, по которой можно проследить, из каких стран через континенты к нам прибывает свежее кофейное зерно, чтобы оказаться в вашей чашке. Бразилия, Кения и Эфиопия - здесь у бариста всегда есть время на то, чтобы пообщаться, не спеша рассказать вам о каждом сорте.

Ирина: «Особняк - дореволюционный, изначально в нем жил купец Вакуров. На момент покупки дом был изуродован, весь второй этаж был распланирован под коммунальные квартиры. Нам удалось сохранить дымоход и кладку, замешанную на яичном желтке - благодаря такой технологии кирпич остался целым, а стены не потеряли свой исторический облик. В «Территории» мы регулярно проводим каппинги - гости приходят на тестирование нового сорта, приобщаются к кофейной культуре. Сама атмосфера здесь располагает к общению бариста с посетителями. А рассказывать здесь можно действительно много: в центре внимания кофейной индустрии - новые, альтернативные способы заваривания, направленные на то, чтобы по-новому раскрыть кофейное зерно. Для изучения кофе в «Территории» есть буквально все - сам ростер, вкусовая карта, трехэтажный стенд с оборудованием, и дисплей, на которых постоянно проигрываются видеоматериалы о кофе».

КОФЕ

ЭСПРЕССО

АМЕРИКАНО

КОФЕ GOURMET

КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Кофе, приготовленный в турке на песке со специями

КЛАССИЧЕСКИЙ

НА МОЛОКЕ

30/60 мл	90/90 Р
170/350 мл	110/160 Р
170 мл	250 Р

60/120 мл	110/160 Р
60/120 мл	120/170 Р

КАПУЧИНО

t° подачи капучино 60-70 °С

НА МОЛОКЕ

НА СЛИВКАХ

200/350 мл	150/200 Р
200/350 мл	170/230 Р

ЛАТТЕ

КЛАССИЧЕСКИЙ

ГРУШЕВО-МАЛИНОВЫЙ

С ПОПКОРНОМ

250/350 мл	160/210 Р
250/350 мл	180/230 Р
250/350 мл	180/230 Р

ФЛЕТ УАЙТ

220 мл	150 Р
--------	-------

РАФ

КЛАССИЧЕСКИЙ

СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ

ЛАВАНДОВЫЙ

220/350мл	170/230 Р
220/350мл	190/260 Р
220/350мл	190/260 Р

Дополните Ваш кофе:

Сироп

+30 Р

Коньяк

+150 Р

Ликёр

+150 Р

Ассортимент уточняйте у официанта

Любой кофе вы можете заказать без кофеина.
Напитки, содержащие молоко, вы можете заказать:
- на маложирном молоке по той же цене
- на кокосовом молоке +80р (стандартный объем)
+100р (большой объем)

ОТМЕЧАЙТЕ НАС НА СВОИХ
ФОТОГРАФИЯХ И СТАВЬТЕ
ПРАВИЛЬНЫЙ ХЕШТЕГ:
#КОФЕИШОКОЛАД



КОФЕ */любимые ароматы...*

🏆 КОФЕ ПО-ВАРШАВСКИ	90 мл	150 Р
Авторский кофе. Эспрессо под сливочно-ванильной шапочкой		
МОККАЧИНО	220/350 мл	160/210 Р
ГЛЯССЕ	250/350 мл	160/210 Р
КАСКАРА NEW	500 мл	160 Р
КОФЕЙНЫЙ ЦИТРУС	200 мл	150 Р
Авторский капучино на апельсиновом фреше		
18+ ИРЛАНДСКИЙ КОФЕ	200 мл	270 Р
АФФОГАТО	110 мл	130 Р

Шоколадные напитки

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	50/100 мл	90/160 Р
- Рекомендуем к большой порции шоколада: - Мороженое - Маршмеллоу - Взбитые сливки - Грецкий орех с изюмом		+50 Р
КАКАО	220/350 мл	120/170 Р
- Рекомендуем добавить в какао: - Маршмеллоу - Соленую карамель - Эспрессо		+30 Р
18+ КОКОСОВЫЙ КАКАО С БРЕНДИ	200 мл	220 Р

Любой кофе вы можете заказать без кофеина.
Напитки, содержащие молоко, вы можете заказать:
- на маложирном молоке по той же цене
- на кокосовом молоке +80р (стандартный объем)
+100р (большой объем)

18+ Напиток содержит алкоголь.

10 ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-НИБУДЬ ИНГРЕДИЕНТ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ НАМ ОБ ЭТОМ.



ОТМЕЧАЙТЕ НАС НА СВОИХ
ФОТОГРАФИЯХ И СТАВЬТЕ
ПРАВИЛЬНЫЙ ХЕШТЕГ:
#КОФЕИШОКОЛАД

🏆 В 2007 году бариста сети кофеен «Кофе и Шоколад» стал финалистом «Поволжского отборочного тура Российского чемпионата бариста 2008», выступая с авторским «Кофе по-варшавски».

Холодный кофе

ЭСПРЕССО-ТОНИК NEW	220 мл	160 Р
ЭСПРЕССО-ТОНИК АПЕЛЬСИНОВЫЙ NEW	220 мл	160 Р
ЭСПРЕССО-ТОНИК С ПОПКОРНОМ NEW	220 мл	160 Р
АЙС ЛАТТЕ С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ NEW	400 мл	190 Р
АЙС МОККАЧИНО NEW	400 мл	190 Р
АЙС ЛАТТЕ	400 мл	180 Р
ЭСПРЕССО АЙС	400 мл	180 Р
ФРАППУЧИНО	400 мл	180 Р

Овершейки Милкшейки

ОВЕРШЕЙК #1 ШОКОЛАДНЫЙ ЧАРЛИ	340 мл	350 Р
ОВЕРШЕЙК #2 ВОЗДУШНАЯ ЭДДИ	340 мл	350 Р
КЛАССИЧЕСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	300 мл	140 Р

Дополните Ваш коктейль:

Ягода /вишня, клубника, ч. смородина/
Сироп
Сгущенное молоко с печеньем
Шоколад
Банан
Эспрессо

+30 Р



Эспрессо-тоник с попкорном



Эспрессо-тоник апельсиновый



Эспрессо-тоник



Чай

ЧЁРНЫЙ ИНДИЙСКИЙ	450 мл	170 Р
ЭРЛ ГРЕЙ	450 мл	170 Р
Чёрный чай с добавлением натурального бергамотового масла		
ЗЕЛЁНЫЙ КИТАЙСКИЙ	450 мл	170 Р
ЗЕЛЁНЫЙ С ЖАСМИНОМ	450 мл	170 Р
НАГЛЫЙ ФРУКТ	450 мл	170 Р
Фруктовая смесь из гибискуса, кусочков яблок, изюма, шиповника, с добавлением цукатов и лепестков василька		
МОЛОЧНЫЙ УЛУН NEW	450 мл	170 Р
ИВАН-ЧАЙ	450 мл	170 Р
Рекомендуем добавить в чай: Цедра апельсина, ромашка, чабрец, имбирь, мята +20 Р Облепиха, малина, клюква +40 Р Мёд +50 Р		
ВАРЕНЬЕ	70 г	70 Р
Ассортимент уточняйте у официанта		

Чай без чая

ОБЛЕПИХА-ИМБИРЬ	500 мл	230 Р
ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА-РОЗМАРИН	500 мл	230 Р
МАНГО С БАНАНОМ NEW	500 мл	230 Р
ВИШНЯ-МАРАКУЙЯ	500 мл	230 Р



@anya_dubovickaya
Особую любовь испытываю к чаю с облепихой и имбирем, но, в домашних условиях пока еще ни разу его не заваривала. Чай из облепихи - изумительно вкусный и не менее полезный. Именно, если он заварен из ягод облепихи, как в кофейне "Кофе и шоколад", а не просто с добавлением ее в обычный чай для придания запаха.



Лимонады

ЛИМОНАД ОБЛЕПИХОВЫЙ С РОЗМАРИНОМ NEW	500 мл	180 Р
ЛИМОНАД МАЛИНОВЫЙ С МЯТОЙ NEW	500 мл	180 Р
ЛИМОНАД ЦИТРУСОВЫЙ	500 мл	180 Р
ЛИМОНАД КЛАССИЧЕСКИЙ	500 мл	160 Р
ЛЕДЯНАЯ ЯГОДА	450 мл	190 Р
МАЛИНОВЫЙ ДЮШЕС	450 мл	190 Р

Оренти и вода

АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200 мл	180 Р
ЯБЛОЧНЫЙ	200 мл	180 Р
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ	200 мл	180 Р
МОРКОВНЫЙ СО СЛИВКАМИ	200 мл	180 Р
СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200 мл	80 Р
ВОДА "ВОЛЖАНКА"	330 мл	130 Р
ПЕПСИ	250 мл	130 Р
ПЕРЬЕ	330 мл	180 Р



ОТМЕЧАЙТЕ НАС НА СВОИХ
ФОТОГРАФИЯХ И СТАВЬТЕ
ПРАВИЛЬНЫЙ ХЕШТЕГ:
#КОФЕИШОКОЛАД



@ysheer.saratov
В такие моменты время
останавливается...



Самгрия¹⁸⁺

280₽
500 мл



ВИШНЯ/СМОРОДИНА

NEW
МАНГО/МАРАКУЙЯ



ОТМЕЧАЙТЕ НАС НА СВОИХ
ФОТОГРАФИЯХ И СТАВЬТЕ
ПРАВИЛЬНЫЙ ХЕШТЕГ:
#КОФЕИШОКОЛАД



@1deliciousfood_1
Самое атмосферное, радушное
и вкусное заведение на мой взгляд



КЛУБНИКА/КОКОС

NEW
ЯБЛОЧНЫЙ СИДР

NEW
КИВИ/МЯТА



Я работаю В «КОФЕ И ШОКОЛАД» ИСТОРИИ УСПЕХА СОТРУДНИКОВ КОФЕЕН

В каждом из заведений «Кофе и шоколада» царит совершенно особенная атмосфера. Гости ценят размеренный покой первой кофейни, бурлящую жизнь в разгар обеда на Волжской, уют чешской библиотеки на Вольской. А кто-то однажды пришёл, сделал заказ, расположился на мягком диване и... принял решение остаться здесь работать. В специальном меню сети кофейен «Кофе и шоколад» — несколько маленьких рассказов сотрудников, которые с большой любовью работают для вас каждый день.



ДЕНИС ГАВРИЛОВ
Должность: бариста / Стаж: 6 лет
Когда-то я сменил работу бармена в клубе на профессию бариста, и ни разу об этом не пожалел. Интерес к кофейной культуре затягивает — за 6 лет работы я только однажды переезжал в другой город, и... снова вернулся в Саратов, в нашу кофейню. Что-то магическое есть в наших кофейнях. Сейчас уверенно могу сказать, что я прекрасно ориенти-

руюсь в сортах кофе, знаю их происхождение, вкусовые особенности и возможности сочетания друг с другом. И я стал профессионалом благодаря тому, что могу здесь творить, экспериментировать и развиваться. Когда вы улыбаетесь после глотка вкусного кофе, я чувствую себя немного волшебником.



СМОЛЯНКИНА ОКСАНА
Должность: официант / Стаж: 3 года

Мой путь в кофейне начался с должности официанта. Изначально, эта работа для меня была временной и я не планировала оставаться здесь надолго. Но это затянулось на долгое время, о чем нисколько не жалею. Я благодарна этой работе, потому что развила в себе коммуникативные навыки общения с разносторонними людьми, которые посещают наше заведение, узнала много интересного о кофе и об общепите, в целом. А еще знаю много ребят, которые выросли здесь и стали руководить нашими кофейнями или раскрыли в себе новые таланты, например, в маркетинге. Меня вдохновляет то, что каждый из нас может сам решить, как он хочет развиваться, и что нас всегда в этом поддерживают. Эта работа помогает добиваться жизненных целей и поддерживать позитив, поэтому останавливаться я не планирую! А знаете, что самое главное? Когда меня спрашивают, где я работаю, то с удовольствием называю имя «Кофе и Шоколад». И улыбаюсь.



БЫКОВА НАТАЛЬЯ
Должность: администратор кофейни
Стаж: 6 лет
«Кофе и Шоколад», как и у многих здесь — моя первая настоящая работа. И я буду не первой, кто скажет, что пришла сюда студенткой зарабатывать денег, но в итоге получила гораздо больше — новые знания, друзей, массу положительных эмоций от наших гостей и огромный опыт работы! И я точно знаю, что далеко не всем удастся найти работу мечты с первой попытки. В этом плане мне невероятно повезло — хочется развиваться и работать только здесь! А последние три года я обучаю всех новичков — официантов, передаю им знания и опыт, помогаю научиться тонкостям заботливого сервиса. Знаете, какое это удовольствие и гордость, видеть как гости благодарят твоего «малыша», который еще вчера не знал, что такое «консоле»? Я рада, что тоже вношу свою частичку успеха в жизнь нашей команды.



МАРИЯ НЕМОЛЯЕВА
Должность: официант / Стаж: 5 лет
В «Кофе и Шоколад» я пришла ещё в 2013 году — моя подруга как раз

работала в одной из кофейен. Сначала ко мне относились с опаской и осторожностью, но это и понятно — в заведениях крепкий коллектив и настоящая семья. Сейчас я работаю уже шестой год, и я очень рада, что влилась в команду, стала своей в «суровом общепите», выросла как личность и, наконец, обрела свой внутренний дзен! «Кофе и шоколад» — это не работа, это стиль жизни. Наш слоган «Мы создаем стиль жизни успешных людей». И мне доставляет огромное удовольствие заботиться о наших гостях, создавать для них атмосферу уюта, и делать так, чтобы каждый новый гость, уходя, улыбался и говорил «До завтра!»



ПУТИЛОВА НАТАЛЬЯ
Должность: администратор кофейни
Стаж работы: 10 лет
Моя история работы в кофейне «Кофе и шоколад» началась с должности официанта: проходя мимо одним летним днем, я решила попробовать поработать здесь на летних каникулах, а в итоге осталась на десять лет, семь из которых работаю администратором в кофейне на проспекте Кирова, 20. Это мое первое и единственное пока место работы. Здесь каждый день не похож на предыдущий, всегда происходит много событий, маленьких, но значимых для каждого гостя и каждого сотрудника. Здесь всегда бьет ключом жизнь! И я благодарна «Кофе и Шоколад» за бесценный опыт в общении с людьми, за огромную и дружную команду, за единомышленников в работе, за новых друзей! Работа занимает огромную часть моей жизни, но я действительно нашла то, что люблю — это позволяет мне быть в гармонии с собой.



МОРОЗОВА АНАСТАСИЯ
Должность: повар / Стаж: 13 лет
Моя история работы в «Кофе и шоколаде» началась, когда у меня даже не было опыта работы. Но от этого же ещё интереснее! Особенно, если работаешь в компании людей, которых будто подобрали специально друг к другу — настолько все мы проникаемся одной идеей и чувствуем ответственность за общее дело и за каждого, кто за ним стоит. Сейчас я легко могу приготовить бизнес-завтрак на 40 человек, обрела семью и даже успела побывать в декретном отпуске (это отдельная история!). «Кофе и шоколад» — большая площадка для развития и семья, которая вовремя подтолкнёт тебя на новую карьерную ступеньку.



Салаты

/ СОЧНЫЕ МИКСЫ



Блюда с этим значком Вы можете заказать на бельгийской вафле +40Р

ЦЕЗАРЬ КИШ С КУРИЦЕЙ / В меню с 2004 года / ХИТ

Сладкий перец, листья китайского салата, томат, салат латук, сыр «Пармезан», пряные крутоны

270 г 270 Р

С СЁМГОЙ

250 г 330 Р

С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

250 г 370 Р

Соус на Ваш выбор: пикантный или салатный



САЛАТ В ГРЕЧЕСКОМ СТИЛЕ

Огурец, томаты, сладкий перец, оливки, маслины, салатный лук, сыр «Фета», микс салатов. Заправляется греческим соусом

230 г 250 Р



САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА

Запеченная свекла, обжаренный картофель, микс салатов, яйцо пашот. Заправляется соусом из тунца

250 г 230 Р

Рекомендуем дополнить Ваш салат:

Куриное филе

100 Р

Сёмга пряного посола

140 Р

Тигровые креветки

200 Р



САЛАТ СО СВЕЖИМИ ХРУСТЯЩИМИ ОВОЩАМИ, СОУСОМ ПЕСТО, ЗАПЕЧЕННОЙ КРАСНОЙ РЫБОЙ С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ NEW

Запеченная красная рыба, редис, помидор черри, кабачок, сельдерей, свекла свежая, микс салатов, шампиньоны, соус песто. Заправляется сливочным соусом

200 г 280 Р



САЛАТ С ЯГОДАМИ ГОДЖИ NEW

Помидор черри, топинамбур, фасоль стручковая свежая, горошек зеленый свежий, ягоды Годжи, семена льна, микс салатов, малиновый бальзамик. Заправляется соусом бальзамик на основе оливкового масла

200 г 280 Р



САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ NEW

Пикантная обжаренная индейка, помидор черри, помидор вяленый, тархун свежий, микс салатов, орех кедровый. Заправляется соусом бальзамик на основе оливкового масла

150 г 260 Р

ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ ТОСТ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ИЛИ РЖАНО-ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

50 г 30 Р



САЛАТ СО СВЕЖИМИ ХРУСТЯЩИМИ ОВОЩАМИ, СОУСОМ ПЕСТО, ЗАПЕЧЕННОЙ КРАСНОЙ РЫБОЙ С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ
Вы можете заказать на бельгийской вафле



САЛАТ
С ИНДЕЙКОЙ



САЛАТ С ЯГОДАМИ
ГОДЖИ



САЛАТ
ГРЕЧЕСКИЙ



МОСКОВСКАЯ, 9 (2 ЭТАЖ)
тел. 8-800-700-12-29

ТЕРРИТОРИЯ КОФЕ

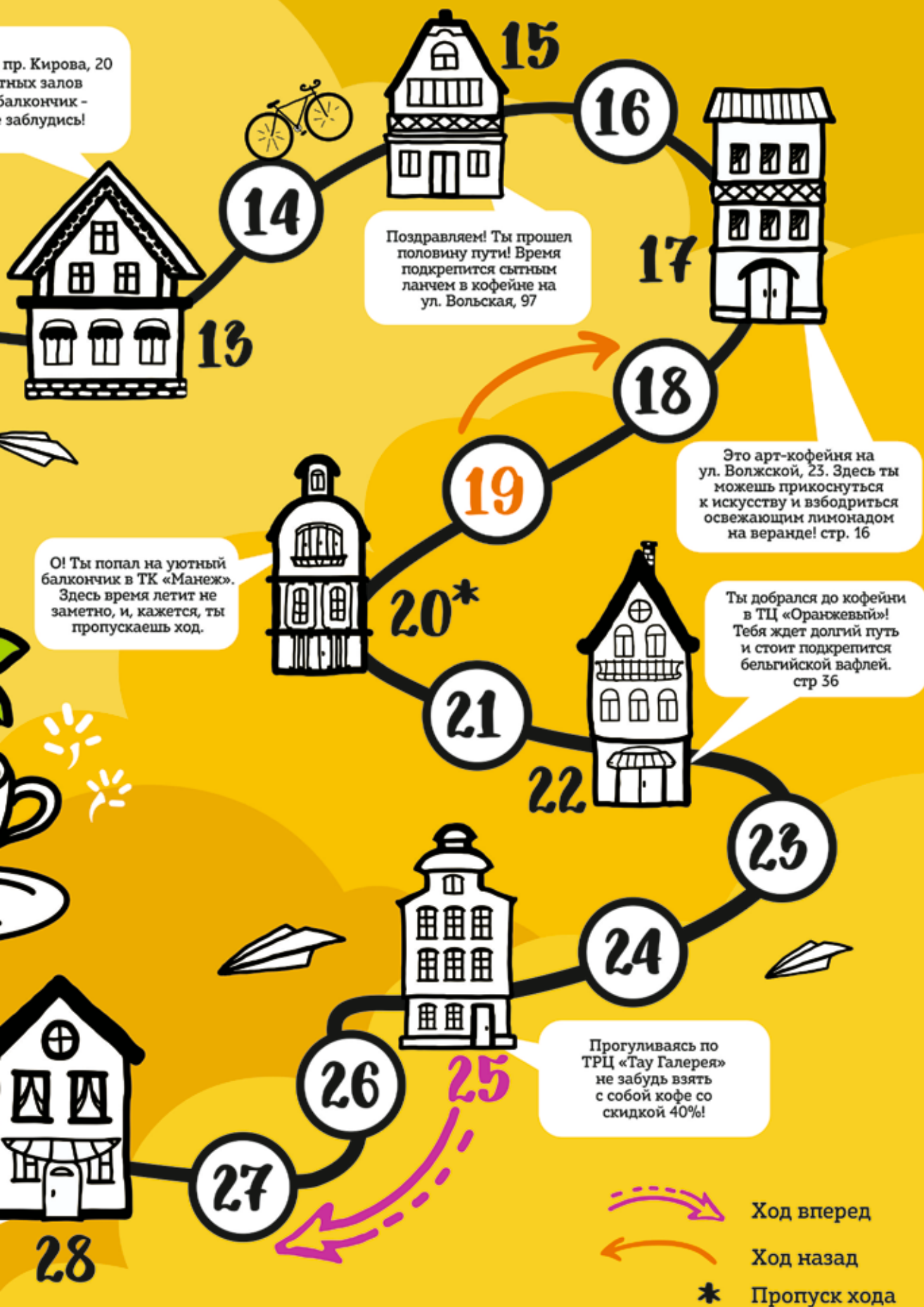
@m9_roasters

Предлагаем сменить привычную обстановку на уютный интерьер «Территории кофе»

- индивидуальный подход
- полное техническое оснащение
- вместимость до 80 человек в зависимости от формата мероприятия
- качественное обслуживание
- уютная атмосфера



пр. Кирова, 20
гных залов
балкончик -
заблудись!



- Ход вперед
- Ход назад
- * Пропуск хода

Правила игры

В игре могут принимать участие от 2 до 4 игроков. Игроки выбирают себе фишки и ставят их на старт. В качестве фишек, обозначающих игрока, можно использовать монетки.

Чтобы определить очередность хода каждого игрока, все участники бросают кубик. Первым ходит тот, у кого выпало наибольшее количество очков. И так далее по убыванию. Игроки по очереди бросают кубик и передвигают свою фишку на выпавшее на нем количество ходов.

Следите за стрелками и звездочками - они «подстерегают» вас в путешествии! Побеждает тот, кто первым доберется до финиша.

Путешествие начинается!

Супы / НАТУРАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

с 2004 года
мы приготовили
21233 супа
Консоме



СУП «ПЕСТО»



СУП ПАРМАНТЬЕ
С ОПЯТАМИ



СУП ТОМ КХА

@_nadya_888 В перерывах на обед
всегда хочется где-то вкусно и
приятно посидеть, и конечно, чтобы
интерьерчик был что надо)



Патрис Терезоль
СОАВТОР ЮБИЛЕЙНОГО МЕНЮ «КОФЕ И ШОКОЛАД»

КОНСОМЕ **ХИТ**

Куриный бульон с домашней лапшой и зеленью.
На Ваш выбор: с курицей или грибами

250 г 170 Р

СУП ПАРМАНТЬЕ С ОПЯТАМИ **NEW**

Сливочный крем-суп с луком порей и картофелем.
Подается с гренками и опятами

250/10/7 г 200 Р

СУП «ПЕСТО» **NEW**

Овощной суп с добавлением соуса песто

250 г 220 Р

ТОМ КХА

Суп на основе кокосового молока с тигровыми креветками,
куриным филе, шампиньонами, кабачком, болгарским перцем

290 г 290 Р

ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ ТОСТ ИЗ ПШЕНИЧНОГО
ИЛИ РЖАНО-ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

50 г 30 Р

Для разработки нового, юбилейного меню «Кофе и шоколад» в Саратов приезжал Патрис Терезоль - член федерации рестораторов и отельеров, владелец сети французских блинных «Крепери де Пари» в Москве и один из самых успешных ресторанных деятелей России. Все детство и вплоть до первой работы Патрис прожил ещё во Франции, в городе Клермон Ферран. После местной кулинарной школы он активно набирал опыт в таких французских ресторанах, как Chateau de Marceau, Auberge de Conde и Restaurant Troigros. И, казалось бы, для повара-француза нет ничего лучше, чем покорять своими блюдами сердца парижан, но Патрис выбирает... Россию! Произошло это совершенно случайно: как он позже признавался одному из российских изданий, в один из летних дней 1992 года телефонная трубка голосом его друга Мишеля Шове прокричала: «Патрис! У меня есть для тебя работа. Но для этого нужно

сделать самую малость: приехать в Россию!» С этого и началась блистательная карьера Патриса в России. Первым московским рестораном был Potel&Chabot в гостинице «Международная». Потом «Якорь» в «Палас Отеле», мексиканский «Ацтека», «Клуб Т». Затем - недолговременный «Кумир» Мишеля Труагро и долгое время в «Бисквите». Летом 2002 года сбывается давняя мечта Патриса - он открывает собственное кафе «Крепери де Пари», аналогов которому до того момента в Москве не было. Заведение начинает пользоваться бешеным успехом, а в информационном поле то и дело мелькают фразы вроде «француз удивил русских блинами!». С легкой руки мастера кулинарного дела в новом меню «Кофе и Шоколад» появились невероятные вафли и крепки с различными начинками, супы и горячие блюда. Но предупреждаем сразу - определиться будет не так-то просто!

ПАСТА

СПАГЕТТИ	170 г	50 Р
МАФАЛЬДИНЕ NEW	170 г	70 Р
ФЕТТУЧЧИНЕ	170 г	70 Р

НАПОЛНИТЕЛИ К ПАСТЕ

Подаются с сыром «Пармезан»

СВИНИНА С ГРИБАМИ, ПОМИДОРОМ ЧЕРРИ И ТАРХУНОМ NEW	90 г	250 Р
КУРИНОЕ ФИЛЕ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ В СЫРНОМ СОУСЕ	170 г	220 Р
КАРБОНАРА С БЕКОНОМ И СЛИВКАМИ ХИТ 	100 г	200 Р
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	100 г	270 Р
КРАСНАЯ РЫБА С СЫРОМ «ФЕТА» В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	130 г	320 Р

@irinka_sm8935

И вот уже 15 лет моя любимая сеть кофеен радует нас по утрам, вечерам и весь день. И не только кофе, но и вкусными блюдами и великолепными интерьерами! Развивайтесь и радуйте нас дальше! Спасибо и с юбилеем!



СВИНИНА С ГРИБАМИ, ПОМИДОР
ЧЕРРИ И ТАРХУНОМ



ФЕТТУЧЧИНЕ КАРБОНАРА
С БЕКОНОМ И СЛИВКАМИ

ФЕТТУЧЧИНЕ С КРАСНОЙ
РЫБОЙ И СЫРОМ «ФЕТА»
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ



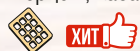
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Блюда с этим значком
Вы можете заказать
на бельгийской вафле
+40Р

БИТОЧКИ КУРИНЫЕ С ОВОЩАМИ 240 Р

Нежные биточки из куриного
филе с шампиньонами, сладким
перцем, кабачком



ХИТ



ПАПИЛЬОТ ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ С ОВОЩАМИ NEW

320 Р
270 г



СОТЕ ОВОЩНОЕ NEW

Болгарский перец, китайская
капуста, кабачок обжариваются
с имбирем, чесноком с добавлением
соуса «Терияки» и кунжута

150 Р
180 г



РЕКОМЕНДУЕМ ДОПОЛНИТЬ БЛЮДО:

Куриное филе	70 гр	100 Р
Тигровые креветки	50 гр	200 Р
Свинина вырезка	50 гр	120 Р
Индейка	70 гр	150 Р



ФРИКАСЕ ИЗ ИНДЕЙКИ С БУЛГУРОМ NEW

Индейка, томленная в томатном
соусе, с оливками, розмарином,
тимьяном. Подается с булгуром.

320 Р
280 г



Крепы

С ТВОРОГОМ

Соус на Ваш выбор: вишнёвый или малиновый

300 г 180 Р

С БАНАНОМ И КАРАМЕЛЬЮ

Подаётся с шариком мороженого, солёной карамелью, арахисом и хрустящими хлопьями

320 г 190 Р

«ЯБЛОЧНО-ВИШНЁВЫЙ СТРУДЕЛЬ» ХИТ!

Яблоко, вишня и банан, томлёные в сливочно-ванильном соусе, с шариком мороженого

320 г 190 Р

С ТВОРОГОМ, СВЕЖИМ ОГУРЦОМ, БАЗИЛИКОМ, КИНЗОЙ, ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ NEW

230 г 190 Р

С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ

210 г 190 Р

С ЯЙЦОМ, БЕКОНОМ И СЫРОМ

185 г 190 Р

С ТВОРОГОМ, СВЕЖИМ
ОГУРЦОМ, БАЗИЛИКОМ,
КИНЗОЙ, ЧЕСНОЧНЫМ
МАСЛОМ

КРЕП С БАНАНОМ
И КАРАМЕЛЬЮ

КРЕП С ЯЙЦОМ,
БЕКОНОМ И СЫРОМ

КРЕП «ЯБЛОЧНО-
ВИШНЕВЫЙ СТРУДЕЛЬ»

Бельгийские вафли



ВАФЛИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ,
ОЛИВКАМИ, ВЯЛЕНЫМИ
ТОМАТАМИ И РИЕТ ИЗ САРДИН

БУРВАФЛЯ

С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ОВОЩАМИ
В ОРЕХОВО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ



ВАФЛЯ
«ЛЕСНАЯ ЯГОДА»

ШОКОЛАДНАЯ ВАФЛЯ
С КОФЕЙНЫМ СОУСОМ

БЕЛЬГИЙСКАЯ ВАФЛЯ
С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ,
СОУСОМ ИЗ ЧЁРНОЙ
СМОРОДИНЫ

ОТМЕЧАЙТЕ НАС НА СВОИХ
ФОТОГРАФИЯХ И СТАВЬТЕ
ПРАВИЛЬНЫЙ ХЕШТЕГ:
#КОФЕИШОКОЛАД

БУРВАФЛЯ

Куриная котлета, соус тар-тар, листья китайского салата, вяленые томаты, огурец

280 г 250 Р

С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ОВОЩАМИ

В ОРЕХОВО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ **ХИТ!**

260 г 250 Р

С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ, ОЛИВКАМИ, ВЯЛЕНЫМИ

ТОМАТАМИ И РИЕТ ИЗ САРДИН **NEW**

120 г 250 Р

ВАФЛЯ «ТРИ СЫРА» С БЕКОНОМ **NEW**

150 г 250 Р

С БАНАНОМ

250 г 220 Р

ШОКОЛАДНАЯ ВАФЛЯ С КОФЕЙНЫМ СОУСОМ **NEW**

195 г 220 Р

ВАФЛЯ «ЛЕСНАЯ ЯГОДА» **NEW**

150 г 220 Р

С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ, СОУСОМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

220 г 220 Р

«ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ» **ХИТ!**

290 г 220 Р

Десерты

Ассортимент уточняйте у официанта

«КРАСНЫЙ БАРХАТ» ХИТ!

Мягкая текстура кремowego сыра в сочетании с нежным ярким бисквитом и малиновым джемом

«ВЕНЕЦИЯ-ТИРАМИСУ» •alk

Сливочный крем из мягкого сыра «Маскарпоне» с воздушными слоями бисквита, пропитанного кофейным сиропом с ликером «Амаретто»

«РУЖ Э НУАР»

Шоколадный бисквит, пропитанный малиновым сиропом, с малиной и насыщенным муссом из темного шоколада

«ДЕЗИР»

Нежный малиновый мусс с добавлением сливок в сочетании с земляничным желе на тонком миндальном бисквите

«БРАЗИЛЬСКИЙ МОРКОВНЫЙ КЕКС»

Сдобный насыщенный кекс на основе свежей моркови. Подается с шариком мороженого

«ВИШНЕВО-ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ»

Тончайшее тесто и нежная начинка из кисло-сладких яблок, вишни и миндального ореха. Подается с шариком мороженого

«ДВА ШОКОЛАДА»

Сочетание двух муссов из темного и белого шоколада с бисквитом, пропитанным ромовым сиропом. Украшен физалисом

«ТАРТ ОВСЯННЫЙ С ЧЕРНИКОЙ» NEW

Изысканное сочетание питательного овсяного теста и легкого творожного крема под слоем сочной черники. Подарит Вам удовольствие от полезного и вкусного завтрака!

«ТАРТАЛЕТКА БАНАНОВАЯ» NEW

Насыщенный вкус свежего банана в сочетании с темным шоколадом, карамелью и сливками

«БЕЙЛИЗ» •alk NEW

Шоколадный бисквит с кофейно-ликерной пропиткой Бейлис, крем пломбир, шоколадная глазурь. Кофе, ликер Бейлис, шоколад, сливки – полная гармония теплого и глубокого вкуса!

«ЛИМОННАЯ МЕРЕНГАТА» NEW

Бисквит, лимонная начинка, сливочный крем на основе мягкого сыра «Маскарпоне» со свежей мятой, воздушная меренга – идеальное летнее лакомство, освежающее и тающее во рту!

«ПАВЛОВА» NEW

Утонченный десерт на воздушной французской меренге, нежный крем «Сливочный пломбир» и ассорти свежих ягод: клубника, вишня, малина

Предлагаем вашему вниманию линейку авторских десертов из нашей кондитерской «Pêche Mignon», которые изготавливаются только из натуральных продуктов без использования пищевых добавок, красителей и консервантов.

130 г 185 Р

100 г 185 Р

120 г 180 Р

90 г 180 Р

130/40 г 120 Р

105/40 г 160 Р

160 г 160 Р

100 г 185 Р

130 г 160 Р

100 г 185 Р

120 г 160 Р

95 г 180 Р

•alk – В процессе приготовления используется алкоголь



«РУЖ Э НУАР»

«ДВА ШОКОЛАДА»

«ТАРТ ОВСЯННЫЙ
С ЧЕРНИКОЙ»

«ДЕЗИР»

«ТАРТАЛЕТКА
БАНАНОВАЯ»

«БЕЙЛИЗ»

«ПАВЛОВА»

Мороженое

ПЛОМБИР	50 г	50 Р
ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ	50 г	70 Р
КОКОСОВОЕ С МАЛИНОЙ NEW	50 г	70 Р
ФИСТАШКОВОЕ NEW	50 г	70 Р
СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ	50 г	70 Р

Дополните Ваше мороженое:	
Сироп / тёртый шоколад	+30 Р
Кедровый орех / грецкий орех	+50 Р

КАРАМЕЛЬНАЯ МЕРЕНГА С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ, КАРАМЕЛЬЮ, КИВИ, ЗЕФИРОМ РОЗА И ЛАВАНДА **NEW**

260 г 220 Р

МЕРЕНГА С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ С ФИСТАШКОВЫМ МОРОЖЕНЫМ, ЗЕФИРОМ РОЗА И ЛАВАНДА, КИВИ И МЯТНЫМ СИРОПОМ **NEW**

260 г 220 Р



ОТМЕЧАЙТЕ НАС НА СВОИХ
ФОТОГРАФИЯХ И СТАВЬТЕ
ПРАВИЛЬНЫЙ ХЕШТЕГ:
#КОФЕИШОКОЛАД

МЕРЕНГА С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ
С ФИСТАШКОВЫМ МОРОЖЕНЫМ,
ЗЕФИРОМ РОЗА И ЛАВАНДА, КИВИ
И МЯТНЫМ СИРОПОМ



BOSS
HUGO BOSS

Саратов,
Соборная пл., 11
Тел. (845 2) 28 63 48

MaxMara

Саратов,
Соборная пл., 11
Тел. (845 2) 28 62 88

NB
NICOLE BOUTIQUE

Саратов, «Тау Галерея», 1 эт.
Тел. (845 2) 75 99 75
Пенза, ул. Пушкина, 7
тел. (841 2) 68 16 88

MARELLA

Саратов,
Соборная пл., 11
Тел. (845 2) 23 40 94

PENNYBLACK

Саратов,
ТРЦ «Триумф Молл», 2 эт.
Тел. (845 2) 74 69 23



От крепери до кофейной сети:

15 ЛЕТ ЖИЗНИ «КОФЕ И ШОКОЛАД»



Фото 2006 года

Что значит 15 лет жизни для человека? Что заметного можно сделать в 15 лет?

Моцарт в эти годы уже покорил своей виртуозной игрой Европу, юная балерина Анна Павлова стала восходящей звездочкой имперской балетной школы, а юнга Джеймс Кук уже бороздил море вдоль берегов Англии на каботажных судах и грезил о дальних странах. «Нууу, это когда было», – скажете вы. «А сейчас – люди не те». НО! Когда Марку Цукербергу исполнилось 15 лет, его отец уже 3 года как пользовался изобретением своего сына (локальной сетью Zucknet), а самый большой фантазер-изобретатель среди миллиардеров, Илон Маск в 15 лет уже закончил первый курс по физике в университете Претории. Вполне себе взрослые достижения.

А что значит 15 лет для бизнеса? Если бизнес рождался в любви, то он, как любимый ребенок, и для «мамы с папой» – гордость, и людям – в удовольствие. И так, для вас – лёгкая и красивая история любви, которую нам приятно вспомнить вместе с вами.

Какую музыку вам поставить? «Ты помнишь, как всё начиналось? Всё было впервые и вновь. Мы строили лодки и лодки звались «Вера», «Надежда», «Любовь»».

Именно с любви к изысканным и неожиданным вещам началась наша вкусная история. С запаха свежесжаренного кофе ранним утром, с тающего вкуса шоколадного десерта и с задумчивого взгляда на... Саратов за окном.

ДЕСЕРТЫ

Ирина Башкирова, сооснователь сети: «Что такое «кофейня»? В далеком 2004 году мало кто в Саратове мог уверенно и точно ответить на этот вопрос. Кто-то видел в кино, кто-то бывал в Европе и загадочно вздыхал при этом слове. А нам очень хотелось создать уникальную атмосферу и принести в Саратов частичку романтического уюта и поделиться тем удовольствием, которое получаешь именно в этом неспешном ритме кофейни. Кофе и десерты. Франция и Италия. Выиграла Франция, ведь романтика – наш третий ингредиент. И так, мы выбрали французскую кухню, и основой первых десертов стали крепы – это такие тонкие французские блинчики с разными начинками. Даже заведение мы изначально хотели назвать La Crepêrie, но от этой идеи быстро

отказались (слишком «скрипучее» название для русского слуха). Но одними блинчиками сыт не будешь. И мы еще отчаянно любим творить! Поэтому после крепов стали разрабатывать свои авторские десерты пирогов и тортов по французским рецептам: «Бонжур, Париж», «Кофе и шоколад», яблочные тарты и вишневые клафути, Киш Лорен. Последний – абсолютный хит продаж (как сейчас любят говорить), это невероятно вкусный открытый пирог с луком и тунцом.

Все первые рецепты с французского нам переводили в клубе «Альянс Франсез», и в каждой кофейне мы готовили разные десерты.

И знаете, как это бывает, – одно и то же блюдо у разных хозяек получается по-разному. А наши постоянные гости, часто сравнивали вкусы десертов в разных наших кофейнях и подмечали: «А в той кофейне мне понравилось больше!» или «А вот там у вас по-другому готовят!». «Это не очень здорово» – решили мы. В наших кофейнях может быть разный декор, но вкус десертов должен быть одинаково уникальным! Оксюморон, так не может быть? Может! Так возникла идея создать свою кондитерскую Pêche Mignon.

Название пришло само собой, случайно. Как сейчас помню: французское купе, мы сидим на нижнем диванчике с первым директором «Альянс Франсез», Жан-Пьер, он приглашал нас в гости к себе в Тулузу. Ночь, не спалось, зашел разговор о кондитерской. Он говорит: а назовите ее Pêche Mignon – маленькое искушение, мимолётная слабость.

И как-то сразу всё сложилось.

Первая наша линейка французских десертов... совсем не пошла. В ней были чудесные пироги с заварным кремом, лимонный тарт. Но что-то мы не угадали... Творим и создаем дальше, выбираем лучшие вкусы, уникальные сочетания, яркие образы. Всё, чтобы взяв в руки пирожное, вы уже заранее знали, что сейчас закроете глаза от удовольствия и наслаждения... Согласитесь, ведь десерт – это обольщение вкусом.

И нашу линейку тортов мы разработали с французом-кондитером Франсуа Барталамо. И вот она «вошла в сердце» недоверчивых волжан, и осталась тут надолго. Многие из этих волшебных тортиков вы до сих пор можете купить в нашей кондитерской. Можно успокоиться? Не угадали, друзья. Мы очень любим удивлять, и по сей день учимся мастерству создания десертов, приглашая искусных кондитеров и шоколатье на свое производство. Приходите обязательно – вам нужно себя побаловать. Ведь вы достойны лучшего, как говорит реклама. А если серьезно, – то нам до сих пор важно делать что-то уникальное, что составляет вкус вашей жизни.»

Олеся Максимова-Павлычева, управляющая сети (до 2014 года): «Кондитерские изделия «Кофе и шоколада» во многом опередили моду на органику в десертах. Ещё в 2008 году, когда рынок «с ума сходил» от тортов, залитых желатином и растительных сливок, мы стали готовить наши десерты полностью из натуральных ингредиентов. Это очень важно. Ведь доверие – самое главное, если ты хочешь, чтобы гости к тебе вернулись. А любому продукту «Кофе и Шоколад» и Pêche Mignon можно полностью доверять в плане качества. Уже тогда любой наш десерт можно было дать ребенку и быть спокойным за его здоровье. Мы сразу взяли очень высокую планку – и держим её по сей день.»

КОФЕ

Андрей Таболяков, владелец сети: «Вряд ли бы кто-то из посетителей первых кофеен стал бы пить тот кофе, который подают в «Кофе и шоколад» сейчас. Тогда весь мир готовил на зерне итальянской обжарки со сроком годности аж в два года! Мы исключением не стали. Кофе из такого зерна получался с явной горчинкой и не мог похвастаться такой вкусовой палитрой, как сейчас. Тот кофе, который мы варим для вас с любовью сегодня – из светлого зерна свежайшей собственной обжарки. А уж сколько способов заваривания этого чудесного напитка мы применяем! Хотите узнать? Подойдите к любому нашему бариста – это наши местные волшебники. Они вам приготовят любой напиток – от традиционного, до альтернативного. Причем кофе в этом случае сохраняет гораздо больше полезных свойств – пить его не только приятно, но еще и очень полезно. «Территория кофе» – это наша территория магии кофе.

Меня спрашивали – зачем вам свое обжарочное производство? Отвечаю – мы любим всё контролировать, особенно качество. С того момента, как мы купили роaster, мы уже учились у трёх ростмеров, и у каждого из них свой стиль и свой способ обработки зерна, канон здесь не бывает. Проанализировав работу всех учителей, мы составили свой стандарт качества: наш кофе должен быть сладким по вкусу, но с раскрывающейся легкой кислинкой. И обязательно свежий – зерно необходимо использовать в течение 40 дней, пока оно не потеряло свои лучшие вкусовые качества под воздействием кислорода. А знаете сколько оттенков вкуса у свежего кофе? Точно больше пятидесяти!»

Что делает любовь с человеком в 15 лет? Кружит голову, вдохновляет на подвиги, дает веру в невозможное, да много чего фантастического!

И нам в 15 лет также важно делать для вас фантастически вкусные и неожиданные вещи. Мы хотим вас удивлять и радовать. И делаем это с любовью.



ПОЗНАЙ МИР ЧЕРЕЗ КОФЕ

© m9_roasters



ROASTERS

DISCOVER THE WORLD THROUGH THE COFFEE





кофейня

Cafe et chocolat

2010 год

2004 год

2015 год

2014 год

2016 год

2017 год



Меню



Меню

КАТОРЕ
МОЖНО
ЧИТАТЬ

ПРИЛОЖЕНИЕ

ОТМЕЧАЙТЕ НАС НА СВОИХ
ФОТОГРАФИЯХ И СТАВЬТЕ
ПРАВИЛЬНЫЙ ХЕШТЕГ:
#КОФЕИШОКОЛАД

WWW.COFFEECHOCO.RU

COFFEECHOCOLAD

COFFEECHOCO.RU

Этот буклет носит рекламный характер. Все полные сведения о весе блюд, способе их приготовления, калорийности, а так же полный прейскурант находятся в «Папке потребителя». Все цены указаны в рублях.