

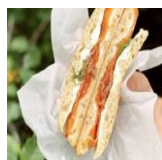


Menu

Moca Loca Café Co

34 Boulevard Du Mont-Bleu, Gatineau, QC J8Z | (819) 205-4055

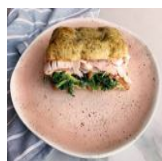
Sandwichs gourmets / Gourmets sandwiches



Ciabatta saumon fumé / Smoked Salmon Ciabatta

\$12.50

Pain ciabatta, saumon fumé de Norvège, fromage à la crème et aneth frais. / Ciabatta bread, smoked salmon from Norwegian, cream cheese and fresh dill.



Focaccia à la dinde et chipotle / Chiptle Turkey Focaccia

\$12.50

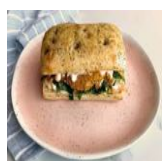
Focaccia au romarin, dinde, aubergines marinés, choux frisé, sauce sucrée et chipotle. / Rosemary focaccia, turkey, kale, marinated eggplants, and chipotle.



Focaccia végétarienne / Vegetarian Focaccia

\$12.50

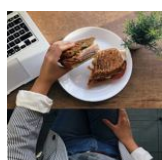
Végétarien. Focaccia au romarin, fromage swiss, parmesan, tomates, concombres, aubergines marinées, tomates séchées, mayonnaise aux fines herbes. / Vegetarian. Focaccia with rosemary, Swiss cheese, Parmesan, tomatoes, cucumbers, pickled eggplant, sundried tomatoes, herb mayonnaise.



Focaccia herbivore / Herbivorous Focaccia

\$12.95

Végétalien. Focaccia au romarin, galette aux pois chiches et curcuma, choux et carottes râpés, aubergines marinées, mayonnaise vegan. / Vegan. Rosemary focaccia, chickpea and turmeric patty, marinated eggplants, shredded cabbage and carrots, and vegan mayonnaise.



Ciabatta italien / Italian Ciabatta

\$12.50

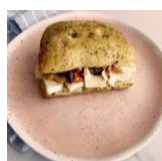
Ciabatta, jambon forêt noire, dinde, aubergines marinées, pesto et mayonnaise. / Ciabatta, black forest ham, turkey, marinated eggplant, pesto and mayonnaise.



Ciabatta jambon et fromage / Ham and Cheese Ciabatta

\$12.50

Ciabatta, jambon, fromage swiss et mayonnaise. / Ciabatta, ham, swiss cheese and mayonnaise.



Focaccia calabraise / Calabria Focaccia

\$12.50

Végétarien. Focaccia au romarin, fromage provolone et brie, antipastos épicés et mayonnaise. / Vegetarian. Rosemary focaccia, provolone and brie cheese, spicy antipastos and mayo.

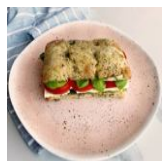
Menu Moca Loca Café Co



Panini poulet méditerranéen / Chicken Mediteranean Panini

\$12.50

Pain ciabatta, sauce à l'ail maison, poulet, concombres marinés, mayonnaise. /
Ciabatta bread, homemade garlic sauce, chicken, marinated cucumbers, mayonnaise.



Focaccia Boccocini / Boccocini Focaccia

\$12.50

Végétarien. Focaccia au romarin, fromage Halloumi, basilic frais, tomate et pesto.
/ Vegetarian. Rosemary focaccia, Halloumi cheese, fresh basil, tomato and pesto.



Croissant jambon fromage / Ham and Cheese Croissant

\$10.50

Croissant au beurre, jambon, fromage swiss, mayonnaise et moutarde. / Butter
croissant, ham, swiss cheese, mustard and mayonnaise.

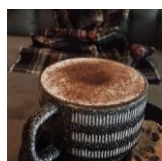
Cafés / Coffee



Mocaccino (grand / large)

\$7.45

16 oz.



Latté saveur (grand) / Flavored Latte (large)

\$8.00

16 oz.



Chocolat chaud (grand) / Hot Chocolate (large)

\$6.18

16 oz.



Latté à la citrouille (grand) / Pumpkin Latte (large)

\$6.95

16 oz.



Café latté (grand) / Latte Coffee (large)

\$6.70

16 oz.

Menu Moca Loca Café Co



Red eye (grand / large)

\$5.15

Café filtre corsé, espresso. / Full-bodied filter coffee, espresso 12 oz.



Café filtre / Filter Coffee

\$2.95

Mélange maison corsé. / Dark Roast house blend.



Latté moka tiramisu (grand) / Moka Tiramisu Latte (large)

\$7.45

16 oz.



Latté à la Châtaigne (grand) / Chestnut Latte (large)

\$6.95

16 oz.



Café étage (très grand) / Layered Coffee (extra large)

\$7.15

16 oz.



Cappuccino (grand / large)

\$6.70

16 oz.



Espresso allongé (double) / Tall Espresso (double)

\$4.95

Rich and intense double shot of espresso.



Américano

\$3.75

Espresso diluted with hot water for a longer, milder cup.

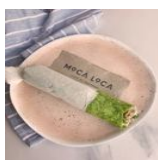
Wraps



Wrap californien / Californian Wrap

\$12.50

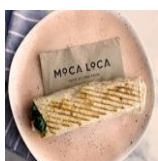
Tortilla nature, mélange de poulet, cari, raisins secs, noix de Grenoble, chou frisé et mayonnaise / Plain tortilla, mix of chicken, curry, raisins, walnuts, kale and mayonnaise



Wrap thon et noix / Tuna and Walnut Wrap

\$12.50

Tortilla aux épinards, thon, chou frisé, noix de grenoble, et mayonnaise. / Spinach tortilla, tuna, kale, walnuts, and mayonnaise.



Wrap au poulet méditerranéen / Mediterranean Chicken Wrap

\$12.50

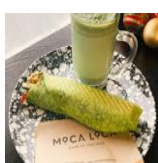
Tortilla blé entiers, poulet grillé, chou frisé, concombre mariné, piments, tartinade à l'ail et mayonnaise. / Whole wheat tortilla, grilled chicken, kale, marinated cucumber, chilie pepper, garlic spread and mayonnaise.



Wrap poulet club / Chicken Club Wrap

\$12.50

Tortilla aux tomates et basilic, poulet, bacon, tomates, chou frisé et mayonnaise épicée. / Tomato and basil tortilla, chicken, bacon, tomatoes, kale and spicy mayonnaise



Wrap au pois chiches végétarien / Chick Pea vegetarian Wrap

\$12.50

Chickpea-based wrap with a vegetarian twist.

Viennoiseries / Baked goods



Muffin

\$4.36

variété de choix . (appeler pour savoir les saveurs disponibles.)



Avalanche au chocolat / Chocolate Avalanche

\$4.40

Flaky croissant pastry folded around chocolate batons.



Croissant au beurre / Butter Croissant

\$3.85

Classic butter croissant with delicate, flaky layers and a golden crust.

Menu Moca Loca Café Co



6 Croissant au beurre/ 6 Butter Croissant

\$20.95

Flaky, buttery pastry.



Croissant au Nutella pistache / Pistachio Nutella Croissant

\$5.95

Savourez notre croissant au beurre parfaitement feuilleté, garni de Nutella onctueux, de granola croustillant et de pistaches croquantes. Une explosion de saveurs et de textures pour un moment gourmand irrésistible./Indulge in our perfectly flaky butter croissant, filled with creamy Nutella, crunchy granola, and roasted pistachios. A delightful mix of flavors and textures for an irresistible treat



Croissant aux amandes maison

\$5.30

Flaky pastry filled with almonds.



Crookie

\$7.50

Flaky croissant topped with a cookie layer, lightly dusted with powdered sugar.



Croissant au Nutella et Pistache

\$5.95

Savourez notre croissant au beurre parfaitement feuilleté, garni de Nutella onctueux, de granola croustillant et de pistaches croquantes. Une explosion de saveurs et de textures pour un moment gourmand irrésistible./Indulge in our perfectly flaky butter croissant, filled with creamy Nutella, crunchy granola, and roasted pistachios. A delightful mix of flavors and textures for an irresistible treat



Muffin Chocolat Dubai

\$5.95

Le muffin chocolat-pistache Dubai est un délice alliant la douceur du chocolat fondant à la saveur délicate de la pistache. Sa texture moelleuse et légère, rehaussée de morceaux de pistache croquants, offre une expérience gourmande et raffinée, idéale pour une pause sucrée. The Dubai chocolate-pistachio muffin is a delight that combines the sweetness of melting chocolate with the delicate flavor of pistachio. Its soft, light texture, enhanced with crunchy pistachio pieces, offers a gourmet and refined experience, perfect for a sweet break.

Desserts

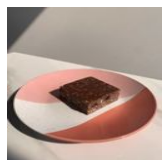


Biscuit géant

\$4.95

A large, sweet treat.

Menu Moca Loca Café Co



Barre énergie Moca Loca / Moca Loca Energy Granola

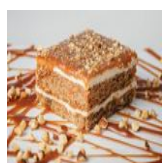
\$6.20

Barre tendre fait d'avoine, graines de citrouille, grains de tournesol, amandes, canneberges, cannelle, grains de lin, miel, beurre d'arachides et chocolat noir. / Soft granola made with oats, pumpkin seeds, sunflower seeds, almonds, dried cranberries, cinnamon, flax seeds, honey, peanut butter, dark chocolate.



Brownie excentrique (sans gluten) / Eccentric Brownie (gluten free) \$7.45

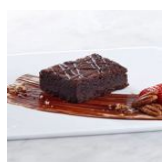
Brownie au chocolat sans farine fait avec un riche caramel amplement chargé de noix, le tout sur une base de cacao. / Flourless chocolate brownie made with a rich caramel amply loaded with nuts, all on a cocoa base.



Carré carotte caramel / Caramel Carrot Square

\$7.20

Des étages de gâteau aux carottes entrelacés avec un succulent glaçage au fromage à la crème. Le tout garni d'un mélange exquis de caramel. / Layers of carrot cake intertwined with a succulent cream cheese frosting. All garnished with an exquisite blend of caramel.



Brownie génial vegan (sans gluten) / Vegan Awesome Brownie (gluten free) \$5.95

Un brownie au fudge décadent, fait de farine au quinoa, garni généreusement d'une ganache au chocolat. / A decadent fudge brownie, made of quinoa flour, generously topped with a chocolate ganache.



Carré monstre / Square Monster

\$5.60

Brownie décadent composé de flocons de noix de coco, de pépites de chocolat blanc et noir, et de ganache au chocolat blanc. / Decadent brownie made with coconut flakes, white and dark chocolate chips, and white chocolate ganache



Carré vegan Moca Loca / Vegan Moca Loca Square

\$6.20

Un délice fait maison, composé d'une garniture aux dattes et amandes, avec un centre crémeux de tahini et agave, garni de cacao et huile de coco. / A homemade delight, consisting of a date and almond filling, with a creamy center of tahini and agave, garnished with cocoa and coconut oil.



Barre Matcha / Matcha Square

\$6.25

Composé d'avoine biologique, de poudre de protéine végétale, de thé matcha, de graines de chia, de noix de coco et de canneberges séchées, le tout contenu par une garniture au beurre d'amande. / Made with organic oats, vegan protein powder, matcha tea, chia seeds, coconut and dried cranberries, all mixed in an almond butter mixture.



Carré rice krispies / Rice Krispies Square

\$4.50

Une recette simplement délicieuse composé de guimauve et céréale Rice Kispies.

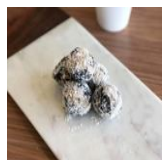


Carré dattes avoine / Dates and Oat Square

\$6.20

Un délice fait maison, composé d'étages d'avoine avec un centre sucré au dattes. / A homemade delight made of oats and a sweet filling of dates.

Menu Moca Loca Café Co



Boule vegan / Vegan Ball

\$2.18

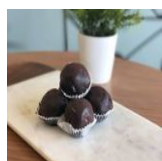
Un délice fait maison, composé de poudre de cacao, de sirop d'agave, de Tahini, de sirop d'érable pur, de dattes, d'amandes, de noix de cajou, d'essence de vanille et de noix de coco effiloché. / A homemade delight, composed of cocoa powder, agave syrup, Tahini, pure maple syrup, dates, almonds, cashew nuts, vanilla essence and shredded coconut.



Boule dattes amande / Almond Date Ball

\$2.18

Composée de dattes, amandes, huile de coco, poudre de cacao, sirop d'érable et enrobé de pistache. / Composed of dates, almonds, coconut oil, cocoa powder, maple syrup and pistachio coated.



Boule chocolat matcha / Matcha Chocolate Ball

\$2.18

Un délice fait maison, composé d'avoine biologique, de thé vert matcha, de graines de chia, de noix de coco, de beurre d'amande et enrobé de chocolat noir. / A homemade delight, consisting of organic oats, matcha green tea, chia seeds, coconut, almond butter and coated in dark chocolate.

Grande Pointe de gâteau / Large Cake Slice

\$11.20

Rich and decadent slice of cake.

Gâteau lava / Lava Cake

\$7.95

Un gâteau individuel glacé de riche chocolat miroir.. le mélange parfait de confort chocolat. / An individual cake glazed with rich chocolate mirror.... The perfect blend of chocolate comfort.

The Cheese Cake Factory (pointe de gâteau / cake slice)

\$9.99

Macarons (6)

\$16.50

Boîte de macarons Point G. / Box of macarons Point G.

Carré chocolat Dubai / Square Dubai chocolate

\$11.95

Un dessert fait maison, composé d'une base aux brownies avec un mélange de kunafa, crème pistache riche et onctueuse, souligné d'une garniture pistache. / A homemade dessert, consisting of a brownie base with a mix of kunafa, rich and creamy pistachio cream, topped with a pistachio garnish.

Cannoli Classique

\$6.25

Petit rouleau de pâte frit, fourré de ricotta. / Small roll of fried dough, filled with ricotta.

Menu Moca Loca Café Co

Tarte au sucre et pacane / Sugar and Pecan Pie

\$7.95

Rich sugar and pecan filling in a flaky pastry crust.

Petite Pointe de gâteau / Small Cake Slice

\$9.99

Petite slice of layered cake with chocolate glaze, creamy filling, and a sprinkle of chopped nuts.

Mini gâteau tiramisu / Mini Tiramisu Cake

\$8.50

Ladyfingers imbibés de café avec une délicate crème de mascarpone frais saupoudrée de cacao. / Ladyfingers soaked in coffee with A delicate cream of fresh mascarpone sprinkled with cocoa.

Déjeuner / Breakfast

Smoothie déjeuner / Breakfast Smoothie

\$10.00

fait avec avocat, banane, miel, lait de coco, garni de granola. / Made with avocado, banana, honey, coconut milk, garnished with granola. 20 oz.

Bagel beurre d'arachide et confiture / Peanut Butter Jam Bagel

\$4.25

Split bagel layered with peanut butter and fruit jam.

Bagel fromage à la crème / Cream Cheese Bagel

\$4.99

Sesame seed bagel generously spread with cream cheese.

Sandwichs déjeuner / Breakfast sandwich

Wrap déjeuner / Breakfast Wrap

\$11.25

Tortilla tomate et basilic, oeuf, bacon, patates déjeuner, mayonnaise aioli épicée. / Tomato and basil tortilla, egg, bacon, breakfast potatoes, spicy aioli mayonnaise.

Moca Matin / Morning Moca

\$6.25

Muffin anglais, ouf, jambon, fromage provolone et mayonnaise. / English muffin, egg, ham, provolone cheese and mayonnaise.

Menu Moca Loca Café Co

Croissant jambon fromage / Ham and Cheese Croissant

\$10.50

Croissant au beurre, jambon, fromage swiss, mayonnaise et moutarde. / Butter croissant, ham, swiss cheese, mustard and mayonnaise.

Thés et tisanes / Teas

Matcha latté (grand) / Matcha Latte (large)

\$6.87

16 oz.

Chai latté (grand) / Chai Latte (large)

\$6.87

16 oz.

Nuage de Londres / London Fog

\$7.45

Thé Earl Grey russe, sirop de vanille, un peu de lait chaud. / Russian Earl Grey tea, vanilla syrup, steamed milk. 16 oz.

Chai latté à la rose (grand) / Rose Chai Latte (large)

\$7.75

16 oz.

Thé Numi en sachet / Numi Tea

\$3.50

Thé ou tisanes en feuilles / Loose Tea Leaves

\$3.95

Selection of loose tea leaves for a soothing brew.

Mat-Chai

\$7.85

A soothing blend of tea and spices.

Breuvages glacés / Iced beverages

Café glacé / Iced coffee

\$5.95

Breuvage composé d'espresso, lait, sirop vanille. / Beverage made of espresso, milk and vanilla syrup. 20 oz.

Latté glacé / Iced Latte

\$7.15

espresso, sauce au caramel, lait. / espresso, caramel sauce, milk. 20 oz.

Cappuccino glacé / Iced Cappuccino

\$7.15

Breuvage composé d'espresso, lait, sirop de chocolat et vanille. / Beverage made of espresso, milk, chocolate and vanilla syrup. 20 oz.

Frappé au chocolat / Chocolate Frappe

\$7.40

Breuvage chocolaté malaxé avec choix d'ajout d'espresso sans frais. / Blended chocolate beverage, with a free addition of espresso. 20 oz.

Chai glacé / Iced Chai

\$7.40

20 oz.

Matcha glacé / Iced Matcha

\$7.40

20 oz.

Soda italien / Italian Soda

\$5.45

20 oz.

Smoothie aux fruits / Fruit Smoothie

\$7.45

Fait à partir de purée de fruits, variété de saveurs disponible. / Made from fruit puree, variety of flavors available.

Menu Moca Loca Café Co

Frappé la vie en rose / La Vie en Rose Frappe

\$7.40

20 oz.

Smoothie acai / Acai Smoothie

\$10.00

Smoothie composé de baie d'açaï, fraise, ananas et jus d'ananas. / Smoothie composed of acai berry, strawberry, pineapple and pineapple juice.

Limonade fruitée / Fruity Limonade

\$6.95

20 oz.

Dalgona glacé / Iced Dalgona

\$7.25

mélange de café fouetté, lait, / Whipped coffee, milk. 20 oz.

Limonade florale / Floral Limonade

\$6.95

20 oz.

Smoothie bleuet organique / Organic Blueberry smoothie

\$10.00

Smoothie composé de bleuet, fraise, ananas et jus d'orange. / Smoothie consisting of blueberry, strawberry, pineapple and orange juice.

Smoothie kale énergie / Energy Kale Smoothie

\$10.00

Chou-frisé, banane, matcha et lait d'avoine. / Kale, banana, matcha and oat milk. 20 oz.

Frappé au chocolat blanc / White Chocolate Frappe

\$7.40

20 oz.

Triple shot sur glace / Iced Triple Shot

\$6.25

20 oz.

Menu Moca Loca Café Co

Smoothie déjeuner / Breakfast Smoothie

\$10.00

fait avec avocat, banane, miel, lait de coco, garni de granola. / Made with avocado, banana, honey, coconut milk, garnished with granola. 20 oz.

Smoothie pura vida / Pura Vida Smoothie

\$10.00

Ce smoothie délicieux est composé de mangue, banane, curcuma, jus d'orange. / This delicious smoothie consists of mango, banana, turmeric, orange juice.

Smoothie curcuma / Curcuma Smoothie

\$10.00

Smoothie composé de curcuma, banane, gingembre et jus d'ananas. / Smoothie consisting of turmeric, banana, ginger and pineapple juice.

Thé glacé maison / House Iced Tea

\$4.95

Tisane aux baies fait maison, sans sucre. / Herbal berry tea stepped in house, no sugar. 20 oz.

Mocaccino glacé / Iced Mocaccino

\$7.40

espresso, sauce au chocolat noir, lait

Smoothie fruit du dragon / Dragon Fruit Smoothie

\$10.00

Smoothie composé de fraise, ananas, fruit du dragon et jus d'orange. / Smoothie consisting of strawberry, pineapple, dragon fruit and orange juice.

Smoothie betterave / Beet Smoothie

\$10.00

Smoothie composé de betterave, banane, gingembre et lait de macadamia. / Smoothie consisting of beetroot, banana, ginger and macadamia milk.

Fusion 101

\$10.00

Iced blend of apple, pineapple, ginger and celery with pineapple juice.

Fusion 102

\$10.00

Une délicieuse fusion de baie de maqui, banane & fraise.

Menu Moca Loca Café Co

Fusion 103

\$10.00

Fusion de pomme grenade, ananas et fraise.

Fusion 104

\$10.00

Fusion de baie de godji, banane et mangue.

Breuvages / Beverages

Bouteille d'eau Moca Loca / Moca Loca Water Bottle

\$3.15

Thé glacé maison / House Iced Tea

\$4.95

Tisane aux baies fait maison, sans sucre. / Herbal berry tea stepped in house, no sugar. 20 oz.

Perrier en cannette / Can of Perrier

\$3.45

Minute maid

\$3.50

Rise kombucha

\$5.50

Fermented tea drink with a fizzy twist.

Grains de café / Coffee beans

Mélange maison en grains 340g / House blend beans 340g

\$19.95

Un café corsé, mais balancé incluant des grains du Pérou et le Honduras. Équitable et biologique

Menu Moca Loca Café Co

Espresso en grains 340g / Espresso beans 340g

\$19.95

un mélange de grains de café d'Amérique centrale et d'Indonésie pour faire tous vos cafés barista préférés. Équitable et biologique. / A blend of coffee beans from Central America and Indonesia to make all your favorite barista coffees. Fairtrade and organic.

À côté / Sides

Salade de chou-frisé maison / House kale salad

\$10.95

Chou-frisé, canneberges séchées, graines de citrouille, graines de tournesol, graines de sésame servi avec une vinaigrette crémeuse aux graines de pavot. / Kale, dried cranberries, pumpkin seeds, sunflower seeds, sesame seeds served with a creamy poppy seed dressing.

Soupe du jour / Soup of the day

\$6.50

Veuillez nous téléphoner afin de connaître la soupe du jour. / Please give us a call to know what is the soup of the day.

Lait Végétaux Unité/ Vegetable Milk Unit

Lait de Coco/ Coconut Milk

\$8.95

Pacific Barista Series Coconut Milk (946ml)

Lait d'avoine/ Oat Milk

\$8.95

Pacific Barista Series Oat Milk (946ml)

Lait d'amande/ Almond Milk

\$8.95

Pacific Barista Series Almond Milk (946ml)

Lait de Soya/ Soy Milk

\$6.50

Pacific Barista Series Soy Milk (946ml)

Lait de Macadam/ Macadamia Milk

\$8.95

Milkadamia Latte Da Barista Macadamia Milk (946ml)

Sirop et Sauces / Syrup and Sauces

Sirop Vanille / Syrup Vanilla 1883 Maison Routin

\$22.99

Sirops aromatisés gourmands naturels importés des Alpes françaises pour aromatiser boissons à base de café, cocktails, sodas et bien plus encore! 1 Litre

Sirop Vanille Sans-Sucre / Syrup Vanilla Sugar Free 1883 Maison Routin

\$22.99

Sirops aromatisés gourmands naturels importés des Alpes françaises pour aromatiser boissons à base de café, cocktails, sodas et bien plus encore! 1 Litre

Sirop Caramel / Syrup Caramel 1883 Maison Routin

\$22.99

Sirops aromatisés gourmands naturels importés des Alpes françaises pour aromatiser boissons à base de café, cocktails, sodas et bien plus encore! 1 Litre

Sirop Chocolat / Syrup Chocolate 1883 Maison Routin

\$22.99

Sirops aromatisés gourmands naturels importés des Alpes françaises pour aromatiser boissons à base de café, cocktails, sodas et bien plus encore! 1 Litre

Sirop Noisette / Syrup Hazelnut 1883 Maison Routin

\$22.99

Sirops aromatisés gourmands naturels importés des Alpes françaises pour aromatiser boissons à base de café, cocktails, sodas et bien plus encore! 1 Litre

Sirop Lavande / Syrup Lavender 1883 Maison Routin

\$22.99

Sirops aromatisés gourmands naturels importés des Alpes françaises pour aromatiser boissons à base de café, cocktails, sodas et bien plus encore! 1 Litre

Sirop Fraise / Syrup Strawberry 1883 Maison Routin

\$22.99

Sirops aromatisés gourmands naturels importés des Alpes françaises pour aromatiser boissons à base de café, cocktails, sodas et bien plus encore! 1 Litre

Sirop Mangue / Syrup Mango 1883 Maison Routin

\$22.99

Sirops aromatisés gourmands naturels importés des Alpes françaises pour aromatiser boissons à base de café, cocktails, sodas et bien plus encore! 1 Litre

Menu Moca Loca Café Co

Sirop Litchi / Syrup Lychee 1883 Maison Routin

\$22.99

Sirops aromatisés gourmands naturels importés des Alpes françaises pour aromatiser boissons à base de café, cocktails, sodas et bien plus encore! 1 Litre

Sirop Pomme Verte / Syrup Green Apple 1883 Maison Routin

\$22.99

Sirops aromatisés gourmands naturels importés des Alpes françaises pour aromatiser boissons à base de café, cocktails, sodas et bien plus encore! 1 Litre

Sauce Hollander Chocolat Blanc/ White Chocolate

\$55.50

Une sauce au chocolat blanc classique aux saveurs sucrées et complexes de véritable chocolat blanc, obtenue avec du vrai beurre de cacao naturel et de la vanille naturelle./ A classic White Chocolate sauce with sweet, nutty, and complex flavors of genuine white chocolate, achieved with real natural cocoa butter and natural vanilla. 1.89L

Sauce Hollander Chocolat Brun/ Brown Chocolate

\$55.50

Une sauce au chocolat classique de style café faite avec du cacao hollandaise fin et de la vanille naturelle. / A classic cafe style Chocolate sauce made with fine Dutched cocoa and premium natural vanilla.

Sauce Hollander Caramel

\$55.50

Une sauce caramel classique élevée avec une saveur unique faites avec du vrai sucre de canne, du sel de mer et de la vanille naturelle./ An elevated classic caramel sauce with a unique flavor and pairing abilities made with real cane sugar, sea salt, and natural vanilla.

Thé en vrac/ Tea in Bulk

Say When Chai Authentic

\$15.95

Basé sur une recette originale du Karakoram; une infusion de thé noir biologique avec de la cardamome, de la cannelle, du poivre, du clou de girofle et du gingembre, parfaitement équilibrée avec de la canne biologique et de la riche mélasse biologique. Based on an original recipe from the Karakoram; an infusion of organic black tea with cardamom, cinnamon, pepper, clove and ginger.

Aiya Matcha

\$79.95

1kg de Zen Café Blend. Un mélange sucrée de thé vert japonais de première qualité. A sweet Blend of Premium Japanese Green Tea.
