RECAP BARIST'ANGE

	PETIT	MOYEN	GRAND
Espresso Café	Espresso	2 espresso	
Ristretto Café serré		T T + D 2 expresso	
Allongé Café long		OU 2 allongés	
Espresso Macchiato Noisette ou Café et mousse de lait	Espresso	□ □ □ + □ Express Marrhine	
Espresso Con Panna Café et crème fouettée	Chantilly	- Chantilly	
Americano Café très long		Americana	TTT+
Latte Café au lait ou Café Crème		Latte	□ □ □ + □ Latte
Cappuccino Café et lait mousseux		Cappucino Cappucino	Cacao en Poudre
Latte Macchiato Lait mousseux et café		Latte Macchiato	T T + Late Macchiato
Caramel Macchiato Lait mousseux et café au caramel		2 Pompes	3 Pompes Caramel Nappage Caramel
Moka Café au lait au chocolat		Moka	□ □ □ + □ Moka
Chocolat Chaud		1 pompe Vanille Chocolat	2 pompes +
Chocolat Viennois Chocolat chaud et chantilly		1 pompe Vanille Chantilly Nappage Chocolat	2 pompes + Nappage Chocolat
Thé		1 sachet de thé Eau chaude	
Thé au Lait		1 sachet de thé + Lait chaud	
Extra Sirop	1 pompe de sirop	2 pompes de sirop	3 pompes de sirop
Version Décaféiné	Ouv	rir la trappe, mettre 1 cuillère rase de déca m	oulu, fermer la trappe, lancer la boisson voulu

RECAP BARIST'ANGE

	DANS LE GOBELET TRANSPARENT 50CL		
Latte Frappé	Dans le blender : 200 ml Lait		
Moka Frappé	Dans le blender : 200 ml Lait		
Chocolat Frappé	Dans le blender : 200 ml Lait 8 3 Pompes 3 cuillères Blender : programme 2 (25 sec high) Chocolat		
Chocolat Viennois Frappé	Dans le blender : 200 ml Lait		
Thé Glacé Fruite	Dans le shaker : 8 Glaçons 🖶 4 Pompes Sirop Fruité 🖶 Thé servir		
Café Glacé	Dans le shaker : 8 + 2 Pompes + Mélanger au shaker et servir Claçons Sucre + Mélanger au shaker et servir		