

Mes Promos Wellness de l'Été



Mon programme MINCEUR80 à base de plantes

Mélange de plantes Minceur + booster « minceur & drainage »

Préconisations : 3 mugs+3 boosters/jour pendant 80 jours

Ce programme, à base de plantes, vous accompagne dans votre lutte contre les surcharges pondérales. Diurétique et dépuratif, il favorise l'élimination. Il apporte un effet coupe-faim, et atténue les sensations de ballonnements et la rétention d'eau.

Composition : se référer au catalogue Wellness

Réf. PROGETE01 - ~~119€~~ => 99€



Mon programme MINCEUR80 à base de café

Café vert du Vietnam à infuser + booster « minceur & drainage »

Préconisations : 2 mugs+3 boosters/jour pendant 80 jours

Ce programme à base de café vert non-torréfié bien spécifique, vous redonnera tonus, vitalité, et endurance. C'est aussi un puissant détoxifiant qui favorise le transit intestinal et l'élimination des toxines. Le café vert favorise la combustion des sucres et l'élimination des graisses. Diurétique, il peut aider à la perte de poids.

Composition : se référer au catalogue Wellness

Réf. PROGETE02 - ~~89€~~ => 69€

Conviez vos proches à l'atelier Coffee&Cie, et partagez un moment privilégié, inoubliable

Votre Conseiller(ère) est là pour vous :

Coffee&Cie est
adhérente



Contactez-nous sur :

www.coffeeandcie.com



Tarif (FR/BE) 0,20 € TTC

CATALOGUE ÉTÉ 2017

DU 1ER MAI AU 31 AOÛT



Coffee&Cie Wellness

WWW.COFFEEANDCIE.COM



MON VIP* Été

* Very Important Pack

(TOUS les articles du catalogue Été 2017 et du catalogue Gourmand Edition 1 sont au choix)

«Composez vous-même votre VIP, à votre convenance»



**LE +
PRODUIT :**
les étiquettes de nos sachets
sont repositionnables sur nos
boîtes de conservation !

**Pour offrir,
choisissez le sac
cadeau**

MON VIP ÉTÉ 7 ARTICLES

Réf.VIPETE07 (VIP Été 7 articles + sac kraft) :
65 € (650 pts de cadeaux hôtesse)

Réf.VIPETE17 (VIP Été 7 articles + sac cadeau) :
68.5 € (685 pts de cadeaux hôtesse)

MON VIP ÉTÉ 6 ARTICLES

Réf.VIPETE06 (VIP Été 6 articles + sac kraft) :
58 € (580 pts de cadeaux hôtesse)

Réf.VIPETE16 (VIP Été 6 articles + sac cadeau) :
61.5 € (615 pts de cadeaux hôtesse)

MON VIP ÉTÉ 5 ARTICLES

Réf.VIPETE05 (VIP Été 5 articles + sac kraft) :
49.5 € (495 pts de cadeaux hôtesse)

Réf.VIPETE15 (VIP Été 5 articles + sac cadeau) :
53 € (530 pts de cadeaux hôtesse)

Ma recette du café frappé

On prend : 15 cl de café+2 cuillères de sucre en poudre+30 cl de lait ou non+glaçons.

On prépare : Réalisez la recette au mixer. Après avoir préparé un café serré, versez-le dans un mixer. Ajoutez quelques glaçons légèrement pilés, le lait (au choix) et le sucre. Mixez, versez.
C'est prêt!



Mes Boissons de l'Été



Thé noir Destination Tropiques

Goût exotique de melon, pêche et ananas. Thé noir, dés d'ananas, morceaux de pêche, dés de mangue, dés de cantaloup, fleurs d'osmanthe, bleuets bleus et rouges.

Réf. BOIS019 - 100g



Thé vert Punch Coco

Goût rafraîchissant d'ananas et de coco. Thé vert, râpé de coco, morceaux d'ananas.

Réf. BOIS095 - 100g



Infusion Gingembre Fitness

Goût vivifiant de gingembre et citron. Morceaux de gingembre, granulés de réglisse, citronnelle, poivre noir, écorce de citron, feuilles de menthe, hibiscus, granulés de citron, arôme.

Réf. BOIS114 - 100g



Rooibos Acapulco

Goût désaltérant et fruité d'orange et de figues de barbarie. Rooibos, dés de papaye, racines de bois de réglisse, arôme.

Réf. BOIS029 - 100g



Rooibos Piña Colada

Goût crémeux d'ananas et de coco. Rooibos, dés d'ananas, noix de coco rapée, arôme.

Réf. BOIS113 - 100g



Café soleil levant

Café puissant et tonique pour des petits déjeuners ensoleillés. 40% arabica, 60% robusta.

Réf. BOIS069 - 250g moulu

Mes Délices de l'Été



Amandines Fromage Blanc

Amandes torréfiées enrobées de chocolat blanc parfumées de fromage blanc.

Réf. CHOC036 - 120g



Amandines Tarte citron meringuée

Amandes torréfiées enrobées de chocolat blanc parfumées tarte citron meringuée.

Réf. CHOC024 - 120g

Ma recette du thé glacé

On prend : Thé, Infusion ou Rooibos+3 à 6 cuillères de sucre en poudre selon votre goût+glaçons.

On prépare : Préparez votre thé, infusion ou rooibos selon les indications notées au dos de votre sachet et laissez refroidir votre préparation. Ajoutez 3 à 6 cuillères à café de sucre et mélangez au fouet. Versez votre préparation dans une carafe. Mettez votre thé glacé au frigidaire toute une nuit. Mélangez votre thé glacé avec un fouet et servez bien frais avec des glaçons.

Conseils : un thé trop infusé donnera de l'amertume à votre préparation. Les thés glacés à base de rooibos ou d'infusion sont sans théine et peuvent être consommés par tous.

