



# Otto

cafés exclusifs  
exclusive coffee

## NOUVELLE EXPÉRIENCE CAFÉ

## TASTE A NEW COFFEE EXPERIENCE



**Découvrez nos cafés en grains sélectionnés  
avec soin et fraîchement torréfiés**

*Discover our carefully selected  
freshly roasted coffee beans*

**FIÈREMENT TORRÉFIÉ À MONTRÉAL  
DISTRIBUÉ EXCLUSIVEMENT PAR LE CENTRE DU RASOIR**

*PROUDLY ROASTED IN MONTREAL  
DISTRIBUTED EXCLUSIVELY BY THE CENTRE DU RASOIR*



# Otto

cafés exclusifs  
exclusive coffee

Depuis plus de 30 ans, à Montréal, notre café de qualité supérieure est torréfié de manière artisanale en utilisant des techniques reconnues de torréfaction en petites quantités.

Nous nous engageons à livrer un café produit de manière responsable, des grains à la tasse, en dénichant de nouveaux cafés à travers le monde et appuyant diverses activités philanthropiques. Les relations développées avec les caféiculteurs amènent à des pratiques responsables qui ont contribué à protéger l'environnement.



*For more than 30 years, in Montreal, our superior quality coffee has been roasted in an artisanal way using recognized techniques of roasting in small quantities.*

*We are committed to delivering responsibly produced coffee, from bean to cup, by searching for new coffees around the world and supporting various philanthropic activities. The relationships developed with coffee growers lead to responsible practices that have helped protect the environment.*





## PROVENANCE DE NOS CAFÉS

*Our Coffee Origins*



# Otto



## 1.45

Espresso riche, délicat et aromatique aux notes d'amande, de cacao et de vanille.

*Rich, delicate and aromatic espresso with notes of almond, cocoa and vanilla.*

|                                     |       |               |   |
|-------------------------------------|-------|---------------|---|
| ARÔME<br>AROMA                      | 8     | CORPS<br>BODY | 7 |
| TAUX DE CAFÉINE<br>CAFFEINE CONTENT | 1.45% |               |   |



## 2.05

Ce mélange dévoile des notes légères de poivre et de girofle pour un espresso à la fois onctueux et imposant.

*This blend reveals light notes of pepper and cloves for a smooth and imposing espresso.*

|                                     |       |               |   |
|-------------------------------------|-------|---------------|---|
| ARÔME<br>AROMA                      | 7     | CORPS<br>BODY | 8 |
| TAUX DE CAFÉINE<br>CAFFEINE CONTENT | 2.05% |               |   |



## 2.30

Ce mélange riche présente une forte teneur en caféine, pour un espresso aux notes complexes de chocolat noir et de chêne.

*With a high caffeine content, this rich espresso blend presents complex notes of dark chocolate and oak.*

|                                     |       |               |   |
|-------------------------------------|-------|---------------|---|
| ARÔME<br>AROMA                      | 6     | CORPS<br>BODY | 9 |
| TAUX DE CAFÉINE<br>CAFFEINE CONTENT | 2.30% |               |   |

3

4

5

6

Nos mélanges de café Otto sont composés de grains recueillis de manière responsable et fièrement torréfiés à Montréal. Dédiés aux amateurs d'espresso, ils offrent des saveurs riches, équilibrées et délicieuses.

*Our Otto coffee blends are made with responsibly collected beans proudly roasted in Montreal. Dedicated to espresso lovers, they offer rich, balanced and delicious flavors.*

**Arôme:** Échelle de l'odeur du café, de léger et fruité à fort et brûlé.

*Aroma: The strength of the smell of coffee, from light and fruity to burnt.*

**Corps:** La sensation en bouche du café ou le poids ou la viscosité du café.

*Aroma: The mouthfeel of coffee or the weight or viscosity of the coffee.*

**Taux de caféine:** Concentration de caféine.

*Caffeine Content: Caffeine concentration in coffee.*



# 1.95

Un mélange vif, piquant et crémeux pour un espresso corsé et fumé.

*A lively, tangy and creamy blend for a full-bodied and smoked espresso.*

|  |   |                      |   |
|--|---|----------------------|---|
| <b>ARÔME</b><br>AROMA                      | 5 | <b>CORPS</b><br>BODY | 5 |
| <b>TAUX DE CAFÉINE</b><br>CAFFEINE CONTENT |   | 1.95%                |   |



# 0.30

Mélange espresso au goût riche et onctueux décaféiné à l'acétate d'éthyle.

*Rich and smooth decaf espresso blend decaffeinated with natural ethyl acetate.*

CAFÉ MOULU • GROUND COFFEE

|  |   |                      |   |
|--|---|----------------------|---|
| <b>ARÔME</b><br>AROMA                      | 6 | <b>CORPS</b><br>BODY | 4 |
| <b>TAUX DE CAFÉINE</b><br>CAFFEINE CONTENT |   | 0.30%                |   |

7

8

9

10



CORPS ENTIER • FULL BODY



# RECETTES CAFÉ

À FAIRE AVEC OTTO



## Moka au caramel et sel de mer

Caramel and Sea Salt Mocha

### Ingrédients

- 3/4 tasse de lait
- 2 *tbsp.* de cacao en poudre non sucré
- 1 sachet de stévia (ou sucre)
- 2 shots d'espresso (30ml)
- crème fouettée
- ½ *tbsp.* de sauce caramel
- ½ *tbsp.* de sauce au chocolat
- ½ *tsp.* de sel de mer

### Ingredients

- 3/4 cup milk
- 2 *tbsp.* unsweetened cocoa powder
- 1 stevia packet (or sugar)
- 2 shots espresso (1 oz)
- whipped cream
- ½ *tbsp.* caramel sauce
- ½ *tbsp.* chocolate sauce
- ½ *tsp.* sea salt

### Instructions

1. Au micro-ondes, chauffer le lait pendant 2 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit chaud.
2. Ajouter la poudre de cacao et la stévia au lait chaud. Fouetter jusqu'à ce que le tout soit combiné.
3. Ajouter l'espresso et remuer.
4. Garnir de crème fouettée, de sauce caramel, de sauce au chocolat et d'une pincée de sel de mer.

*\* Vous voudrez peut-être ajuster la stévia à votre niveau de sucré préféré. Nous avons trouvé que 1 paquet était sucré tout en ayant un goût de café fort.*

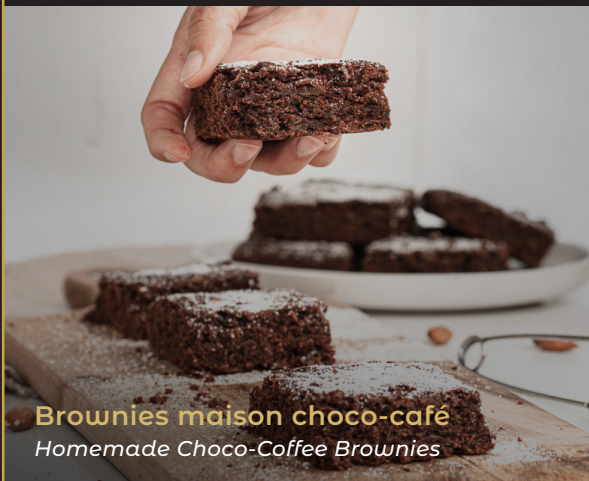
### Instructions

1. In microwave, heat milk for 2 minutes or until hot.
2. Add cocoa powder and stevia to hot milk. Whisk until combined.
3. Add espresso and stir.
4. Top with whipped cream, caramel sauce, chocolate sauce and a sprinkle of sea salt.

*\* You may want to adjust the stevia to your preferred level of sweetness. We found that 1 pack was sweet while still having a strong coffee taste.*

# COFFEE RECIPES

## TO DO WITH OTTO



**Brownies maison choco-café**  
*Homemade Choco-Coffee Brownies*

### **Ingrédients**

- $\frac{3}{4}$  tasse de poudre de cacao, non sucré pour la cuisson
- $\frac{1}{2}$  tasse de café de la vieille
- 1 tasse de farine
- $1\frac{1}{2}$  tasse de sucre
- 3 oeufs
- $\frac{3}{4}$  tasse de beurre
- 1 c. à thé d'extrait de vanille

### **Ingredients**

- $\frac{3}{4}$  cup cocoa powder, unsweetened for baking
- $\frac{1}{2}$  cup of 24-hour old coffee
- 1 cup flour
- $1\frac{1}{2}$  cups sugar
- 3 eggs
- $\frac{3}{4}$  cup of butter
- 1 tsp. vanilla extract


### **Instructions**

1. Dans un bol allant au micro-ondes, mélanger le café, le beurre et la poudre de cacao.
2. Chauffer le bol au micro-ondes à faible intensité, à 30 secondes d'intervalles, jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
3. Ajoutez le reste des ingrédients et bien mélanger pour combiner le tout.
4. Verser la pâte dans un moule 11X7 recouvert de papier parchement.
5. Cuire au four préchauffé à 350° pendant 30 minutes.
6. Laisser refroidir un peu avant de couper.

### **Instructions**

1. In a microwave safe bowl, mix the coffee, butter and cocoa powder.
2. Microwave the bowl on low intensity, in 30 second intervals, until the butter is melted.
3. Add in the remaining ingredients and stir well to combine.
4. Pour the batter in an 11X7 baking pan that's been lined with parchment paper.
5. Bake in a preheated 350° oven for 30 minutes.
6. Let cool slightly before cutting.





À l'affût des  
tendances pour  
bonifier les rituels  
de votre quotidien  
depuis 1959.



*On the lookout  
for trends to improve  
your daily rituals  
since 1959.*



**CENTRE DU RASOIR**  
CAFÉ - CUISINE - SOINS PERSONNELS

[CENTREDURASOIR.COM](http://CENTREDURASOIR.COM)

