



Thés d'origine

Chine

Thé blanc Bourgeons de théiers sauvages

Ces petits bourgeons, épais, denses, à l'odeur fruitée, poussent à même les branches de théiers anciens et sauvages dans les forêts du Yunnan, à une altitude d'environ 1800 mètres. Ils offrent une liqueur de couleur très claire, fruitée, boisée, miellée, intense, qui laisse un long sillage de sucre cuit et de cassis. Les bourgeons se prêtent bien à des infusions multiples. Ce thé s'associe aussi bien à des viandes mijotées qu'au gâteau au chocolat, constitue l'ingrédient de base d'un sorbet parfumé et surprenant.

12 gr/litre ; 95°C ; 3 à 5' d'infusion ou infusions multiples, chacune de 30'à 1 minute
13€50\100 gr

Thé blanc de Lune

Constitué de petites feuilles et de bourgeons, ceux-ci en proportion importante. Le long flétrissage nécessaire aux thés blancs s'opère à l'extérieur et, afin d'éviter le soleil trop ardent qui dessècherait rapidement les feuilles, elles sont sorties la nuit. La liqueur, de couleur jaune, dorée, déploie un profil aromatique boisé complexe qui mêle écorces de chêne et bois vert, doux, miellé et de fruits cuits, bien structuré et charpenté. Très désaltérant. Il s'accorde harmonieusement avec de nombreux aliments : fromages de chèvre frais, fromages bleus, plats de légumes épicés, crumble aux fruits, crème au beurre, fruits secs, compotes.

10 à 12 gr/litre d'eau faiblement minéralisée à 85°C ; 3 à 5' d'infusion. Possibilité d'infusions multiples
12€50\paquet de 50 gr

Xue Long du Fujian

Merveilleux thé vert, évoquant le Long Jing par la forme de ses feuilles et par le cultivar dont il est issu. Contrairement au thé vert En Shi Cui Lu, il déploie ses arômes de printemps complexes dans le registre du cru : petit pois cru et sucré, asperge crue, amande fraîche, et sur une trame bien structurée de fine et élégante astringence. Idéal avec une salade composée, aussi pour mettre en valeur le pôle végétal d'un plat, ajouter de la fraîcheur à un plat en sauce, de viande ou de poisson, avec un dessert aux fruits.

12 gr/litre d'eau faiblement minéralisée à 80°C, 3' maximum, que l'on peut renouveler
12€70/100 gr

T SUR MESURE

la sommellerie du thé



Thé vert En Shi Cui Lü

Ce thé a poussé au sud de la province de Hubei, au nord du fleuve Yangzi Jiang. La température moyenne y est plus basse, les précipitations moins abondantes que dans les principales provinces théicoles de Chine. Le thé y pousse donc plus lentement tout au long de l'année. Celui-ci, récolté après la dormance hivernale, a eu le temps de s'enrichir d'arômes sans augmenter sa teneur en substances amères. Il porte au cœur de ses feuilles la saveur du réveil printanier : parfum végétal frais, de céréales et de légumes cuits. Une couleur jaune clair et limpide. Une sensation de fraîcheur sans amertume aux notes d'amande fraîche, d'artichaut, de céréales cuites, se prolongeant par une douceur boisée et vanillée, structurées par une légère et fine astringence.

Un faire-valoir de choix pour une salade composée, une assiette terre-mer, un crumble aux pommes et/ou poires.

12 gr/litre d'eau faiblement minéralisée, à 80°C pendant 2'30

13€85\100 gr

Thé jaune de Chine, Huo Shan Huang Ya

Très belles feuilles dont l'infusion donne une liqueur très claire aux notes végétales puissantes et variées : légumes cuits, amande, petit pois, aux notes légèrement empyreumatiques de torréfaction, avec des arômes qui évoquent le travail de la levure dans la pâte à pain. Liqueur désaltérante, complexe, longue en bouche. Fait merveille avec une fondue savoyarde aussi bien qu'avec des gaufres de Bruxelles.

14 gr/litre d'eau faiblement minéralisée à 80°C durant 2'30, que l'on peut renouveler

15€60\100 gr

Aiguilles jaunes du Yunnan

Ces bourgeons sont issus de théiers avec lesquels on produit le grade 'Aiguille d'argent', auquel on applique le procédé manufacturier dédié aux thés jaunes, une légère et courte fermentation. Récoltés au printemps, à 1200 mètres d'altitude, ils exhalent des parfums du registre végétal sec aux notes épicées. Elles donnent une liqueur jaune, dorée, limpide et éclatante, au parfum de rose séchée, de miel, boisé, épicé, qui évoque la frangipane. A la fois délicat et puissant.

10 gr/litre d'eau faiblement minéralisée à 90°C, durant 3' ; Infusions multiples recommandées

18€40\100 gr

Thé bleu-vert, Oolong, des Huang Shan

T sur Mesure - Carine Amery – 50, rue du Moulin au Bois – 7022 Hyon – Belgique
T. +32 (0)65 97 34 56 – M. +32 (0)475 86 17 33 – www.thesurmesure.be - info@thesurmesure.be
Facturation via Production Associées/I6762ANN – Rue Coenraets, 72, 1060 Bruxelles
BE0896.755.397

T SUR MESURE

la sommellerie du thé



Ce thé des montagnes de l'Anhui est soumis par une manufacture de haute technologie à un pourcentage d'oxydation élevé. Cela donne à la liqueur une magnifique couleur orangée-dorée. Ses saveurs aux notes d'abricot, de fleurs d'osmanthus, de miel, boisées, sont complexes et longues en bouche.

Un délicieux compagnon du lapin aux pruneaux, des viandes en tajine mêlant viande et fruits secs, d'une tarte soufflée aux noix.

Une merveilleuse découverte !

12 gr/litre d'eau faiblement minéralisée à 100°C, durant 3', ou moins en infusions multiples

15€85/100 gr

Thé oxydé Yunnan GFOP

Il vous offre toute la richesse de la merveilleuse terre du Yunnan. Des notes de tabac, de cuir, de miel, de pommes cuites, de terre. Pour un effet d'ensemble bien charpenté à la structure et aux arômes Les Chinois l'appellent le *moka du thé*, allusion au fait qu'il est apprécié par les amateurs de café. Il est aussi appelé dans son pays d'origine *thé des chirurgiens*, parce que l'on dit qu'il éveille l'esprit sans faire trembler la main. Essayez-le avec un couscous d'agneau, avec les préparations de viande 'laquées', avec les viandes rôties, une quiche au camembert, avec tout ce qui contient du miel (du canard laqué au pain d'épices), avec le chocolat noir.

12gr/l; 3'; 100°C

8€25/100 gr

Bourgeons fauves du Yunnan

Constitué à plus de 80% de bourgeons, ce thé rouge du Yunnan est très doux, suave, sans astringence ni amertume. La liqueur de couleur fauve aux reflets jaunes laisse deviner les parfums et saveurs exceptionnels : miel, tabac, fruits secs, fruits cuits, épices, cacao. Si vous déglacez les sucs de cuisson avec un peu de ce thé, cela donnera une incroyable couleur à votre sauce dont elle relèvera en même temps le relief aromatique.

12 gr/litre d'eau faiblement minéralisée à 100°C, durant 3 à 5', nombreuses infusions possibles

23€80/100 gr

Nid de Pu Er cru

Les feuilles de ce thé vert du Yunnan sont séchées en même temps que flétries au soleil, compressées pour leur donner leur forme de nid, après quoi le travail de fermentation commence, qui va velouter les tannins, donner de la douceur à l'infusion et accentuer les notes fruitées. La liqueur, très désaltérante, déploie des notes végétales fraîches, légèrement hespéridées, des notes terreuses, saveur de son terroir. Ce thé met en valeur, par contraste, ce qui est gras et moelleux, salé, sucré.

T SUR MESURE

la sommellerie du thé



1 nid de thé/125 ml d'eau faiblement minéralisée, à 100°C, durant 2'. Les infusions peuvent être renouvelées
8€90/100 gr

Pu Erh Premium, 7 ans de maturation

Issu de théiers anciens, ce thé est riche en bourgeons dorés, signe de grande qualité. Transformé durant 7 ans par les micro-organismes, bactéries et levures naturellement présents à la surface des feuilles au moment de la récolte, il acquiert des vertus hypocholestérolémiantes reconnues par les médecines d'Orient et d'Occident. L'infusion, noire, opaque, aux reflets cuivrés, sur fond d'une douceur veloutée, déploie des notes terreuses d'humus, des notes animales de cuir et de fourrure, des notes empyreumatiques de torréfaction évoquant la châtaigne, la chicorée et le tabac. Compagnon du gibier, du canard, du plateau de fromages, des desserts au caramel et aux fruits secs.

Ingrédients : feuilles de théiers anciens du Yunnan, fermentées durant 7 ans et non oxydées

12 à 15 gr/L d'eau faiblement minéralisée ; 100°C ; 3 à 5'. L'infusion des mêmes feuilles peut être renouvelée

17€10/100 gr

Taiwan

Oolong Jin Xuan

Ce thé a poussé sur une montagne près de Nantou. Il présente les meilleures caractéristiques des thés bleu-verts faiblement oxydés : parfum fleuri de lilas et de seringas, de confiture de fraise, miellé, de cire d'abeille, de texture onctueuse et lactée. Lorsque les feuilles sont déployées, on peut y lire la faible intensité de l'oxydation.

Avec un waterzooï de volaille et de poisson, un jeune fromage de comté, des œufs à la neige. Ou seul, préparé en Gong Fu Cha pour percevoir le déploiement de sa palette aromatique au fil des infusions.

12 gr/litre d'eau faiblement minéralisée à 100°C, durant 3', ou moins pour les infusions multiples

18€25/100 gr

Corée

Thé vert Ku-Jung-Ku-Po

Ce thé, aux feuilles vert vif, comportant des bourgeons, au parfum crémeux de biscuit épicé et d'univers marin est issu d'un procédé manufacturier particulier à la Corée.

T SUR MESURE

la sommellerie du thé



L'infusion offre une jolie couleur jaune, éclatante, et exhale des notes puissantes du registre marin, iodées, de crustacé, et végétal, de salicornes et de fruits jaunes mûrs.

Le goût est de texture soyeuse, umami, aux saveurs marines riches et complexes, et se prolonge avec une fraîche astringence.

Idéal pour faire le lien entre les composants d'une assiette terre-mer, les entrées comportant du poisson et des œufs et tous les apprêts de chocolat mélangeant le noir et blanc.

12 gr\litre d'eau faiblement minéralisée ; 75°C ; 2 à 3'

13€70\100 gr

Japon

Matcha

Matcha signifie 'Thé en poudre'. Rien de plus. Le champ des qualités possibles est donc très vaste !

Ce matcha est issu des meilleures feuilles de la première récolte de printemps, sur des théiers de la région de Kirishima qui ont été ombragés et cultivés en agriculture biologique certifiée par le label européen.

La chair des feuilles est ensuite lentement finement moulue, afin de lui conserver un maximum d'arômes.

Le goût de l'émulsion, élégant et fluide, dominé par l'umami, révèle des éclats fruités. La sensation qu'elle laisse est pleine, ronde, onctueuse. Tout autant que fraîche et végétale. La couleur vive de l'émulsion, d'un vert dense et éclatant, renforce cette impression de fraîcheur. Dégustation sensorielle riche

Un Matcha de dégustation, de cérémonie, qui, saupoudré sur de la chantilly ou ajouté en quantité infime à la crème au beurre des macarons en révèle le potentiel aromatique, donnant une touche raffinée incomparable

16€/boîte de 20 gr

Fukamushi Sencha

Cultivé par la famille Morimoto à Miyazaki, ce thé est constitué de feuilles de la première récolte du printemps, dont une partie est ombrée avant la récolte, et étuvées plus longtemps que le sencha classique. Cet étuvage prolongé solubilise plus facilement les composés aromatiques et confère à l'infusion plus de densité et une couleur d'un vert soutenu. Le parfum de l'infusion offre un bel équilibre entre les registres marin et végétal, alors qu'au goût, les saveurs marines dominent. Ces puissantes saveurs iodées évoquant les algues et les fruits de mer, se prolongent par une fine et élégante astringence.

T SUR MESURE

la sommellerie du thé



Un thé fin, complexe et structuré, qui s'accorde avec des apprêts d'asperges aux œufs, une terrine de poisson, une salade aux crottins de Chavignol, des pâtes dures de brebis et la mousse au chocolat noir.

12 gr/litre ; 70°C ; 2'. Possibilité d'infusions multiples, voir sur le sachet.

26€/100 gr

Morimoto Tokujou Sencha

Cultivé en pleine lumière, sans ombrage, à Miyazaki sur l'île de Kyushu, par la famille Morimoto, en agriculture biologique certifiée, ce thé est composé de feuilles de la première cueillette du printemps, en avril. Les feuilles sont manufacturées sitôt récoltées grâce à la présence de la manufacture sur le lieu de la plantation. Ce thé est issu d'un assemblage des variétés oku yutaka, minami sayaka et oku midori.

La liqueur, de couleur jaune aux éclats verts, légèrement trouble, délivre des arômes marin, végétal vert, d'herbes aromatiques (persil), iodé, de bouillon de poulet ; une saveur pleine en bouche, légèrement boisée épicée, à la fois douce et sucrée sur fond de structure légèrement astringente.

Un délicieux compagnon pour des asperges sauce béarnaise, du poisson au beurre blanc, des cookies, de la mousse aux trois chocolats.

12 gr/litre ; 60-70°C ; 2' Possibilité d'infusions multiples, voir sur le sachet.

23€/100 gr

Asanoyu tokujou kabuse cha

Asanoyu signifie 'cérémonie du thé du matin' et tokujou 'feuilles de première récolte le haute qualité.

Ce thé est un thé d'ombre issu du théier de la variété Asatsuyu.

La liqueur offre une couleur d'un vert profond, au bouquet de notes florales, à la saveur fraîche, à la fois verte et sucrée, d'une belle complexité.

Sur la table, infusé à froid ou à chaud, avec des fromages frais, des apprêts de poulet, à base d'œufs

12 gr/litre d'eau à 60-70°C, 2'30 ; ou infusions multiples, voir sur le sachet

27€/100 gr

Shiraore de Morimoto

Ce thé est le produit d'un mélange de bourgeons, de feuilles et de tiges issus de la première récolte qui suit la dormance hivernale dans la plantation de la famille Morimoto. Ce mélange, à base de feuilles du théier Yabukita, donne une liqueur complexe, riche, frais et suave aux arômes végétaux verts et fleuris, à la saveur empyreumatique aux notes douces de sucre cuit.

T SUR MESURE

la sommellerie du thé



12 gr/litre d'eau faiblement minéralisée à **70°C** durant **2'30**. Possibilités d'infusions multiples, voir sur le sachet

20€/100 gr

Kanaya Midori bio

Le nom de ce thé est celui de la variété du théier dont sont issues ses feuilles. Le théier Kanaya Midori produit généralement du thé vert. Monsieur Watanabe a pourtant mis au point un procédé de manufacture de thé oxydé qui convient très bien. Produisant un thé à la jolie couleur cuivrée, transparente, éclatante, aux saveurs légèrement boisées, épicées, fleuries aux notes de rose fraîche, à la douceur du sucre d'orge persistante.

Il s'accorde à merveille avec une tarte aux noix, un crumble poires/amandes.

12 gr/litre ; 90°C ; 3' Possibilité d'infusions multiples, voir sur le paquet

22€/100 gr

Genmaïcha bio

Issu de la production de la famille Watanabe à Kagoshima, ce thé est constitué de feuilles fines (et non de feuilles grossières comme c'est souvent le cas pour le Genmaïcha) et de riz complet grille à des intensités diverses, ce qui élargit le registre des saveurs empyreumatiques, ce chicon braise, de chicorée. Un thé vert puissant, finement astringent, légèrement amer. Qui s'accorde à de nombreuses préparations de fromage gratiné et cuit: chicons au gratin, croque-monsieur, raclette; et de salades de légumes, cuits ou crus. Ainsi qu'aux préparations de chocolat noir.

12 gr/litre ; 90°C ; 3'/Possibilité d'infusions multiples, voir sur le paquet

14€/100 gr

Houjicha

Les feuilles légères de ce thé grillé ont un chaud parfum composé autour des registres végétal sec, empyreumatique, grillé et fleuri.

Doux et pourtant long en bouche, on y découvre des notes évoquant l'artichaut et le topinambour, les pétales de rose séchés. Une toile de fond de douceur sur laquelle vient mordre un peu d'astringence qui désaltère.

Un ami pour vos céréales du matin, votre sandwich du midi, des beignets de légume, un gâteau frangipane. Qui vous désaltère en fin de journée sans risque de perturber votre sommeil et peut être partagé par vos enfants : il contient très peu de caféine.

14gr/l; 3'; 90°C

11€/100 gr

Inde

T SUR MESURE

la sommellerie du thé



Assam TGFOP Second flush Rembeng

La plantation Rembeng est pionnière de l'agriculture biologique en Assam, dans la vallée du Brahmapoutre. Ce thé a un parfum malté et boisé-épicé qui évoque le Whisky. Liqueur charpentée et aromatique qui supporte fort bien un nuage de lait ou de crème. Sans astringence ni amertume si le temps d'infusion ne dépasse pas 3'.

Excellent thé pour s'allier à un petit déjeuner salé, à toutes les recettes d'œufs cuisinés et aux produits fumés de poisson et de viande. Quelques gouttes lors du déglacage donneront une jolie couleur à la sauce et du relief aromatique à sa composition.

12 à 15 gr/l; 3'; 95°C

9€90/100 gr

Darjeeling First Flush SFTGFOP1 Steinthal

Le jardin Steinthal, situé sur des terres à une altitude comprise entre 1.200 et 1.700 mètres, fut implanté en 1852, par un missionnaire allemand qui louait la terre aux Britanniques, y accomplissant par la culture du thé son œuvre missionnaire.

Récoltées au printemps, ces feuilles issues d'une récolte fine, riche en bourgeons et soigneusement manufacturées, donnent une infusion aromatique, corsée et bien équilibrée : notes végétales fraîches, zestées et fleuries. Caractéristiques de son terroir.

10 gr/litre d'eau faiblement minéralisée à 95°C, durant 2'30

14€25/100 gr

Darjeeling second flush Makaibari

Makaibari est la première plantation munie d'une manufacture mise sur pied par un Indien, en 1859. Elle fut également la première à être certifiée 'Bio', en 1988.

Cette récolte d'été est fuitée, complexe, longue en bouche, portant la marque de son terroir, situé à 1500 mètres d'altitude.

12 gr/litre d'eau faiblement minéralisée à 95°C, durant 2 à 3'

14€45/100 gr

Thés parfumés/aromatisés/Infusions

Perles de thé vert au jasmin : Mo Li Long Zhu

Pour manufacturer de ce thé vert, le théiculteur se fait parfumeur. Au printemps, le thé est façonné en perles. Lorsqu'est venu le temps de la floraison du jasmin, on enfleure par trois fois les perles de thé, en retirant toutes les fleurs lorsqu'elles ont donné leur parfum à chaque fois. En effet, les fleurs de jasmin sont amères. Ce thé, c'est donc un parfum qui se boit. Seul ou accompagné de délicates

T SUR MESURE

la sommellerie du thé



pâtisseries aux amandes. Additionné d'un sirop, vous en ferez un sorbet enchanteur. Avis aux audacieux : il est en excellente compagnie dans la grande famille des fromages bleus.

12-15gr/l; 3'; 80°C

16,85/50 gr

Lapsang Souchong

Ce thé oxydé aux saveurs et parfums puissants et francs est une spécialité chinoise des Monts Wuyi dans la province du Fujian. Dès qu'il est oxydé, il est passé sur des claies qui progressent au-dessus d'un lit d'aiguilles de pin, très fumigènes, afin de s'imprégner de la fumée. Le registre aromatique dominant est l'empyreumatique : bois chaud, fumée, goudron. Ponctué de notes animales de cuir. Texture charpentée contrastant avec une grande douceur. Aucune amertume ni astringence. Dans la cuisine, il confère des notes fumées à des marinades, des sauces, des soupes de pois. A table, il accompagne repas de raclette, viandes et poissons fumés, brunch, gibier, gratins, tarte au citron, sablés sucrés et salés.

15gr/l ; 2 à 4' ; 95°C

9€25/100 gr

Thé blanc Earl Grey

Les amateurs de bergamote apprécieront la pure saveur de cet agrume qui se déploie en une infusion claire, sur fond de thé très doux qui lui laisse la vedette.

Excellent avec tous les fruits, seuls ou en préparation, sucrée ou salée.

Fait merveille avec le gâteau au chocolat noir.

Ingrédients :

Thé blanc White monkey*, arôme de bergamote*. *Issu de l'agriculture biologique.

15 gr/l ; 2,5' ; 80°C

11€35/100 gr

Darjeeling Earl Grey

Un thé de Darjeeling récolté au printemps, au registre aromatique végétal vert et frais, parfumé à l'huile naturelle de bergamote de Calabre, fruitée et légèrement piquante. Pour une tasse au parfum délicieusement complexe et au toucher légèrement astringent. Un grand classique à un sommet de qualité. Avec lui, le canard à l'orange sera métamorphosé, la simple salade de fruits deviendra un empire de saveurs, et la tarte au citron revêtira sa tenue de gala.

Ingrédients :

Thé noir Darjeeling Himalaya first flush, arôme naturel, granulés de bergamote (concentré de jus d'orange, cellules d'orange, huile de bergamote)

12gr/l; 3'; 90°C

9€35/100 gr

Oolong orange

T SUR MESURE

la sommellerie du thé



Ce thé semi-oxydé de Chine constitue une toile de fond aux notes végétales douces d'une belle longueur en bouche suave où se déploie un parfum d'orange sans mélange.

Vous pouvez le boire le soir sans crainte d'insomnie : il est très faible en caféine.

Ingrédients :

Thé Oolong*, écorces d'orange*, morceaux de mangue*, arôme naturel. *Issu de l'agriculture biologique.

12 gr/l ; 3' ; 95°C

7€10/100 gr

Chocolat chaud

Cette infusion d'écorces de cacao a une franche saveur de chocolat. Douceur, gourmandise, absence de caféine. Une pause gourmande et légère pour petits et grands.

Ingrédients :

Grué de cacao, écorces de cacao, raisins de Corinthe, rooïbos, arôme naturel, morceaux de vanille

15 gr/l ; 10' ; 100°C

8€40/100 gr

Trésors des bois

Ce thé, préparé à chaud ou glacé, vous offre les arômes d'un panier de fruits sauvages fraîchement cueillis dans la forêt. Vous en ferez un apéritif, avec ou sans alcool, il sera un bon compagnon pour les pâtés, les viandes rouges mijotées, les tartes aux fruits, biscuits au beurre, gâteaux aux fruits secs, salade de fruits.

Ingrédients :

Mélange de thés d'Inde oxydé *, mûres*, myrtilles*, cassis*, framboise*, fraise*, verveine*, arômes naturels*, *Issu de l'agriculture biologique.

15gr/l ; 3' ; 95°C

9€60/100 gr

Rouge baiser

Un thé vert tout en douceur pour la tendresse, la fraîcheur des canneberges pour la passion, le fruité gourmand et sensuel des fraises... Vous voulez savoir comment l'histoire se termine ? Alors, goûtez-le !

Ingrédients :

Thé vert de Chine Sencha*, arôme naturel, canneberges entières*, tranches de fraises*. *Issu de l'agriculture biologique.

15gr/l ; 3' ; 75°C

6€90/100 gr

Songe d'une nuit d'été

T SUR MESURE

la sommellerie du thé



L'exquise réserve de la violette, le piquant presque mentholé de la lavande, et la suave douceur de la rose vous composent un bouquet magnifique un peu magique, si envoutante que vous croirez rêver. Et vous sentirez alors que certaines réalités éblouissent le rêve.

Ingrédients :

Thé vert Sencha de Chine, perles de thé vert au jasmin, thé blanc Pai Mu Tan. Arômes naturels.

15gr/l ; 4' ; 75°C

5,80€/100 gr

Eclats de Florence

La force délicate de la framboise, la réserve de la violette et la beauté de ce mélange de thés vert et blanc, vous évoqueront les splendeurs de la Renaissance. Est-ce Botticelli ou Raphaël qui s'invitent ? La beauté, la grâce, l'équilibre et la douce force ? Tout cela à la fois.

Ingrédients :

Thé vert Sencha, Thé blanc White Monkey, arôme, framboises entières, fleurs de violette

15gr/l ; 3' ; 75°C

5€/100 gr

Lune de miel aux Seychelles

Le litchi, avec ses notes de rose et de muscat, est le centre de cette composition, épaulée par le fruité du citron, d'une part, et l'infinie suavité de la vanille d'autre part. Une merveille d'équilibre et de complémentarité. Un mariage heureux.

Ingrédients :

Thé blanc Pai Mu Tan, thé vert de Chine Sencha, citronnelle, écorces de citron, arôme naturel, morceaux de vanille, quartiers de figue

12gr/l ; 3' ; 80°C

7€/15/100 gr

Schéhérazade

Des thés blanc et vert s'associent aux parfums de rose et de fleur d'oranger, à la suavité de la vanille. Vous avez besoin d'une pause ? Faites chauffer de l'eau. Et laissez Schéhérazade vous conter une histoire apaisante et enchanteresse. Vous voyez ? Le monde n'a pas changé, c'est votre regard y voit du nouveau.

Ingrédients :

Thé vert de Chine Sencha*, thé blanc Pai Mu Tan*, thé blanc Mao Feng*, écorces d'orange*, arôme naturel, baies de goji*, pétales de rose*, bourbon vanille*. *Issu de l'agriculture biologique

15 gr/l d'eau faiblement minéralisée ; **3' ; 80°C**

6€/85/100 gr

Retour des caravelles

T SUR MESURE

la sommellerie du thé



Des effluves puissants de thé d'Assam et de Travancore s'unissent à des parfums capiteux, sucrés et frais à la fois. Peu à peu, vous les reconnaissez. Et vous les laissez-vous enchanter : citron vert, ananas ont parcouru un long chemin jusqu'à vous. Tout est calme maintenant.

Ingrédients :

Thé noir -Inde du Sud*, Ceylan*, Assam*, citronnelle*, morceaux de pomme *, morceaux de gingembre*, arôme naturel, morceaux d'ananas*, fleurs de tournesol*. *Issu de l'agriculture biologique.

12gr/l ; 3' ; 95°C

6€60/100 gr

Sous la treille de la bastide

L'acidité de la canneberge, la légère âpreté de la feuille d'olivier, tous deux puissants antioxydants, révèlent la douceur de l'arôme de pêche. Exempte de thé et de caféine, cette infusion donne une tasse claire, savoureuse, contrastée, qui peut être bue à tout moment de la journée.

Ingrédients :

Feuilles d'olivier*, morceaux de pomme *, raisins*, (raisins, huile végétale), arôme naturel, canneberges entières*, fleurs de souci*, cardamome entière*. *Issu de l'agriculture biologique.

Ne contient ni thé ni caféine.

15gr/l ; 3-4' ; 100°C

6€35/100 gr

Promenons-nous dans les bois

Cette infusion à la jolie couleur a le don d'évoquer une promenade en forêt. En été avec sa fraîcheur fruitée. En automne avec ses saveurs de pommes et de mûres. Vous pouvez la préparer à chaud ou à froid et la boire quand vous voulez : elle ne contient pas de caféine.

Ingrédients :

Morceaux de pomme*, raisins* (raisins, huile végétale), baies de sureau*, morceaux de carottes*, arôme naturel, framboises entières*, tranches de fraises*, fleurs de bleuet*, feuilles de vigne*, mûres entières*, feuilles de mûriers*, coriandre*. *Issu de l'agriculture biologique

15gr/l ; 10' ; 100°C

7€10/100 gr

Rooïbos nature

Aspalatus linéaris est le nom de cette plante emblématique de l'Etat d'Afrique du Sud. Après la récolte, on la sèche simplement au soleil. La saveur de son infusion d'une belle couleur ambrée-cuivrée est douceâtre, évoquant le sucre cuit, le caramel. Son infusion, riche en minéraux, est très désaltérante, sans caféine, et peut être bue tout au long de la journée. Tant par les enfants que par les adultes. Vous pouvez la mélanger à d'autres plantes pour l'aromatiser : menthe, verveine, sauge, ... pour créer une boisson personnalisée aux ingrédients de saison.

15gr/l ; 12' ; 100°C

T SUR MESURE

la sommellerie du thé



3€85/100 gr

Pomme-Pistache

Cette infusion a beaucoup d'atouts pour être sur votre table, votre bureau et votre sac ! Un mélange de fruits suaves, sans caféine, qui peut être bu par petits et grands. Pause gourmande s'il est bu seul, il accompagnera à merveille tous vos desserts aux fruits, biscuits aux fruits secs, pâtisseries orientales et tous les apprêts de pommes. Infusé à froid, au même dosage qu'à chaud, il sera la base d'un apéritif, avec ou sans alcool.

Ingrédients : Datte (datte, farine de riz)*, pomme* (21%), bâtons de cannelle*, coing*, arôme naturel, hibiscus*, souci*

12 gr\litre d'eau à 100°C durant 10' ou plus

6€60\100 gr

L'important, c'est la Rose

Une infusion fraîche et fleurie, de couleur rose. Préparée à chaud ou à froid, pour une pause enthousiasmante et raffinée à partager avec qui et quand vous voulez ! Sans caféine, elle peut être un prélude à une nuit réparatrice autant qu'à une journée tout en douceur.

Ingrédients : Pomme*, cynorrhodon*, hibiscus*, baie de sureau*, écorces d'orange*, pétales de rose* (4%), arôme naturel

12 gr\litre d'eau à 100°C durant 10' ou plus

8€35\100 gr

Pure Framboise

Préparée à chaud, cette infusion restitue les saveurs d'un bol de framboises fraîchement cueillies, délicieusement fruitées et légèrement acidulées.

Infusée à froid, elle peut être bue seule, aromatisée d'un sirop de votre choix, avec des fruits en sangria ou en punch, alcoolisés ou non selon vos envies.

Sans caféine, peut être bue tout au long de la journée par tous.

Ingrédients:

Morceaux de pomme*, fleurs d'hibiscus*, citronnelle*, cynorrhodon*, arôme naturel, fleurs de souci*, morceaux d'ananas*, framboises*.

15gr/L ; 10' ; 100°C

15 gr/L ; durant au moins six heures ; T° ambiante

6€75€/100 gr

T SUR MESURE

la sommellerie du thé



**Tea-click : fermoir pour filtres de papier :
2€50**



**100 filtres papier blanc
Taille S : 5€10 – Taille M : 5€60**

T SUR MESURE

la sommellerie du thé



Théière 30 cl : 20€80



Théière 45 cl : 29€05