Thés d'origine

Chine

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

13€25/100 gr

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 vert 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

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

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

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

Taïwan

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 seringa, 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.
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 MORIMOTO GYOKUJOU

Produit par la famille Morimoto, ce thé est un matcha authentique.
« Matcha » signifie « thé en poudre » depuis l'époque Song en Chine, lorsque le thé battu a traversé la mer pour s'offrir au Japon.
Au 19èS, les producteurs japonais ont ajouté à la manufacture du matcha l'ombrage, qui modifie profondément la couleur et la saveur de l'émulsion de thé.
Ce matcha est issu de feuilles dont les théiers ont été ombragés durant deux à trois semaines sous des bâches qui ne laissent pas passer la lumière.
Les feuilles les plus délicates du cultivar Oku Midori sont la base d'un Matcha
au goût intense, umami et très doux.
Les feuilles sont ensuite finement moulues.
14€/boîte de 20 gr, 12€ pour le sachet recharge 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.
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

Kami-No-En Kagemi Kabuse cha

Le jardin de thé biologique Kami-No-En, composé de théiers Yutaka Midori et Yabukita, se trouve dans la préfecture de Miyazaki, au sud du Japon. Naoki Kamimizu l'a créé en 2009, soutenu et accompagné par la famille Morimoto.
« KAGEMI » signifie « goût de l'ombre », car ce kabusecha impressionne par ses notes élégantes dues à l'ombrage, comme un bel umami et des accents agréablement sucrés.
L'étuvage un peu plus intense [chuu-mushi] pénètre en souplesse dans les feuilles ombragées et assure une intensité douce et une belle couleur d'infusion.

Une saveur à la fois douce et structurée, force et douceur dans la tasse !
Fait merveille avec des asperges et leurs apprêts à base d'œufs, avec des préparations très sucrées comme des cookies au chocolat blanc, ou très salées, comme les poissons séchés, le jambon de Parme, le parmesan, les céréales.
12 gr/litre ; 65 à 75°C ; 2' Possibilité d'infusions multiples, voir sur le sachet.
23€/100 gr

Morimoto Sencha Minami Sayaka

Ce thé est un assemblage de feuilles récoltées fin du printemps, début juin. Mêlant les cueillettes des théiers Minami Sayaka, Oku Midori et Kanaya Midori (ce dernier, constituant exclusif du Kou Cha, thé rouge). La présence de quelques tiges contribue à donner des notes boisées qui atténuent la verdeur. Les feuilles de Minami Sayaka donnent au thé un parfum doux et une couleur d'un vert intense. Les feuilles d'Oku Midori confèrent un arrière-goût doux et souple, quant aux feuilles de Kanaya Midori, elles donnent une texture charpentée. Le tout pour un thé équilibré. Une entrée dans le monde aromatique des sencha.
12 gr/litre ; Eau faiblement minéralisée à 75°C ; 2' Possibilité d'infusions multiples, voir sur le sachet.
17€/100 gr

Karigane

La famille Watanabe cultive, en agriculture biologique certifiée, une grande diversité de théiers.
Ce Kukicha Karigane est un assemblage de feuilles, de tiges et de nervures, récoltés sur des théiers des variétés Sae Midori, Yabukita et Asatsuyu lors de la première récolte de printemps.
Les feuilles, au parfum crémeux et vanillé, aux notes marines, donnent une infusion à la sensation tactile douce et grasse, très légèrement astringente où se déploient des notes d'épinards crus et de jaune d'œuf cru. Boisson à la fois goûteuse, douce et structure. Il se marie à merveille avec des œufs à la Florentine, des lasagnes aux épinards/fromage, des préparations de poisson et toutes les compositions au chocolat blanc.
Faiblement théiné, riche en minéraux, ce thé peut être consommé tout au long de la journée. Et prépare à chaud ou à froid.
12 gr/litre, 70°C, 3'/Possibilité d'infusions multiples, voir sur le sachet
18€/100 gr

Genmaïcha

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

Kou Cha Kanaya Midori

Kou Cha signifie en japonais thé rouge. Kanaya Midori est le nom de la variété du théier dont sont issues ses feuilles. Ce théier produit généralement du thé vert, comme le Sencha Minami Sayaka. Monsieur Watanabe a mis au point un procédé de manufacture de thé oxydé qui convient très bien aux feuilles de ce théier. 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 certains fromages, poulet à l'estragon, 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

Inde

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 déglaçage 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 Snow-view Spring delight

Ce thé est issu d'une plantation située près de la rivière Teesta, dont l'altitude est comprise entre 1000 et 1250m. Ses feuilles ont donc poussé près du monastère de Phodang, là où Alexandra David Néel a longuement pratiqué le bouddhisme, noué d'étroites relations et œuvré avec le prince du Sikkim Sidkéong Tulku. Entourée de réserves forestières, certifiée bio, cette plantation est également 'Elephant friendly'.
Les feuilles de ce thé son riches en bourgeons argentés, légères. Elles donnent une infusion d'un jaune éclatant aux parfums à la fois ronds, fleuris, frais et pourtant peu zesté pour une récolte de printemps. Il n'a pas le boisé vert de certains thés de sa catégorie, sa charpente est douce, son boisé aromatique.
10 gr/litre d'eau faiblement minéralisée à 90°C, durant 3'
12€95/100 gr

Darjeeling second flush FTGFOP1 Chamong

Dans la région de Mirik, au sud de Darjeeling, la plantation de Chamong est située entre celle de Thurbo et celle de Phuguri et se déploie sur des altitudes allant de 1150 à 1850m, face au Kangchenjunga. Elle doit son nom à celui d'un oiseau chanteur qui a fait de ses lieux son habitat. Au cœur d'une nature toujours préservée actuellement, son territoire accueille depuis des temps immémoriaux des activités spirituelles. La culture du thé y fut installée en 1871.
Récolté en juillet, ce thé, très aromatique, présente le fruité et la structure typiques des bons thés de Darjeeling et une élégance unique.
Les viandes mijotées, les apprêts de fruits, les crèmes, sucrées et salées, le chocolat noir, lui font honneur.
Attention, il est très sensible à la minéralité de l'eau. En excès, elle en ruine le potentiel aromatique.
12 gr/litre d'eau faiblement minéralisée à 90°C, durant 3 à 4'
11€80/100 gr

Darjeeling second flush FTGFOP1 Jungpana Upper

Le jardin de Jungpana, au sud de Darjeeling dans un écrin de forêts, existe depuis 1899 et est actuellement cultivé en agriculture biologique.
Récolté en été, ce thé donne une infusion aromatique, longue en bouche, fruitée à la charpente boisée.
Un délicieux compagnon des agrumes, de la tarte au citron au canard à l'orange. Ainsi que de tous les apprêts de chocolat
10 gr/litre d'eau faiblement minéralisée à 90°C, durant 3'
13€50/100 gr

Népal

Népal Guranse

Près de Dhankuta, au sud-est du Népal, le jardin de Guranse, est un des pionniers de la production de thé du pays. En agriculture biologique depuis 2001, il est synonyme de manufacture soignée. Les feuilles, finement ourlées, donnent une liqueur ambrée, claire et limpide à la saveur épicée, fruitée, légèrement boisée, de texture douce et charpentée sans amertume ni astringence. Les théiers dont elles sont issues poussent à environ 2000m d'altitude.
Les arômes de l'infusion s'accordent harmonieusement avec les apprêts de pommes et de poires, ainsi qu'avec les confitures.
12 gr/litre d'eau faiblement minéralisée à 95°C, durant 3'
10€30/100 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 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

Perles de thé au jasmin : Zhen Zhu

Ce thé est constitué de feuilles récoltées au printemps, manufacturées par flétrissage et séchage avant d'être enfleurées, par une technique de parfumerie, avec des fleurs de jasmin fraîchement cueillies. La douceur des feuilles alliée au parfum du jasmin en fait un parfum qui se boit.
Quelques perles infusées dans le lait parfumeront votre semoule, votre riz, votre flan.
Il est aussi en excellente compagnie avec des œufs cocotte au roquefort, une quiche au Fourme d'Ambert.
10gr/litre d'eau faiblement minéralisée à 80°C durant 3'. Plusieurs infusions possibles
12,60/50 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 sous lesquelles brûlent à feu doux des aiguilles de pin. 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
8,30€/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

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

Retour des caravelles

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

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

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

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€50/100 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

Ayurveda Chaï

La saveur de la cannelle et la chaleur de la cardamome sont exacerbées par la sensation poivrée que dégagent le gingembre allié au poivre noir. Ce mélange traditionnel indien d'épices peut être infusé et, pour plus de puissance, bouilli durant quelques minutes. Ses usages sont nombreux. Seul, un délice réconfortant. Ajouté à du thé rouge pour un thé aux saveurs de Noël. Cuit avec du vin rouge pour un délicieux vin chaud. Le faire infuser dans le lait d'une crème. Tremper dans son infusion les biscuits d'un tiramisu revisité, …

Ingrédients :

Morceaux de cannelle*, clous de girofle*, lamelles de gingembre*, cardamome entière*, grains de poivre noir*. *Issu de l'agriculture biologique.

Ne contient ni thé ni caféine.

10 gr/litre d'eau faiblement minéralisée, minimum 7', maximum selon votre goût et votre usage

4€50/50 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

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

7€60\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

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

Retour du Mont Panisel

Une infusion colorée, parfumée et fruitée. Au goût de promenade estivale, un panier de fraises des bois sous le bras. Que vous auriez aromatisées de quelques branches de coriandre.

Préparée à chaud ou à froid, sans caféine, vous pouvez en boire le jour et la nuit, les enfants aussi.
Ingrédients : Pomme*, bâtons de cannelle*, écorces d'orange*, betterave rouge*, graine de coriandre* (5%), arôme naturel, baie de goji*, cardamome*, fraise* (3%), pétales de rose*, pop-corn*, mauve*, coriandre moulue* (1%). *Issu de l'agriculture biologique
12gr/L d'eau faiblement minéralisée ; 10' ; 100°C
12 gr/L d'eau faiblement minéralisée ; durant au moins six heures ; T° ambiante
6€70/100 gr

Pure Framboise

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

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
4€50/100 gr

	
Tea-click : fermoir pour filtres de papier : 2€50	**100 filtres papier blanc Taille S : 5€10 – Taille M : 5€60**
	
Théière 30 cl : 20€80	**Théière 45 cl : 29€05**