



**Commande jusqu'au mardi 28 février**

Réf produit	Les Théés Conditionnement vrac 100gr	Prix
<b><u>Thé Sombre</u></b>		
Les Pu-Erhsont des théés fermentés. Très réputés en Chine pour leurs vertus, ils favorisent la digestion. Certains l'appellent même « mange-graisse ».		
<b>TS1</b>	<b><i>Pu-Erh Fruits rouges</i></b> Un irrésistible cocktail de fruits rouges associant groseille, fraise des bois, framboise et cerise sublime avec gourmandise ses notes fruitées à celles chaudes et boisées d'un thé sombre.	6,5 €
<b>TS2</b>	<b><i>Pu-Erh Gourmand</i></b> Notes chaleureuses boisées d'un thé sombre Pu-Erh mêlées à un cocktail d'arômes gourmands : biscuit, caramel, vanille, amande douce.	6,5 €
<b>TS3</b>	<b><i>Original Pu-Erh</i></b> Un Pu-Erh de l'année aux feuilles torsadées, offrant une infusion au bouquet sous-bois humide et des notes évoquant le feu de cheminée.	5,5 €
<b>TS4</b>	<b><i>Pu-Erh Agrumes</i></b> Écorces de bergamote et d'orange, un thé sombre Pu-Erh : une infusion boisée aux notes montantes de vanille et d'héliotrope, rafraîchie par les agrumes (bergamote, limette, mandarine, orange amère).	6,5 €
<b><u>Thé Vert</u></b>		
Le thé vert se compose de vitamine C, vitamine E, vitamine B, provitamine A, polyphénols, chlorophylle et théine.		
<b>TV1</b>	<b><i>Dune d'épices</i></b> Thé vert, écorces d'orange, pétales en fleurs, arômes de pain d'épices, orange amère.	6 €
<b>TV2</b>	<b><i>Touareg</i></b> Thé vert Gunpowder de Chine, feuilles de menthe, arôme naturel de menthe composent ce mélange riche et accueillant. Grand succès.	5 €
<b>TV3</b>	<b><i>Bali</i></b> Thé vert, thé vert au jasmin, pétales de fleurs, arômes litchi, pamplemousse, pêche de vigne, huile essentielle de rose.	6 €
<b>TV4</b>	<b><i>Californie</i></b> Une tasse plaisante et équilibrée évoquant la saveur d'un smoothie réunissant les saveurs de fraise, de pamplemousse et de banane à celle plus exotique de la noix de coco.	6 €
<b>TV5</b>	<b><i>Nuit à Versailles</i></b> Thé vert, pétales de fleurs, arômes (bergamote, kiwi, fleur d'oranger, violette, pêche).	6 €
<b>TV6</b>	<b><i>Cap vert</i></b> Thé vert aux arômes ananas, caramel et marasquin et huile essentielle d'orange.	5 €
<b>TV7</b>	<b><i>Happy Green</i></b> Étonnant de fraîcheur, Happy Green réunit dans un mélange surprenant, thé vert et citronnelle à un bouquet de saveurs où se mêlent les notes fruitées de la pomme verte et du kiwi associées à celle toute végétale du concombre.	6 €
<b>TV8</b>	<b><i>Enjoy Summer</i></b> Végétale et fruitée, une alliance mêlant à la douceur d'un thé vert, les saveurs du melon et de la fraise des bois à celle rafraîchissante de la menthe. Un irrésistible mélange aux parfums de l'été.	6,5 €
<b>TV9</b>	<b><i>Cerisier</i></b> Subtil mélange associant un thé vert à l'arôme de cerise. Son infusion délicate évoque la fraîcheur du printemps, chaque année renouvelée.	5,5€
<b>TV10</b>	<b><i>Vert chaï</i></b> Superbe composition associant un thé vert à un cocktail d'épices pour un mélange à l'infusion fraîche et végétale, puissante et au fini délicatement poivré.	7 €
<b><u>Thé Noir</u></b>		
Le thé noir est riche en antioxydants connus sous le nom de polyphénols. Il contient également une faible quantité de sodium, de protéines et de glucides.		
<b>TN1</b>	<b><i>Earl Grey Pointes Blanches</i></b> Thé noir de très belle qualité (Keemun), enrichi de pointes blanches et aromatisé à la bergamote.	5,5 €
<b>TN2</b>	<b><i>Pomme d'amour</i></b> Mélange de théés noirs aux délicieux arômes de pomme caramélisée cuite au four, rehaussé d'une pointe de marasquin.	5,5 €
<b>TN3</b>	<b><i>Mon petit praliné</i></b> Une tasse ronde au « fini praliné » enveloppant et à la légère saveur de miel. Une tasse parfaite pour accompagner, à l'heure du thé, une pâtisserie pralinée ou chocolatée.	5,5 €
<b>TN4</b>	<b><i>Bulgare</i></b> Un délicieux mélange de théés noirs parfumé à l'arôme framboise et aux huiles essentielles de rose et d'orange sanguine. Une alliance savoureuse aussi délicatement fruitée que fleurie.	5,5 €

<b>Réf produit</b>	<b>Les Thés</b> <i>Conditionnement vrac 100gr</i>	<b>Prix</b>
<b>TN5</b>	<b>Coquelicot Gourmand</b> Thés noirs mêlés de pétales de fleurs, aux arômes coquelicot, biscuit et pâte d'amande. Tantôt bonbon de sucre cuit, tantôt gâteau de nos grands-mères.	5,5 €
<b>TN6</b>	<b>Gingerbread</b> Pour les gourmands avec ses notes intenses de gingembre, d'amande, de raisin et d'orange.	5,5 €
<b>TN7</b>	<b>Anichai</b> Thé noir aromatisé selon une recette indienne. Épices indiennes rehaussées de morceaux de gingembre, clous de girofle, baies rouges et cardamome.	6 €
<b>TN8</b>	<b>Flocons d'épices</b> Mélange de thés noirs, arômes agrumes et épices de Noël : cannelle, muscade, girofle. Agrémenté d'écorces d'orange et de fleurs de bleuet.	5,5 €
<b>TN9</b>	<b>Noir exotique</b> Cocktail de fruits réunissant fruit de la passion, noix de coco, ananas, mangue et citron vert en un savoureux mélange aux parfums exotiques.	5,5 €
<b>TN10</b>	<b>Lassi Mango</b> Une tasse veloutée au cœur légèrement acidulée et qui s'achève sur des notes gourmandes de mangue compotée.	6 €
<b>Infusions Fruits</b>		
Le Carcadet est une boisson à base de fleurs d'hibiscus quelque fois mêlées d'écorces et de morceaux de fruits. Servie chaude ou froide, elle se prêtera volontiers pour sa version froide à la préparation de cocktail avec des jus de fruits.		
<b>IF1</b>	<b>Feu de cheminée</b> Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon et d'orange, arôme cannelle et épices.	5,5 €
<b>IF2</b>	<b>Pomme d'amour</b> Un mélange délivrant une infusion à la texture veloutée, légèrement lactée et à la délicieuse saveur d'une pomme cuite au four.	6 €
<b>IF3</b>	<b>Carcadet Litchi Citron Vert</b> Le litchi et le citron vert composent un mélange original. Son infusion délivre une liqueur vive, fruitée et fleurie. Délicieusement acidulée elle est à savourer préparée chaude comme service glacée.	6 €
<b>IF4</b>	<b>Clafoutis</b> Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon et d'orange, arôme cerise.	5,5 €
<b>IF5</b>	<b>Nuit d'été</b> Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon, arômes framboise, fraise et crème.	5,5 €
<b>IF6</b>	<b>Fragola</b> Mélange de fleurs d'hibiscus, d'écorces de cynorrhodon, de morceaux de pomme délicieusement parfumé aux arômes rhubarbe, fraise des bois et fraise.	5,5 €
<b>IF7</b>	<b>Samba</b> Mélange de fleurs d'hibiscus, d'écorces de cynorrhodon, de morceaux de pomme, d'écorces d'orange aux délicieux arômes de mangue et de fruits tropicaux.	5,5 €
<b>IF8</b>	<b>Pinacolada</b> Mélange de fleurs d'hibiscus et d'écorces de cynorrhodon associé à un cocktail de fruits réunissant pomme, ananas et noix de coco.	5,5 €
<b>Thé Rouge</b>		
Récolté à l'ouest de l'Afrique du Sud, le rooibos procure une infusion à faible taux de tanin, exempt de caféine. Il sera apprécié consommé nature ou légèrement sucré. Il se consomme également volontiers froid, nature ou mélangé avec du jus de fruit.		
<b>TR1</b>	<b>Rooibos Jardin Bleu</b> Nous retrouvons dans ce rooibos parfumé les notes acidulées de la rhubarbe et celles délicieuses de la fraise et de la fraise des bois.	5,5 €
<b>TR2</b>	<b>Rooibos Citrus</b> Mélange frais et équilibré de rooibos cederberg et d'huiles essentielles de citron vert, clémentine et orange sanguine et d'arôme kola.	6 €
<b>TR3</b>	<b>Rooibos Caramel – Toffee</b> Un rooibos parfumé à la saveur du caramel-toffee. Il nous évoque les confiseries de notre enfance.	6 €
<b>TR4</b>	<b>Rooibos Paul et Virginie</b> Bouquet de saveurs résolument fruitées et gourmandes pour ce mélange aux délicieux arômes de vanille, framboise, groseille, fraise des bois, cerise et toffee.	5,5 €
<b>TR5</b>	<b>Rooibos carrot cake</b> Les notes chaudes et naturellement miellées du rooibos s'associent à des saveurs d'épices et des fruits à coques pour offrir une infusion ronde, veloutée qui évoque irrésistiblement la saveur gourmande du gâteau américain.	7 €
<b>TR6</b>	<b>Rooibos Oriental</b> Ce rooibos parfumé associé à un bouquet doux de parfums réunissant : fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois.	6 €
<b>TR7</b>	<b>Rooibos café</b> Dans notre composition, la saveur du rooibos est mêlée à celle d'un arôme café (caféine) auquel nous avons ajouté, pour une tasse encore plus gourmande, une note de chocolat et de vanille.	7 €
<b>TR8</b>	<b>Rooibos Bali</b> Rooibos Bali est une boisson qui mêle merveilleusement la douceur et la rondeur du rooibos à un cocktail de saveurs à la fois fruitée et fleurie.	5,5 €

<i>Réf produit</i>	<i>Les Thés</i> <i>Conditionnement vrac 100gr</i>	<i>Prix</i>
<b><u>Thé Blanc</u></b>		
Thé précieux par excellence, le thé blanc est un produit rare puisque l'essentiel de sa production se limite géographiquement à la province chinoise du Fujian.		
<b>TB1</b>	<b><i>Passion de fleurs</i></b> La délicatesse du thé blanc alliée à la subtilité des arômes de rose, d'abricot et de fruits de la passion. Rehaussé de pétales de fleur, une tasse fraîche et parfumée.	11,5 €
<b>TB2</b>	<b><i>Blanc d'oranger</i></b> Les pousses de thé blanc combinent leurs notes vertes à la saveur ronde et chaude de l'huile essentielle de néroli. Un thé délicat subtilement parfumé avec des notes de fleur d'oranger.	13,5 €
<b>TB3</b>	<b><i>Thé blanc d'Anji</i></b> Thé de la région d'Anji (province de Zhejiang), où la récolte n'a lieu que quelques semaines par an. Les fines pousses parées d'un épais duvet blanc donnent une liqueur vive, à la rémanence verte.	11,5 €
<b>TB4</b>	<b><i>Poire marron glacé</i></b> La poire et le marron glacé apportent à la fraîcheur herbacée du merveilleux thé blanc Pai Mu Tan, des notes fruitées et douces pour une savoureuse composition gourmande.	13,5 €
<b>TB5</b>	<b><i>Bali blanc</i></b> La fraîcheur herbacée du thé blanc et la note fleurie du thé vert au jasmin mêlées aux arômes délicieusement fruités de litchi, pamplemousse, pêche de vigne et une pointe de rose.	11,5 €
<b><u>Infusion Gourmande</u></b>		
C'est à Madagascar, pays considéré comme l'un des meilleurs producteurs de cacao au monde, que Dammann Frères sélectionne son grué (fèves torréfiées et concassées). Issu de fèves de cacao Trinitario cultivées dans la vallée du Sambirano, il délivre à l'infusion un goût unique, finement acidulé et délicatement fruité. Délicieuse alternative à une boisson chocolatée sans lait ni sucre.		
<b>IG1</b>	<b><i>Cacao épice</i></b> La note cacao puissante des éclats de fèves de cacao de Madagascar s'unit à celles fruitées d'écorces d'oranges et à celles épicée de la cannelle et de la badiane.	8 €
<b>IG2</b>	<b><i>Cacao menthe</i></b> Des éclats de fèves de cacao de Madagascar à la saveur chocolatée finement acidulée et délicatement fruitée se mêlent à de la menthe poivrée, agréable fini doux et frais persistant.	8 €
<b>IG3</b>	<b><i>Cacao orange</i></b> Évocatrice d'une orangette, délicieuse confiserie de chocolat, cette recette gourmande associe la saveur chocolatée finement acidulée et délicatement fruitée d'une fève de cacao de Madagascar à celle douce et fruitée d'écorces d'oranges.	8 €
<b>IG4</b>	<b><i>Cacao</i></b> Découvrez une infusion délicieusement parfumée, où le cacao apporte corps et texture et libère une saveur chocolat unique complétée d'une note lactée qui nappe le palais.	8 €
<b><u>Infusion Epicee</u></b>		
Originaire d'Inde, le curcuma est une plante vivace de la famille des Zingibéracées dont le nom procède du Sankrit : kunkuma signifiant : ce qui donne la couleur. Les racines ou rhizomes de la plante réduits en poudre sont utilisés depuis l'Antiquité comme épice dans la cuisine indienne, notamment. Le curcuma coupé en morceaux sélectionné par Dammann Frères est à préparer en boisson chaude comme une tisane. En tant qu'ingrédient unique, il délivre à l'infusion une liqueur jaune orangé, douce et légère, à la saveur chaude et légèrement poivrée.		
<b>IE1</b>	<b><i>Spicy curcuma</i></b> Trois épices (curcuma, morceaux de gingembre, cannelle) simplement associées sans ajout d'arômes suffisent à composer une infusion originale et parfumée qui délivre une liqueur à la fois douce aromatique et subtilement poivrée.	8 €
<b>IE2</b>	<b><i>Sweet curcuma</i></b> Douce et subtile, une recette sans arômes qui délivre une infusion agréable dans laquelle le curcuma souligne d'un trait légèrement poivré l'association ronde et gourmande du grué de cacao à la cannelle.	8 €
<b>IE3</b>	<b><i>Curcuma</i></b> Morceaux de curcuma.	7 €
<b><u>Thé Oolong</u></b>		
Ces grands thés tirent leur nom du chinois « Wu Long » qui signifie « Dragon Noir » et qui symbolise l'autorité et la noblesse. Les plus connus à travers le monde sont ceux produits sur l'île de Formose (Taiwan) mais ils trouvent leur origine dans le Fujian. Appelés « semi-fermentés », « semi-oxydés », ou encore « thés bleu-vert », ils sont à mi-chemin entre thé vert et thé noir. Ils allient la saveur tonifiante du premier et la douceur de second. En résulte une immense palette aromatique. Un voyage qui ne cessera de vous surprendre.		
<b>TO1</b>	<b><i>Oolong exotique</i></b> Formidablement fruitée, un bouquet réunissant fruit de la passion, mangue et litchi nous offre un thé aux agréables notes exotiques et à la belle liqueur dorée.	8 €
<b>TO2</b>	<b><i>Oolong banane myrtille</i></b> Belles notes fleuries d'un thé Oolong et celles fruitées de la banane et de la myrtille pour une infusion légèrement sucrée, veloutée évoquant un « smoothie » et au fini de fruit noir d'été.	7 €
<b>TO3</b>	<b><i>Week-end à Paris</i></b> Un bouquet d'arômes réunissant la délicatesse des fleurs de sakura et de pêcher, à celle de l'amande et de la rose dans un mélange tout en finesse et subtilité.	11,5 €
<b>TO4</b>	<b><i>Jardin du Luxembourg</i></b> Formidablement fleurie, l'alliance d'un oolong vert à un bouquet réunissant aubépine, aloé vera, rose, jasmin, fleur de prunier et d'acacia nous offre un thé élégant.	13,5€

<b>Réf produit</b>	<b>Cafés Les Grandes Origines</b> <i>En grain - Conditionnement vrac 2 sachets de 250gr</i>	<b>Prix</b>
<b>C1</b>	<b>Ethiopie Moka Djimmah</b> BIO – Le plus corsé des mokas avec ses notes sauvages relevées d'épices.	11,5 €
<b>C2</b>	<b>Brésil</b> Café agréable, suave et gourmand aux notes de fruits à coque et caramel.	11,5 €
<b>C3</b>	<b>Colombie</b> BIO – Café équilibré aux notes gourmandes et de fruits.	11,5 €
<b>C4</b>	<b>Costa Rica</b> Ce café offre un arôme fort et beaucoup de corps avec une acidité haute et fine. Le long arrière-goût reste toujours harmonique.	11,5 €
<b>C5</b>	<b>Mélange Amérique du Sud</b> Colombie 20%, Brésil 50%, Costa Rica SHB 30%. Café agréable, rond, idéal pour tout le monde.	11,5 €
<b>C6</b>	<b>Mélange Régius</b> Moka 1/3, Colombie 1/3, Brésil 1/2. Café aromatique sans être trop fort.	11,5 €
<b>C7</b>	<b>Café BIO Pure Origine Guatemala</b> Ce café propose un arôme riche et beaucoup de corps. Grâce à sa douceur harmonique et sa légère acidité, rond suave et acidulé.	11,5 €
<b>C8</b>	<b>Inde</b> Le goût du café Indien est doux et savoureux avec un fort corps, délicatement caramélisé.	11,5 €
<b>C9</b>	<b>Ethiopie Moka</b> Café très typé, long en bouche, arômes sauvages et intense.	11,5 €
<b>C10</b>	<b>Kenya</b> Café remarquable avec beaucoup de corps, des notes d'agrumes, il possède un parfum très prononcé d'une grande finesse, acidulé et équilibré.	12,5 €
<b>C11</b>	<b>Papouasie Nouvelle Guinée</b> Une dégustation flatteuse et élégante sur des notes d'épices douces et de noix fraîches, épicé, long et riche.	12,5 €
<b>C12</b>	<b>Simao Province du Yunnan</b> Complet et intense, très parfumé avec de notes d'épices et d'agrumes finement acidulé.	12,5 €
<b>C13</b>	<b>L'italien</b> Une torréfaction longue et intense pour un café à servir ristretto. 55% arabica.	9,5 €
<b>C14</b>	<b>Pérou bio</b> Très aromatique et acidulé.	12,5 €
<b>C15</b>	<b>Café Honduras Miskito pur El Paraiso</b> Arabica traditionnel racé et parfumé, aux notes de pamplemousse et d'épices douces. Une perle noire à la machine expresso comme à la cafetière piston.	13,5 €
<b>C16</b>	<b>Café Mexique Luchador pur Veracruz</b> Arabica d'altitude tout en rondeur à la texture soyeuse qui dégage au nez une délicate odeur de pain grillé. Il révèle à la tasse des arômes dominés par le chocolat et la noix.	13,5 €
<b>C17</b>	<b>Mélange maison Mattinata</b> 90% Arabica et 10% Robusta, juste équilibre entre force et subtilité. Un café idéal le matin, que l'on appréciera également en expresso. De belles notes sauvages et épicées avec des parfums de pain grillé.	13,5 €

<b>Réf produit</b>	<b>Les gourmandises</b>	<b>Prix</b>
<b>Gousse Vanille Planifolia BIO Bourbon de Madagascar</b>		
Se distingue par son goût caractéristique de vanille et de fruit, ainsi que son odeur riche et ronde. Labélisées Bourbon, les vanilles poussent sur des terres situées au Nord de Madagascar dans la région de Andapa-Sambava-Antalaha.		
<b>G1</b>	<b>1 gousse</b>	4,5 €
<b>G2</b>	<b>2 gousses</b>	7,5 €
<b>G3</b>	<b>5 gousses</b>	15,5 €
<b>Gousse Vanille Tahitensis de Polynésie Française</b>		
La vanille Tahitensis de Polynésie Française est une variété de vanille ayant la particularité d'avoir des gousses larges et riches en héliotropine. Son profil sensoriel est exceptionnel par son odeur fleurie, anisée et douce.		
<b>G4</b>	<b>1 gousse</b>	6,5 €
<b>G5</b>	<b>2 gousses</b>	11,5 €
<b>G6</b>	<b>5 gousses</b>	25,5 €

<b>Réf produit</b>	<b>Les gourmandises</b>	<b>Prix</b>
<b>Miel du Jura</b>		
Jurabeille est une entreprise familiale depuis plus de 50 ans implantée au cœur du massif jurassien, et bénéficie d'un environnement exceptionnel. <b>Le pot de 500gr</b>		
<b>G7</b>	<b>Miel de sapin du Jura</b> C'est un miel issu de miellat de sapin (Abies alba). En juillet avec la chaleur de l'été se développe un puceron qui pique l'aiguille de sapin et d'où il sortira un peu de liquide sucré que les abeilles vont transformer en miel de sapin.	10,5 €
<b>G8</b>	<b>Miel de montagne du Jura</b> C'est un miel récolté sur les plateaux jurassiens. Composé généralement de fleurs de forêt et de miellat de sapin et autres feuillus. C'est un miel brun et de saveur plus ou moins boisé selon les années.	8,5 €
<b>G9</b>	<b>Miel d'acacia</b> Récolté par les abeilles durant la deuxième quinzaine de mai sur les fleurs de Robinier faux-acacia, c'est un miel recherché par les amateurs de miel fin et délicat.	10,5 €
<b>G10</b>	<b>Miel de fleurs</b> Miel de début d'été, récolté sur des fleurs variées.	8,5 €
<b>Gelée de Thé</b>		
Concoctées à partir de mélanges parfumés, les spécialités de thé à tartiner prolongeront le plaisir d'une dégustation, où le goût du thé et les saveurs fruitées se marient en d'onctueuses et fondantes gourmandises. <b>Le pot de 235gr</b>		
<b>G11</b>	<b>Miss Dammann</b> Thé vert, huile essentielle de citron vert et arôme fruit de la passion, gingembre.	6,5 €
<b>G12</b>	<b>Nuit à Versailles</b> Thé vert aux arômes bergamote, kiwi, pêche jaune, fleur d'oranger et de violette.	6,5 €
<b>G13</b>	<b>Goût Russe Douchka</b> Thé noir aux agrumes et à la bergamote.	6,5 €
<b>G14</b>	<b>Jardin du Luxembourg</b> Thé Oolong vert composé de jasmin, rose, aloe vera, fleurs de nénuphar et de prunier.	6,5 €
<b>G15</b>	<b>Rooibos Pecan Pie</b> Rooibos aromatisé aux saveurs de noisette, de miel, de noix de pécan et d'amande.	6,5 €
<b>G16</b>	<b>Noël à Paris</b> Thé noir à la cerise, aux amandes et épices.	6,5 €
<b>G17</b>	<b>Carcadet Passion Framboise</b> Elaborée à partir du mélange aromatisé, saveurs fruités et acidulés.	6,5 €