



Le Jardin des Arômes

vous accueille



Du Mardi au Vendredi de 10h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h00

Et le

Samedi de 10h00 à 12h30 et de 15h00 à 18h00

11, avenue André Vignau Anglade

33560 CARBON-BLANC

Face à l'école EMILE BARBOU

TEL : 05 56 38 01 52

Jardin.des.aromes@orange.fr



www.jardin-des-aromes.fr

CATALOGUE

THES

ET

INFUSIONS

Les thés BIO sont indiqués en vert

THES NOIRS NATURE D'INDE et VIETNAM

INFUSION : 4 à 5 mn T° de l'eau 85° à 90°

° **ASSAM DEJOO TGFOP** : ce pittoresque jardin, situé dans la région nord de l'Assam, prend soin de son équilibre écologique en préservant les forêts qui l'environnent. Ce thé se distingue par sa liqueur maltée. Idéal pour le matin avec du lait et du sucre

° **ASSAM FTGFOP MANGALAM** : une des plantations les plus prestigieuses d'Assam . Feuilles longues et régulières, riche en pointes dorées, couleur rouge orangée, liqueur onctueuse, idéale pour le matin.

° **NILGIRI** : région du sud de l'Inde qui produit un thé plus corsé dont le goût est plus proche des thés de Ceylan.

° **CEYLAN OP EXTRA URY** : thé de Ceylan de moyenne altitude. Longues feuilles noirs. Saveur légère et douce. Infusion chocolatée.

° **ENGLISH BREAKFAST BIO** : mélange de Nilgiri, Assam, Ceylan et Yunnan, ce blend à la saveur corsée est idéal pour commencer la journée

° **Darjeeling FOP Selim Hill BIO** : liqueur affirmée, aux arômes fruités

THES NOIRS NATURE DE CHINE

INFUSION : 3 à 5 mn T° de l'eau 85° à 90°

° **YUNNAN FOP BIO** : De belles feuilles longues et régulières pour un thé enveloppant aux accents de terroir

° **GRAND YUNNAN TGFOP** : thé de la Province du Yunnan, récolté jusqu'à 2500 mètres d'altitude. Reconnu pour sa finesse et son goût délicat, il contient de très nombreuses pointes dorées.

° **OOLONG TI KUAN YIN** : thé de Chine semi-fermenté aux longues feuilles foncées et soyeuses. Exceptionnellement parfumé et savoureux, il accompagne idéalement les repas.

THES DE CHINE FUMES

INFUSION : 4 à 7 mn T° de l'eau 95°

° **LAPSANG SOUCHONG**: Seules les feuilles de qualité souchong sont fumées. Ce thé se déguste avec les plats salés ou épicés

THES BLANCS DE CHINE

INFUSION : 7 à 20 mn T° de l'eau de 60° à 70°. A renouveler 5 à 6 fois l'infusion.

° **EDELWEISS** : thé blanc parsemé de thé au jasmin et de pétales de rose, arôme de violette.

° **Nuit Blanche à Rome** : Un thé blanc léger associé à la camomille romaine, et pétales de souci
le calme et le bien être assuré

° **PASSION DE FLEURS**: thé blanc, pétales de fleurs, arômes abricot, fruits de la passion, huile essentielle de rose

THES NOIRS AROMATISES

INFUSION : 5 mn T° de l'eau à 95

° **MON PETIT CHOCOLAT**: un thé noir à la saveur cacaotée, avec des notes évoquant le prâliné

° **LES COMTES DE MON ENFANCE**: thé noir aux notes de fruits rouges, morceaux de caramel et de canneberg, pétales de bleuet blanc

° **MACARON** : le craquant du macaron et le fruité de la fraise que réhausse agréablement le thé noir

° **VIOLETTE MON AMOUR** : violette mythique au parfum suave et envoûtant auquel certains ont prêté un pouvoir aphrodisiaque

° **PAUL ET VIRGINIE** : mélange de thés de Chine non fumés et de Ceylan agrémenté d'arômes de caramel, cerise, fraise, framboise et vanille

° **CARAMEL AVEC CROQUANTS** : aromatisé au caramel avec morceaux,

° **COLOMBA CORSICA** : mélange de thé noir et de thé oolong, parsemé de morceaux d'ananas, de carthame et de pétales de bleuet. Arômes de figue de barbarie et de mandarine. Toutes les saveurs de la Corse

° **VANILLE DE MADAGASCAR** : aromatisé à la vanille avec des

° **ILE DE MADAGASCAR** : parsemé de morceaux de fèves de cacao et d'amandes aux arômes de vanille et de chocolat. Un songe d'une nuit malgache qui mérite son grand succès

° **JARDINS DES HESPERIDES** : avec des zestes d'orange et de citron. Arômes d'orange de citron et de pamplemousse

° **LE LOTUS BLEU** : aromatisé à la fraise des bois, à la rhubarbe et au miel parsemé de fleurs de bleuet

° **ORANGE SANGUINE BIO** : mélange de thés de Chine et de Ceylan aromatisé à l'orange sanguine avec des écorces d'orange.

° **SECRET TIBETAIN** : mélange de thés noirs, de thés verts de Chine et de thé au jasmin, arômes de bergamote, de vanille et d'épices agrémenté de pétales de fleurs et de gousses

de vanille.

° **THE AUX EPICES** : notes dominantes d'épices et de cannelle, écorces d'orange

° **TCHAI** : mélange traditionnel de thé noir, de cannelle et d'épices indiennes que l'on boit en Inde. Arômes de cardamome, épices, gingembre et anis

° **EARL GREY BIO** : un thé de chine BIO, au goût de bergamote frais

° **EARL GREY POINTES BLANCHES**: thé aromatisé à la bergamote agrémenté de pointes blanches

° **EARL GREY FLORAL PRINCE WILLIAM** : mélange de thés noirs avec des pétales de bleuet et de tournesol. Arôme de bergamote. Parfaitement british !!

° **NUITS BLANCHES A SAINT PETRESBOURG**: mélange de thés noirs agrémenté de zestes d'orange et de pétales de bleuet. Arômes de bergamote, d'orange et de pamplemousse.

° **GOÛT RUSSE ANOUCHKA** : mélange de thé noir et de Darjeeling parsemé de fleurs d'oranger. Arômes d'orange, de bergamote et de mandarine.

° **GOÛT RUSSE DOUCHKA** : le succès de ce mélange de thés noirs de Chine parfumé aux huiles essentielles d'agrumes ne s'est jamais démenti. Jalousement conservé, tel un secret de famille, sa recette saura nous ravir pour de très longues années encore.

***THE EN FÊTE** : thés noirs de Chine aromatisés à l'amande, au gingembre, à la cerise, liqueur avec fleurs et décors dorés.

° **CHRISTMAS TEA** : mélange de thés de Chine non fumés et de Ceylan, aux parfums traditionnels de Noël. L'orange et le caramel dominant mais ponctués d'une note de marasquin. Agrémenté d'écorces d'orange et de morceaux de fruits.

° **NOËL A VENISE**: Thé noir, morceaux de papaye, pétales de fleurs, arômes vanille, carammel, huiles essentielles de citron et citron vert

° **NOËL A VIENNE** : mélange de thés de Chine non fumés et de Ceylan aromatisé au chocolat, à l'abricot et à la vanille, agrémenté de morceaux de fruits et d'écorces d'orange.

° **NOËL A PRAGUE** : mélange de thés de Chine non fumés et de Ceylan, aromatisé au caramel, cacao, pruneau et « vodka », huiles essentielles de clémentine. Ce mélange est agrémenté de morceaux de caramel et de fleurs de mauve.

- ° **NOËL A SAINT PETERSGOURG** : mélange de thés de Chine et de Ceylan, aromatisé à la pomme, poire, mirabelle et pêche, agrémenté de morceaux de fruits et de pétales de rose
- ° **NOËL A PEKIN** : Mélange de thés de Chine non fumés et de thés de Chine au jasmin, arômes de fruit rouge, mangue et ananas, huile essentielle d'agrume, agrémenté de fleurs de jasmin.
- ° **NOEL EN ALSACE**:ambiance des marchés de Noël avec ses parfums d'orange, épices, pomme et bleuet
- ° **NOËL A PARIS**:Thé noir,arômes cerise,pain d'épice,amande amère,huile essentielle de gingembre,pétales de fleurs
- ° **EASTER TEA** : un délicieux mélange de thés noirs de Chine et de Ceylan, arômes vanille, marasquin, chocolat et naranquilla, agrémenté de pétales de rose rouge et de fleurs de bleuet
- ° **COUP DE Foudre sous l'AMANDIER** : thé noir,pétales de bleuet,morceaux d'amandes, de framboises et de canneberge. Coeurs en sucre
- ° **PAUSE GOÛTER** : thé noir aromatisé à la noisette et à la vanille. Goût d'enfance
- ° **ORANGE CANNELLE** : thé noir à l'orange et à la cannelle avec une légère note de caramel.
- ° **FORÊT NOIRE** : mélange de thé noir, myrtilles et feuilles de murier. Arômes de fruits noirs
- ° **NOSTALGIE** : thé noir parsemé de fleurs de bleuets à l'arôme de pensée.
- ° **COQUELICOT GOURMAND** : mélange de thé noir de Chine et de Ceylan mêlés de pétales de fleurs de pivoine et de bleuet, aux arômes de coquelicot, biscuit et pâte d'amande. Tantôt bonbon de sucre cuit, tantôt gâteaux de nos grand-mères, difficile de choisir parmi ses saveurs, peu importe ce thé est un DÉLICE.
- ° **THE A LA NOIX DE COCO** : thé noir, noix de coco, arôme noix de coco.

- ° **ABRICOT TOSCANE** : mélange de thés de Chine et de Ceylan avec un parfum fruité d'abricots mûris au soleil agrémenté de morceaux de fruits.
- *° **DE LA PASSION** : thé noir, amandes, arôme fruit de la passion.
- ° **POMME D'AMOUR** : pour ce mélange de thés de Chine et Ceylan, l'arôme pomme caramélisée cuite au four, rehausse d'une pointe de marasquin et additionné de morceaux de pomme et de pétales d'hélianthe, offre une tasse gourmande et chaleureuse
- ° **REINE DE SABA** : thé noir de Chine parsemé de morceaux de mangue sucrés et fleurs de souci. Arômes d'abricot et de pêche. Le Roi Salomon n'est pas le seul à l'adorer.
- ° **4, 5, 6.....CUEILLIR DES CERISES** : thé noir, arômes (framboise, fraise des bois, cerise, cassis), morceaux de canneberge
- ° **LE THE DE CHRISTOPHE COLOMB** :arômes, pétales de rose, fleurs de mauve, carthame. Un thé qui vous invite à découvrir de nouveaux horizons
- ° **SOUVENIR DE MADELEINE** :thé noir de Ceylan parfumé à la célèbre madeleine saura accompagné vos goûters les plus savoureux.
- ° **POMPON**:Thé noir aromatisé à la mangue, melon et ananas

THES BLEU-VERT ou OOLONG



INFUSION : 5 à 7 mn T° de l'eau à 95

- ° **OOLONG CAMEL BEURRE SALE** : plaisir gourmand aux notes de caramel réveillé par une pointe de sel ; morceaux de caramel et papillons blancs en sucre
- ° **WEEK-END A PARIS** : oolong, arômes de fleurs de cerisiers, pêche, amande; Huile essentielle de rose, pétales de rose
- **OOLONG A LA FLEUR D'ORANGER** : thé semi-fermenté aromatisé à la fleur d'oranger.
- **LE TOIT DU MONDE** : mélange de thé oolong de Chine et de thé vert de Chine au jasmin aromatisé à la bergamote et à la vanille agrémenté de gousses de vanille et de pétales de lavande
- **OOLONG A L'ORCHIDEE** : thé oolong, arôme orchidée avec des écorces.
- **JARDIN DU LUXEMBOURG** : oolong vert parsemé de fleurs de jasmin et de pétales de rose, aux arômes fleurs d'aubépine, aloé vera, jasmin, acacia, nénuphar et prunier. Toutes les saisons réunies dans ce mélange fleuri et délicat, dans lequel s'harmonisent force et douceur. Hommage splendide au plus italien des jardins parisiens

THES PU'ERH OU THES ROUGES

INFUSION: 5 mn T° de l'eau à 95°

- **YUNNAN PU'ERH MANDARIN** : originaire de la province du Yunnan, ce thé très sombre au goût de terre humide favorise, selon la médecine traditionnelle chinoise, la digestion et dissout les graisses.
- **LA CHAIR DE L'ORCHIDEE** : le pu'erh est un thé noir de Chine du Yunnan ; après la cueillette, les feuilles sont pressées, passées à la vapeur, laissées à fermenter puis sont conservées en vrac ou compressées. Le thé est stocké en cave et se bonifie avec le temps. Arômes de fleurs et de litchi agrémenté de genièvre et de pétales de rose.
- **L'AIGLE NOIR** : ce pu'erh est aromatisé à la fraise, cassis, ananas, orange, melon, pêche et poire avec des morceaux de fruits, ronces, pétales de souci et baies de genièvre.
- **APRES LA PLUIE** : ce pu'erh est aromatisé aux fruits exotiques et à la vanille agrémenté de morceaux de fruits et de pétales de souci.
- **THE LIGTH GINGEMBRE-CITRON** : thé pu-erh agrémenté de gingembre et de zestes de citron. Arôme citron et ginseng. Notre préféré.

THES VERTS NATURE

INFUSION : 3mn T° de l'eau à 70°

- **GUNPOWDER SPECIAL**: thé vert à la feuille légèrement moins régulière que le Gunpowder de Chine, que l'on distingue par ses feuilles roulées qui lui donne l'aspect de la poudre à canon.
- **SENCHA FUKUYU (Japon)** : thé vert du Japon à feuilles pliées et non roulées, appelé couramment thé de l'hospitalité. Riche en vitamine C.
- **VERT BANCHA (Japon)** : thé vert du Japon, léger, à déguster tout au long de la journée
- **SENCHA DE CHINE** : thé vert reconnaissable à ses feuilles plates et aux différents tons de vert qui forment sa couleur. Reconnaisable aussi à sa liqueur claire et à la légère amertume que l'on trouve en fond de bouche ; ce thé accompagne parfaitement les déjeuners.

°**YUNNAN SILVER HILL SELECTED (CHINE)BIO** : thé vert de Chine. Ce très beau jardin est le meilleur des Yunnan. Sa liqueur est claire et son goût fleuri. Idéal pour le matin, pendant et après le déjeuner

°**THE VERT SENCHA BIO** : parfum frais et savoureux ; Excellent thé pour la détente.

THES VERTS AROMATISES

INFUSION : 3mn T° de l'eau 70 à 80

- * **THE DES OASIS** : mélange de thé vert Gunpowder et de menthe marocaine « Nanah ».

Bu très chaud et très sucré, il est la boisson nationale de l'Afrique du Nord
- * **KIMONO** : succès pour ce thé vert fuité aux notes de pêche et d'abricot, pétales de bleuet, pétales de rose et pétales de souci. Idéal pour découvrir le thé vert
- **GIN FIZZ** : mélange de thé vert Sencha aromatisé au gingembre, au citron et à la citronnelle. Goût à la fois poivré et acidulé, très rafraichissant
- **JARDINS DE MOGADOR** : mélange de Gunpowder (thé vert de Chine), de thé vert Bancha (thé vert du Japon), de menthe verte et de pétales de rose.
- **REVE DE LA MARTINIQUE** : thé vert Sencha de Chine avec des morceaux d'ananas et des pétales de fleurs, aromatisé à l'ananas, mangue, papaye et fruits exotiques. Grand classique, est délicieux glacé.
- **LE PETIT CHAPERON ROUGE** : thé vert Sencha au caractère affirmé et au goût délicieux. Arômes de fruits rouges avec des petites groseilles, des morceaux de cerise, de fraise et de framboise.
- **LE ROI SALOMON** : thé vert Sencha de Chine avec des morceaux d'ananas et des fleurs de souci, aromatisé à la pêche et à l'abricot.
- **JASMIN BIO** : thé vert de chine au Jasmin issu de l'agriculture biologique
- **BALLASORD** : thé vert Sencha de Chine agrémenté d'abricot, d'ananas et de prune. Un accord très fruité pour notre plaisir, parsemé de pétales de rose pâle, de fleurs de mauve et de morceaux de fruits.
- **L'ORIENTAL** : thé vert Sencha de Chine. Richesse des senteurs dans ce mélange d'arômes de fruit de la passion, de pêche de vigne et de fraise des bois, agrémenté de morceaux de fruits, parsemé de fleurs de bleuet multicolores.

- **JARDINS CELESTES** : mélange de thés vert de Chine et de thé vert de Chine au jasmin, aromatisé à la vanille et à la bergamote décoré de pétales de fleurs.
- **TENTATION** : thé vert de Chine du Yunnan, aromatisé aux pêches agrémenté de morceaux de mangue et de pétales de souci
- **GREEN CHRISTMAS TEA** : thé vert de Chine parsemé d'écorces d'orange et de morceaux de pomme, aromatisé à l'orange, à la vanille et aux épices.
- **MIRA-BELLA**:thé vert fruité à la note de mirabelle, pétales de souci.
- **J'AIMERAIS TANT VOIR SYRACUSE** : thé vert Sencha de Chine, morceaux de fruits de la passion, carthame et orange. Arôme de pamplemousse, mandarine et citron vert.
- **ORANGE CITRON BIO** : thé vert avec écorces d'orange BIO et pétales de tournesols BIO
- **JAPAN LIME** : thé vert aux notes de citron et de citron vert, écorces de citrons
Aussi bon chaud que glacé.
- **CONNIVENCE** : sencha parsemé de groseilles entières, avec une pointe de vanille. Puissant mélange
De nutriments et d'antioxydants
- **EARL GREY DU CHERCHE-MIDI** : mélange de thé vert et de thé oolong parsemé de carthame, de fleurs de bleuet et de soucis. Arôme de bergamote et de mandarine. Un must.
- **SOLEIL VERT** : thé vert Sencha de Chine avec des huiles essentielles d'orange sanguine et d'écorces d'orange.
- **PAUL ET VIRGINIE VERT**: un bouquet d'arômes de fruits rouges aux notes de vanille et de caramel se mêlent subtilement à la végétale saveur d'un thé Sencha de Chine. Des morceaux de fraises et de groseilles le complètent et achèvent de le rendre irrésistible.
- **BALI** : Subtil équilibre de notes fraîches, fleuries et fruitées pour ce mélange délicatement parfumé à apprécier tout au long de l'année, tant chaud que glacé : thé Sencha et thé vert au jasmin, pétales de fleurs, arômes de litchi, pamplemousse, pêche de vigne et rose.
- **NUIT A VERSAILLES** : thé vert, pétales de fleurs, arômes bergamote, kiwi, fleur d'oranger, Fleur de violette et pêche
- **GINGEMBRE CITRON BIO** : idéal glacé ; Source d'antioxydants et de vitamine C
- **MISS DAMMANN** : thé vert et gingembre aux parfums fruités et acidulés du citron et du fruit de la passion
- **FLEURS DE CERISIERS JAPONAIS** : thé vert sencha où des accents de cerise et d'amande se mêlent, révélant une combinaison douce et subtile
- **COCKTAIL D'ORIENT** : thé vert sencha fruité à la note d'ananas, pétales de bleuet, pétales de rose
- **THE VERT EN FETE** : thé sencha, clous de girofle, cannelle, cardamome, écorces d'orange, décors, fleurs
- **SENCHA MYRTILLE**:thé vert fruité à la note dominante de myrtille, raisins secs. A déguster avec une pâtisserie
- **LA DEMOISELLE DU MEKONG**:Sencha jasmin, zcorces d'orange; fruits exotiques, pétales de rose

MATE : cultivé notamment dans le sud du Brésil, les feuilles de ce petit arbre sont séchées, légèrement torréfiées puis brisées constituent le Yerba Maté, prêt à être infusé. Tonique mais faible en caféine, cette boisson, riche en vitamine C, en anti-oxydants possède des vertus énergisantes physiques et intellectuelles reconnues. Son infusion a une action digestive, diurétique et désaltérante. Délicieuse nature, elle peut aussi s'accompagner de sucre et de lait.

MATE VERT NATURE

MATE VERT AU CITRON



ROOIBOS : arbuste ressemblant à l'acacia ; il pousse exclusivement dans les montagnes d'Afrique du Sud au nord du Cap. Il est surtout connu pour l'infusion faite de fins morceaux légèrement fermentés, qui explique son nom de « thé rouge ». Différentes vertus médicinales lui sont prêtées : asthme, allergies, insomnie, constipation ou eczéma. Ne contient pas de caféine et peu de tanins.

- **AFRICAN SUMMER BIO** : rooibos BIO parfumé à la note dominante de citron, écorces de citron BIO

Souigné d'une pointe de bergamote rafraîchissante

- **ROOIBOS NATUREL** : boisson sans théine provenant d'Afrique du Sud. A consommer tout au long de la journée.
- **ROOIBOS VERT AUX FRUITS ROUGES** : sans théine contient de la vitamine C et des sels minéraux et plus d'anti-oxydants que le rooibos traditionnel. Grâce à ses substances antiradicaux libres, il aurait un effet bénéfique pour le corps humain. Aromatisé aux fruits rouges : morceaux de cassis, myrtilles, fraise, cerise
- **ROOIBOS RICHEMOND CANNELLE ORANGE** : rooibos aux arômes de cannelle et d'orange
- **ROOIBOS TISANE** : mélange de rooibos, fenouil, racine de réglisse, feuilles de mûrier, menthe poivrée, verveine et écorces de cannelle
- **ROOIBOS VANILLE** : rooibos à l'arôme de vanille
- **ROOIBOS Caramel-TOFFEE** : à préparer comme un thé et à consommer nature ou légèrement sucré avec ou sans lait. Se consomme également volontiers froid, nature ou mélangé avec un jus de fruit.
- **ROOIBOS ORIENTAL** : interprétation sur une base de rooibos du très apprécié thé oriental. Arômes fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois, morceaux de fruits et pétales de fleurs.
- **ROOIBOS DE NOËL** : rooibos, arômes "pain d'épices", orange amère et cerise noire. La joie de Noël s'exprime sans retenue dans ce mélange savoureux enrichi de morceaux de gingembre, clous de girofle, de baies rouges et d'écorces d'orange.
- **ROOIBOS BALI**: Rooibos, thé vert, jasmin, pétales de fleurs, arômes litchi, pamplemousse, pêche de vigne. Huile essentielle de rose
- **AFRICAN DREAM BIO** : Rooibos BIO sur fond de fruits rouges et d'agrumes
- **ROOIBOS JARDIN BLEU**: note dominante de fruits du verger. Arôme rhubarbe, fraise des bois, fraise, fleurs de bleuet

EAUX DE FRUITS

- **KIR ROYAL** : mélange de cynorrhodon, de myrtilles, de raisins, de fraise, de framboise, de papaye, de groseille et de pétales de rose.
- **PINACOLADA** : mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon, de morceaux d'ananas et de noix de coco. Arômes ananas et noix de coco.

° **TROPICANA**: hibiscus, écorces de cynorrhodon, pomme, zeste d'orange, fleurs de mauve, pétales de rose; Arômes fruits tropicaux

° **INFUSION FRUITS DE NOËL**: morceaux de pomme, hibiscus, églantier, morceaux d'ananas, écorce d'orange, raisins secs, morceaux d'amandes, pétales de fleurs de soucis, pétales de rose

Infusions JUICEA

- **JUICEA RELAXATION** : mélange de rooibos, feuilles de mélisse, feuilles de murier. Arômes d'orange et de caramel. Sans théine.
- **JUICEA DETOX** : mélange de maté (tonique et diurétique), d'ortie (facilite la digestion), de fenouil, de menthe et de réglisse (léger goût sucré). Arômes citron. Boisson rafraîchissante et riche de bienfaits.
- **JUICEA SILHOUETTE** : mélange de maté, de thé vert, de morceaux d'airelles, de feuilles d'ortie et de mûrier. Arômes fraise, framboise et airelle.
- **JUICEA DIGESTION** : Mélange de menthe verte et poivrée, camomille, gingembre, citronnelle, fleurs de tilleul, rooibos, fenouil, feuilles de mûrier, de mélisse et de verveine, graines de cynorrhodon. Arôme de pomme et d'orange. Idéal après le repas.

INFUSIONS

INFUSION : 5 à 10mn

- **HAPPY DREAMS** : citronnelle, badiane, écorces de citron, de cynorrhodon, huile essentielle de clémentine, arôme
- **LE TEMPS DES SECRETS** : mélange de feuilles de mûrier, graines d'anis, pomme, sureau, fenouil, écorces de cynorrhodon, hibiscus, fleurs de souci, pétales de tournesol. Arômes d'anis et de fenouil.
- **LE TEMPS DES AMOURS** : mélange de citronnelle, fleurs de tilleul, menthe verte, écorces de cynorrhodon, feuilles de murier, hibiscus, zestes de citron, fleurs d'oranger, fenouil, pétales de rose, fleurs de souci.
- **REMEDE DE MA GRAND-MERE** : mélange de romarin (agissant sur les problèmes de circulation et de digestion, douleurs articulaires et de déprime) avec de la menthe, anis vert, réglisse, thym, sauge, basilic et cannelle agrémenté d'huile essentielle de bergamote.
- **HIBISCUS ou KARKADE** : ses vertus sont diurétiques et sudorifiques. Son goût est acidulé et rafraîchissant, et il facilite la digestion.
- **ZEN DETOX** : utilisé pour purifier et détoxifier l'organisme, mélange de maté (plante tonique D'Amazonie) et de thé vert, aux notes de citronnelle et agrumes. Aussi bon chaud que glacé.
 - **STAR ELIXIR** : feuilles de vigne rouge, fleur de sureau, feuilles de cassis, thé vert, graines de fenouil, reine des prés, feuilles de menthe poivrée, arômes naturels de badiane et menthe douce ; Favorise une meilleure circulation sanguine
 - **TISANE DES 40 SOUS** : Écorce de citron, de cynorrhodon, verveine, feuille d'oranger, réglisse et thym
 - **TISANE GRANOLA** : Écorce de cynorrhodon, verveine, tilleul, baies de goji, noix de pécan, céréales, riz soufflé
 - **VERVEINE /TILLEUL**

THES NOIRS, BLANCS ET VERTS EN SACHETS (DAMMANN) :

* 24 sachets sureballés :

Thé noir : 4 fruits rouge ;coquelicot gourmand ;Earl Grey ; Yin Zen
Breakfast; Ceylan

Darjeeling,

Thé Blanc :

Passion de fleurs.

Thé vert : Menthe touareg. Soleil vert,

Jasmin ;l'Oriental.

***25 sachets cristal :**

Thé noir : Paul et Virginie

Thé vert : Yunnan vert ;Soleil Vert ; Oriental ; Jasmin, Nuit à Versailles

***50 sachets cristal :**

Thé noir : Breakfast ;Ceylan

Earl Grey Yin Zen

Darjeeling

Thé vert : Menthe Touareg

THES EN SACHETS COMPTOIR FRANÇAIS DU THE :

- Thé vert aromatisé : Thé des Oasis ,Connivence, Japan Lime,Kimono ,coktail d'orient
- Thé oolong : Oolong caramel beurre salé
- Infusion : Zen Detox

TISANES ET ROOIBOS EN 25 SACHETS (DAMMANN) :

*Tisane du berger;Verveine;Menthe poivrée

*Rooibos vanille, Rooibos fruits rouges.

COFFRETS COMPTOIR FRANÇAIS DU THE : 20 sachets thés ou 20 sachets Infusions ,4 parfums



CAFE : TORREFACTION ARTISANALE

VENDU MOULU OU EN GRAINS en 250g, 500g ou par kg

- COLOMBIE
- MEXIQUE bio

MOKA HARRAR (ETHIOPIE)

MELANGE ITALIEN (20% ROBUSTA /80% ARABICA)

DECAFEINE

COSTA RICA

SELECTION (50% ROBUSTA / 50% ARABICA) sur commande

CAFÉ DES CARAÏBES(idem café de Noël)

GOURMET (30% ROBUSTA / 70% ARABICA)

TANZANIE

BRESIL

MARAGOGYPE

CAPSULES COMPATIBLES NESPRESSO, de la marque CAPMUNDO

