

DESCRIPTION DES THÉS ET TISANES

THÉS NOIRS :

- **THÉ ASSAM (Breakfast Tea) :** L'Assam est un thé noir nommé après la région de sa production, l'Assam, en Inde. Il est fabriqué uniquement avec la plante *Camellia sinensis* var. *assamica*. Il est connu pour avoir du corps, être vivifiant, fort et son infusion est d'une couleur généralement claire. Les thés Assam ou les blends (mélanges de thés) composés de celui-ci sont parfois vendus sous l'appellation « breakfast tea ».
- **THÉ DARJEELING :** Le thé Darjeeling a traditionnellement été le thé le plus prisé de tous les thés noirs, particulièrement dans les pays de l'ancien empire britannique. Il provient de Darjeeling et de sa région dans le Bengale-Occidental, en Inde. Ce thé offre au consommateur un corps léger et une couleur pâle. Son goût est composé d'arômes floraux, d'une certaine amertume (caractéristique des tanins qui sont libérés lors de son infusion) et d'une note épicée très souvent identifiée par les connaisseurs comme étant du muscat.
- **THÉ LAPSANG SOUCHONG :** Le Lapsang souchong, est un thé noir originaire de la province de Fujian en Chine. Ce thé est considéré comme l'un de ceux dont la saveur est la plus marquée. La saveur qui en résulte est généralement qualifiée de « fumée », parfois aussi de « boisée », par allusion à certaines qualités de vins (souvent conservés en fûts de chêne, ce qui leur donne un goût particulier).
- **THÉ ORANGE PEKOE :** Pour les thés noirs d'Inde et ceux issus des pays ayant subi l'influence anglaise, les grades de qualité des thés noirs sont désignés par des sigles. OP (Orange Pekoe) signifie des jeunes feuilles (cueillette fine tardive). Finalement, seuls les thés chinois et japonais ne répondent pas à cette classification. Le bourgeon terminal est dénommé tip ou Pekoe, dérivant d'un mot chinois signifiant « duvet ». Lors du roulage, le suc des feuilles va imprégner les tips, lui conférant une couleur dorée ou argentée, d'où les termes Golden et Silver. Le terme Orange signifie « royal », par allusion à la famille royale des Pays-Bas.

THÉS NOIRS AROMATISÉS :

- **THÉ EARL GREY :** L'Earl Grey est un mélange de thés noirs aromatisés à la bergamote. Le mélange de Twinings contient du thé de Chine, du Darjeeling, du thé de Sri Lanka (Ceylan) ainsi qu'une petite quantité de Lapsang souchong, un thé noir fumé et corsé.
- **THÉ CHAI :** Mélange de thés noirs indiens, soit l'Assam, le Darjeeling et le Nilgiris, avec cannelle, clou de girofle, gingembre et cardamome. Le thé infusé est très aromatique, avec une saveur légèrement sucrée, forte et pénétrante, avec des notes persistantes d'amande. Ce thé est excellent servi tel quel ou avec du lait et un édulcorant.
- **THÉ AU CITRON :** Mélange de thés avec saveur de citron, le tout biologique.
- **THÉ AROMATISÉ À LA VANILLE DE TAHITI :** Ce thé du Sri Lanka (Ceylan) a été aromatisé grâce aux infusions de vanille et à des morceaux de vanille de Tahiti.
- **THÉ AROMATISÉ AU GINGEMBRE SUCRÉ ET À LA PÊCHE :** mélange de thé d'origine fabriqué à partir de thés du Sri Lanka (Ceylan) et du thé Assam aromatisé de l'arôme de pêche fraîche et de racine de gingembre.

THÉS VERTS :

- **THÉ VERT CHINOIS MAYAKA :** Le thé vert chinois de Mayaka est préparé à partir de feuilles de thé vert soigneusement sélectionnées dans les meilleurs champs de thé en Chine.
- **THÉ VERT CHINOIS YUNAN SILVER TIPS :** Le Yunnan Vert Silver Tips est un beau thé à un prix incroyable. Ses élégantes feuilles à pointes blanches infusent à une couleur de tasse assez sombre et liqueur corsée avec une saveur sucrée caractéristique et un arôme frais avec des notes de noisette. Ce thé appelle à la fois les connaisseurs et les novices de thé vert.

- THÉ VERT JAPONAIS SENCHA MITOKU : Ce thé vert japonais de qualité supérieure est fait à partir de jeunes feuilles tendres de la première moisson, récoltées à la main au summum de leur saveur. Selon un procédé japonais unique, les feuilles fraîchement cueillies sont brièvement exposées à la vapeur afin de capturer leur saveur complexe et la couleur vert émeraude, puis roulées en boucles et séchées au four.
- THÉ VERT JAPONAIS GENMAICHA : Cette combinaison délicate de thé vert Bancha agrémenté de riz grillé et soufflé est savoureuse. On reconnaît le côté herbacé et velouté des thés du Japon et un petit sucre naturel de riz. Faible en théine.

THÉS VERTS AROMATISÉS :

- THÉ À LA MENTHE MAROCAINE: Un mélange délicieux et exotique de thé vert et de menthe, avec un soupçon de citron. Un thé vert de Chine Jeune Hyson combiné avec de la menthe verte et de la menthe poivrée de l'Oregon puis de la citronnelle fraîchement coupée pour créer un thé vert de menthe marocaine parfumée, rafraîchissante et aromatique. C'est une superbe boisson chaude ou glacée. Essayez-le : style marocain avec du sucre.
- THÉ CHAI : Chai vert donne une touche moderne au chai traditionnel en mélangeant le thé vert avec de la cannelle, des clous de girofle, de la cardamome, du gingembre et du poivre noir en grains. Le résultat est un thé savoureux et épicé qui va bien avec le lait et le sucre et peut être apprécié à tout moment de la journée. Chai peut être à la fois apaisant et stimulant.
- THÉ JASMIN : Un thé vert pur soigneusement mélangé et infusé avec de véritables fleurs de jasmin, procurant un thé à l'arôme et au goût unique de fleurs.
- THÉ CHINOIS - FLEUR EN BOULE : Un thé vert chinois à différentes saveurs qui se déploient en spectacle floral;
- THÉ AROMATISÉ À LA VANILLE DE TAHITI : Le mariage réussi du thé vert et de la vanille ! Agrémenté de petits morceaux de gousses de

vanille et délicatement parfumé, ce thé de type Sencha est merveilleusement suave.

THÉ OOLONG OU WULONG :

- **THÉ OOLONG TIE GUAN YIN :** Le thé Tieguanyin est un thé chinois de type Oolong cultivé, à l'origine, dans la province du Fujian (Chine) et à Taïwan. Le thé Tieguanyin est un thé légèrement fermenté, qui se trouve entre les thés noirs très fermentés et les thés verts et blancs non fermentés. Cela lui permet de combiner le meilleur des deux mondes - le bon goût et l'arôme floral de thés noirs avec tous les avantages pour la santé de thés verts et blancs.

THÉ PU ERH :

- **THÉ PU ER 2008 BADA SHAN :** Ce thé est un mélange de grandes feuilles brunes teintées d'orange et de longs bourgeons provenant de théiers sauvages de 800 ans de la montagne Bada. La liqueur obtenue est légère et végétale, nuancée de notes de feu de bois résineux et d'épices (camphre). Sa persistante finale citronnée est rafraîchissante!

THÉ BLANC :

- **THÉ BLANC IMPÉRIAL :** Autrefois réservé aux empereurs et aux nobles, le très convoité thé blanc est récolté au printemps, seulement pendant quelques jours. Le thé blanc impérial est un thé biologique Bai Mu Dan (pivoine blanche) de la province chinoise Jiangxi (camelia sinensis). Contrairement aux autres variétés de thé, les tendres et jeunes feuilles du thé blanc sont exemptes de tout procédé de fermentation. D'une grande finesse, sa robe est d'un jaune pâle, aux arômes de bambou et son goût rappelle la noisette et les châtaignes.

ROOIBOS :

- **ROOIBOS, THÉ ROUGE :** Offrez-vous un goût authentique de l'Afrique du Sud exotique avec cette tisane (ressemblant au thé) corsé, légèrement sucré 100% à base de plantes.

- **ROOIBOS, CHAI ROUGE :** Rooibos, une plante sud-africaine, également connue sous le nom de thé rouge, se combine avec le clou de girofle, le gingembre et la cannelle douce pour créer un chai unique sucré et épicé sans caféine.
- **ROOIBOS, ROOIBOS ET HONEYBUSH :** Un délice simple biologique aux merveilleuses teintes rouge-cuivré du Rooibos infusé du jaune doré du Honeybush (fleur dont l'odeur ressemble au miel), boisson sucré anciennement connu sous le nom de Morning Time.

TISANES :

- **TISANE VRAIES BAIES :** Si vous aimez un goût aigre et entraînant dans votre tisane, cette combinaison de triples baies est pour vous! Cette tisane combine des arômes naturels de fraises, de canneberges et de framboises, d'hibiscus et de rooibos pour créer une saveur d'éclat acidulé.
- **TISANE CAMOMILLE ÉGYPTIENNE:** L'infusion de camomille produit une belle coupe d'or avec une saveur délicate, classique et avec un parfum de pomme. C'est une boisson apaisante qui est bonne à tout moment de la journée, mais surtout dans la soirée pour une détente. La camomille égyptienne possède les plus grandes fleurs, les plus brillantes avec le plus de parfum et de saveur.
- **TISANE À LA LAVANDE :** La tisane à la lavande de Bleu Lavande facilite la digestion, en plus de posséder des vertus relaxantes qui favorisent un sommeil paisible et réparateur.
- **TISANE MÉLANGE DE 6 TISANES :** Le mélange de 6 herbes combine des herbes fraîches comme la menthe poivrée et la citronnelle avec le fruité doux de l'églantier, de l'hibiscus, des feuilles de mûre et de la verveine ronde pour un goût délicieux.
- **TISANE CITRON ZINGER:** Dans cette infusion classique, nous mélangeons de vrais citrons et de la citronnelle guatémaltèque avec de l'hibiscus, de l'églantier, de la chicorée torréfiée et de l'écorce d'orange, en autres, ce qui donne à ce thé son goût acidulé et sa couleur rouge rubis.

- TISANE CITRONELLE ET GINGEMBRE : un tourbillon piquant de la citronnelle épicé de gingembre sont à l'origine de cette boisson exaltante.
- TISANE CITRON, GINGEMBRE ET MIEL MANUKA: le zeste épicé-sucré de citron entiers de Sicile mûris au soleil alliés à la racine de gingembre séché lentement avec les fleurs de sureau de standard FairWild avec le baiser de velours du miel de Manuka crée une tasse de thé qui réchauffe votre cœur, mais aussi votre corps.
- TISANE AUX TROIS MENTHES : La menthe, puissant héros rafraîchissante du palais. Mais imaginez trois différentes menthes biologiques ensemble - finement hachées – la menthe douce, la menthe sauvage et la menthe poivrée – la fraîcheur devient soudainement plus dynamique. La douceur suprême pour vous rafraichir et favoriser la digestion.
- TISANE (THÉ) DE BASILIC TULSI SACRÉ : un excellent substitut pour le thé noir ou de café. Traditionnellement utilisé pour la méditation et la relaxation, cette tisane ayurvédique vous permet d'être éveillé, alerte, et calme tout en même temps.
- TISANE THÉ VIVIFIANTE – COMPAGNIE DE THÉ ALGONQUIN: Le Thé Vivifiant est idéal lorsque nous voulons un coup de pouce pour continuer de courir, danser, jouer et travailler — pour un regain d'énergie à toute heure du jour. Il est formé de Thé du Labrador, de la menthe de montagne, de Luzerne, d'Ortie, d'Astragale, d'Angélique, de l'herbe Joe-Pye, de Calamus et de Ginseng.
- TISANE THÉ TONIQUE – COMPAGNIE DE THÉ ALGONQUIN: Délicieux tonique quotidien formulé pour aider tous les organes principaux dans la purification des toxines. Le goût est similaire au thé noir. La tisane est composée de Comptonie, Trèfle rouge, feuilles de Framboisier, racine de Bardane, Échinacée, Parelle et Pissenlit.
- TISANE MÉLANGE SACRÉ – COMPAGNIE DE THÉ ALGONQUIN: La tisane Mélange Sacré est idéale pour la méditation ou les activités de groupe. La tisane est composée de Pin blanc, Foin d'odeur et Sauge.