

THÉS

Thés froids

Passion de fleurs

La délicatesse du thé blanc alliée à la subtilité des arômes de rose, d'abricot et de fruit de la passion. Rehaussé de pétales de fleur, ce mélange offre à la dégustation une tasse fraîche et parfumée.

Keemun

Les trois grandes origines du thé noir, Ceylan, Inde et Chine, se mêlent en une belle harmonie. Le thé de Chine apporte à ce mélange une douceur qui en fait un thé à consommer volontiers à toute heure de la journée.

Thés chauds

Touareg

Un thé vert, des feuilles de menthe, un arôme naturel menthe « Nanah » composent ce mélange riche et accueillant.

Les deux Chinois

Un mélange aussi subtil que délicieusement aromatisé mêlant harmonieusement un thé vert à la saveur de fruits exotiques (mangue, citron vert, noix de coco) et d'épices (poivre et gingembre).

Bali

Subtil équilibre de notes fraîches, fleuries et fruitées pour ce thé vert délicatement parfumé à apprécier tout au long de l'année.

Maldives

Les Maldives est un thé vert sencha de Chine et pointe de thé noir aromatisé aux fruits exotiques, au pamplemousse et aux fruits rouges, parsemé de morceaux de papayes et d'ananas confits.

Earl Grey Fleurs

Mélange de thé noir et de fine Bergamote de Calabre embelli de pétales de fleurs. Un véritable plaisir à contempler, un délice à la dégustation.

Amande amaretti

Mélange de thés noirs aromatisé à l'amande et agrémenté de pétales de fleur. Un parfum subtil qui nous rappelle celui des vergers d'amandiers sauvages au printemps.

Paul et Virginie

Bouquet de saveurs résolument fruitées et gourmandes pour ce thé noir aux délicieux arômes framboise, groseille, fraise des bois, cerise, vanille et toffee.

Infusion

Tisane du berger

Délicat, parfumé et aromatique, ce cocktail de plantes à infuser rassemble toutes les vertus du tilleul, de la verveine, de la citronnelle, de la menthe et de la fleur d'oranger.