



THÉS NATURES (VERTS - NOIRS - BLANCS - ROUGES)

NOM	RÉFÉRENCE	COMPOSITION	PRÉPARATION	POIDS	PRIX
Thé vert China sencha BIO	THE001	saveur aromatique et expressive avec une feuille régulière et bien travaillée	2-3 min 70/80°C	50 G	3,50 €
Thé vert Chine gunpowder BIO	THE002	De haute qualité avec des feuilles enroulées et un goût agréablement épicé	2- 3 min 80°C	50 G	3,50 €
Thé noir ceylan OP venture BIO	THE003	thé excellent, vif et aromatique, tasse cuivrée	3-5 min 100°C	50 G	4,00 €
Thé noir darjeeling BIO	THE004	frais et fleuri, avec une tasse claire et une saveur légère	2-4 min 100°C	50 G	4,00 €
thé noir mélange russe BIO	THE005	Keemum- Assam- darjeeling liqueur légèrement corsé	3-5 min 100°C	50 G	4,00 €
Lapsang souchong BIO (thé fumé)	THE006	thé fumé avec des bois spéciaux, ce thé a un goût fumé très prononcé !	3-5 min 100°C	50 G	4,50 €
Thé blanc mao feng vietnam bio	THE007	sa tasse est claire jaune-verte, son goût bouqueté et son arôme fin et doux en fait un thé délicieux	1,5 -2 min 70/80°C	50 G	5,00 €
Thé pu erh BIO (thé rouge)	THE008	thé rouge corsé, liqueur terreuse et tasse foncée	4-5 min 100°C	50 G	5,00 €



THÉS AROMATISÉES (VERTS / NOIRS / OOLONG / BLANCS)

NOM	RÉFÉRENCE	COMPOSITION	PRÉPARATION	POIDS	PRIX
Thé amincissant BIO (thé detox sur le stand) saveur gingembre pamplemousse	THE009	Maté - thé vert chun mee -darjeeling - thé blanc pai mu tan-oolong -ortie- rooibos vert- herbe de tulsi- feuille de mure- pétale de rose- dent de lion	7 -10 min 100 °C	50 G	3,50 €
Thé vert menthe Marrakech BIO	THE010	thé vert gunpowder – menthe nana	2 – 3 min 70/80°C	50 G	3,50 €
Thé vert fleur de sagesse BIO (saveur rose fruitée)	THE011	thé vert china sencha – morceaux de datte – pétale de rose – fleur immortelle	2 – 3 min 70/80°C	50 G	3,50 €
Thé vert violette framboise	THE012	thé vert chine sencha – thé blanc white monkey – framboise entière – fleur de mauve	2 – 3 min 70/80°C	50 G	3,50 €
Thé vert gingembre citron BIO	THE013	thé vert chine sencha – morceaux de gingembre – citronnelle – écorce de citron	2 – 3 min 70/80°C	50 G	3,50 €
Thé vert lever du soleil bio (saveur fruits exotique bergamote)	THE014	thé vert chine sencha – thé blanc pai mu tan - pétales de rose – fleurs de souci – fleurs de bleuet	2 – 3 min 70/80°C	50 G	3,50 €
Thé vert cerise japonaise	THE015	thé vert chine sencha – cerise japonaise	2 – 3 min 70/80°C	50 G	3,50 €

thé vert muffin aux myrtilles bio	THE016	thé vert china sencha -houjichaton de cannelle-datte-fève de cacao concassée-noisette-myrtille sauvage-mauve-vanille bourbon	2 – 3 min 70/80°C	50 G	4,00 €
Thé vert china jasmin high grade Bio	THE017	thé vert avec une liqueur fine et aromatique de jasmin, tasse jaune dorée	2 – 3 min 70/80°C	50 G	5,00 €
thé vert boost et énérgy bio citron abricot	THE018	thé vert china gunpowder-citronnelle-maté-thé blanc maofeng-thé noir golden yunnan op-écorce de citron-mauve-preledent de lion-matcha-spiruline-guarana	2 – 3 min 75/80°C	50 G	3,50 €
thé vert fleur de cerisier bio	THE019	thé vert china sencha, pétales de rose, spiruline	2 – 3 min 70/80°C	50 G	4,00 €
Oolong bonheur tibétain (Saveur grenade – goji – pêche)	THE020	thé oolong – morceaux de papaye confit et de pêche – fleurs de souci et de bleuet – tranches de figue – goji	2 – 4 min 80°C	50 G	4,00 €
Oolong a la figue	THE021	thé oolong – morceaux et quartiers de figue – physalis – fleur de tournesol	2 – 4 min 80°C	50 G	4,00 €
Thé vert japonais genmaicha yukihome bio	THE022	Ce Sencha japonais de grande qualité avec des grains de riz grillés et soufflé vous offrira une expérience inoubliable,doux et a la fois corsé en bouche	2 – 3 min 70/ 80°C	50 G	6,00 €
Thé du dragon (Thé blanc pai mu tan saveur litchi pêche)	THE023	thé blanc pai mu tan et mao geng – thé vert chun mee – morceaux d'ananas et de mangue confit -écorce d'orange – jasmin dragon pearls – cerise – groseille – baies d'aronia	2 – 3 min 70/80°C	50 G	4,50 €
Thé noir russian summer BIO (saveur orange vanille)	THE024	thé noir Assam -inde du sud – citronnelle – écorce d'orange	3 – 5 min 100°C	50 G	4,00 €

Thé noir a l'orange BIO	THE025	thé noir Assam – inde du sud – écorce d'orange	3 – 5 min 100°C	50 G	4,00 €
Thé noir abricot pêche bio	THE026	thé noir Ceylan – inde du sud – morceaux d'abricot et de pêche – fleurs de souci – carthame	3 – 5 min 100°C	50 G	4,00 €
Thé noir blue earl grey BIO (Saveur bergamote)	THE027	thé noir Assam – inde du sud – fleurs de bleuet	3 – 5 min 100°C	50 G	4,00 €
Thé noir a la rose BIO	THE028	thé noir Assam -inde du sud – pétales de rose	3 – 5 min 100°C	50 G	4,00 €
thé noir red berries bio fraise framboise BIO	THE029	thé noir Assam -inde du sud – papaye-framboise-fraise	3 – 5 min 100°C	50 G	4,50 €
Thé tchai BIO	THE030	thé noir Assam – inde du sud – morceaux de cannelle et de gingembre – fenouil – anis – clou de girofle – poudre de cardamome	7 – 10 min 100°C	50 G	4,00 €
Thé vert aux herbes aromatiques (Saveur orange) BIO	THE060	thé vert china sencha – feuille de chanvre – citronnelle – menthe mélisse – orange poudre – écorce de citron – menthe poivrée entière	2 – 3 min 70/80°C	50 G	4,00 €
Thé vert nuage d'amande (Saveur amande grillée)	THE061	thé vert china sencha – papaye – ananas – raisin – thé blanc pai mu tan – coco – baton de cannelle – pop corn – amande	2 – 3 min 70/80°C	50 G	3,50 €
Thé noir mûre – citron vert BIO	THE062	thé noir Assam (Inde du Sud) – menthe – écorce de citron – verveine entière – arôme naturel – mûre – fleur de bleuet	3 – 5 min 100°C	50 G	4,50 €



ROOIBOS

NOM	RÉFÉRENCE	COMPOSITION	PRÉPARATION	POIDS	PRIX
Rooibos nature BIO	THE031	Rooibos	7-10 min 100°C	50 G	3,00 €
Rooibos rêve de printemps BIO (saveur mangue - orange – pamplemousse)	THE032	Rooibos – écorces d'orange – morceaux de mangue – fleurs de bleuet	7-10 min 100°C	50 G	3,50 €
Rooibos tête de lion bio (canneberge - gingembre - orange)	THE033	Rooibos – écorce d'orange – morceaux de gingembre – fleurs de souci – canneberge entière	7-10 min 100°C	50 G	3,50 €
Rooibos ananas coco bio	THE034	honeybush, coco , morceaux de mangue, papaye, ananas, fleur de souci	7-10 min 100°C	50 G	4,00 €
Rooibos pomme grillée – cannelle BIO	THE035	Rooibos – morceaux de pomme et de cannelle – réglisse – fenouil – clous de girofle	7-10 min 100°C	50 G	3,50 €
Rooibos crème de citron BIO – saveur citron orange	THE036	Rooibos - écorce d'orange et citron – ananas – fleur de souci bio	7-10 min 100°C	50 G	3,50 €
Thé de Noël (Saveur orange - cannelle) BIO	THE037	Rooibos – morceaux de pomme et de cannelle – écorces d'orange – clous de girofle – pétales de rose – graine de cardamome	7-10 min 100°C	50 G	3,50 €
Rooibos blue earl grey BIO (Bergamote)	THE063	Rooibos – Arôme naturel	7-10 min 100°C	50 G	4,00 €
Rooibos canneberge menthe BIO	THE064	Rooibos vert – écorce d'orange – arôme naturel – menthe – spiruline – canneberge entière	7-10 min 100°C	50 G	4,00 €

Rooibos poire noix BIO	THE065	Rooibos – honeybush – gingembre – noix – noisette – morceaux de pomme – fleur de sureau – racine de maca	7-10 min 100°C	50 G	4,00 €
Rooibos caramel citron BIO	THE066	Rooibos – écorce de cacao – caramel – écorce de citron	7-10 min 100°C	50 G	4,00 €
Rooibos chocolat épices	THE067	Rooibos super grage – poivre noir – écorce cacao – morceaux de cannelle – gingembre – chocolat – cardamome	7-10 min 100°C	50 G	3,50 €



INFUSIONS PLANTES ET HERBES AROMATIQUES

NOM	RÉFÉRENCE	COMPOSITION	PRÉPARATION	POIDS	PRIX
Infusion aux herbes pour le soir (saveur orange – mandarine) BIO	THE038	feuilles de verveine et de mélisse – morceaux de pomme – écorces d'orange – fleurs de houblon et de souci – herbe de tulsī – alchémille – racine de valériane – sarriette	7 – 10 min 100°C	50 G	3,50 €
Infusion citron thym romarin BIO	THE039	Citronnelle – bâton de cannelle – feuilles de verveine – feuilles d'olivier – thym – romarin – fleurs de lavande – tilleul	7 – 10 min 100°C	50 G	3,50 €
Tisane des elfes (Agrumes et baies sauvage) relaxante BIO	THE040	Pomme – rooibos vert – feuilles de verveine – fleurs de souci – morceaux d'orange – framboise – feuilles de mure – cassis – passiflore	7 – 10 min 100°C	50 G	3,50 €
Infusion ayurvédique paix intérieure BIO	THE041	morceaux de citronnelle et de gingembre – fenouil – menthe – réglisse - fleurs d'hibiscus – écorce d'orange – clous de girofle – poivre rouge – camomille – graine cardamome	7 – 10 min 100°C	50 G	3,50 €
Infusion amincissante BIO	THE042	Maté – feuilles de mûriers et d'orties – coquille de cynorhodon – feuilles de bouleau – anis – fenouil – réglisse	7 – 10 min 100°C	50 G	3,50 €
tisane citron basilic bio	THE043	pomme -citronnelle - écorce de citron -coing-basilic-fleur de souci	7 - 10 min 100°C	50 G	3,50 €
feuilles d'eucalyptus bio	THE044	affections de bronches,maux de gorge,toux,rhume,nez bouché,infections des voies urinaire..	15 – 30 min 100°C	100 G	4,50 €

Mélicse bio	THE045	Digestion , calmante ,anxiété,nervosité,troubles du sommeil,antivirale,équilibre les troubles de la thyroïde..	5 – 10 min 100°C	50 G	3,50 €
Fleurs d'hibiscus BIO (peut se boire chaud ou froid , se consomme souvent sucrée avec de la menthe , citron et cannelle)	THE046	vertus : doux laxatif , contre l'hypertension et le cholestérol ,anti inflammatoire, contre la fatigue grâce a sa vitamine C, drainante .	5 – 10 min 100 °C	50 G	3,50 €
Lapacho	THE047	renforce le système immunitaire ,détoxifiant,rhumatismes,asthme, gastrite,psoriasis,bronchite,anémie,ulcère ...(faut pas être hémophile et prendre des anticoagulants)	10 – 15 min 100 °C	50 G	3,50 €
Camomille matricaire BIO	THE048	vertus : traite les troubles digestifs , apaisante lutte contre l'insomnie , l'anxiété,soulage les irritations et inflammations de la peau , les hémorroïdes , anti inflammatoire..	5 – 10 min 100 °C	50 G	4,50 €
Ortie BIO	THE049	vertus : riche en minéraux silice et vitamine C, anti inflammatoire,détoxifiante, diurétique,protection de la peau (cheveux..),douleurs articulaires et tendineux,foie,galactogène..	5 – 10 min 100 °C	50 G	3,50 €
Menthe poivrée BIO	THE050	Vertus : digestion , tonique,nausée,maux de tête ,fortifiante, équilibrante,antioxydante,ballonnement,haleine,intestins irrités, hoquet..	5 – 10 min 100 °C	50 G	3,50 €
Verveine feuilles entière BIO	THE051	vertus : troubles digestif, sommeil , stress et anxiété,crampe d'estomac, anti inflammatoire , anti bactérienne, maux de ventre, diarrhées..	5 – 10 min 100 °C	Sachet 20 g	3,00 €
Rose fleurs et boutons	THE052	Digestive , tonique et revitalisante , antiseptique, troubles du transit,on peut aussi l'utilisé en cuisine et déco..	5 – 10 min 100 °C	50 G	5,00 €

Maté (Amérique du sud)	THE053	c'est une plante qui contient de la caféine, vertus : lutte contre la fatigue, maux de tête , favorise la perte de poids..	5 – 10 min 100 °C	50 G	3,00 €
Lavande bleue	THE054	insomnie, troubles nerveux, troubles respiratoire, migraines , troubles digestif, douleur articulaire, rhumatismale, vertiges..	5 – 10 min 100 °C	50 G	5,00 €
Thym	THE055	en cuisine aromatise ragoût, légumes, rôti, civet, marinade, sauces.. en infusion bon pour les affections respiratoire et intestinales, anti infectieux, anti inflammatoire..	5 – 10 min 100 °C	50 G	3,00 €
Romarin	THE056	en cuisine aromatise les viandes grillées , légumes, p.de terre, tomates, riz.. en infusion digestive, circulation sanguine, tonique, diurétique..	5 – 10 min 100 °C	50 G	3,00 €
Sauge bio	THE057	en cuisine aromatise l'escalope de veau, p.de terre , aubergine, polenta, rôti de porc , vinaigrette.. en infusion tonique pour la mémoire, ménopause soulage les bouffées de chaleur, adoucit la gorge..	5 – 10 min 100 °C	50 G	3,50 €
Origan	THE058	cuisine méditerranéenne , grillade , pizza, fromage frais, vinaigrette, tomates, légumes poisson.. en infusion désencombre les bronches, digestif, carminatif, adoucit la gorge..	5 – 10 min 100 °C	50 G	3,00 €
Herbes de Provence	THE059	(marjolaine, thym, sarriette, romarin, basilic).. pizza, légumes grillés, tomates, marinades, viandes, salade, ratatouille, sauces..		50 G	2,50 €

Boule pince a thé et infusion 6,5 cm de diamètre 7,00 €/pièce
(peut aussi s'utiliser en cuisine, accessoire pratique d'utilisation)

Pour votre information les mélanges sont artisanaux , la majorité des produits sont de certification biologique , concernant les thés et les infusions calculer en moyenne 1 cuillère a café par tasse et 15 – 20 g par litre