







#### Pomme d'amour - 11,90€/100g

Thé noir, pomme, bonhommes de neige en sucre, caramel, arôme et grains de poivre rose. (pomme caramel)

**Temps d'infusion :** 3 à 5 minutes **Température de l'eau :** 90 degrés

Quantité pour une tasse : une cuillère doseuse ou cuillère à café



#### Étoile de Noël - 11,90€/100g

Thé noir, pomme, thé oolong, arôme, cannelle, granules de yaourt, mandarine, amandes effilées, badiane entière, cardamome entière et bâton de cannelle. (mandarine pain d'épices)

**Temps d'infusion :** 3 à 5 minutes **Température de l'eau :** 90 degrés

Quantité pour une tasse : une cuillère doseuse ou cuillère à café



#### Brioche de Noël - 11,90€/100g

Thé noir, raisins secs, morceaux d'amande, cubes de pomelo, écorces d'orange, massepain (pâte d'amandes), morceaux de cannelle, bâtons de cannelle, arôme.

**Temps d'infusion :** 3 à 5 minutes **Température de l'eau :** 90 degrés

Quantité pour une tasse : une cuillère doseuse ou cuillère à café.

Caractéristiques: Thé gourmand et riche en goût.





#### Chaï chaï - 10,90€/100g

Thé noir, morceaux de cannelle, poivre noir, girofle, morceaux de gingembre, cardamome entière, et grains de cardamome.

**Temps d'infusion :** 3 à 10 minutes **Température de l'eau :** 90 degrés

Quantité pour une tasse : une cuillère doseuse ou cuillère à café.

Bienfaits: Très bon pour la digestion.

Il peut etre infuser dans un verre de lait chaud



#### Comme au cinéma - 10,90€/100g

Thé noir, feuilles de mûres douces, arôme, écorces de cacao, morceaux de cannelle, morceaux de caramel, pop-corn. (pop-corn caramel)

Temps d'infusion : 3 à 5 minutes

Température de l'eau : 85 à 90 degrés

Quantité pour une tasse : une cuillère doseuse



#### Biscuit noix caramel - 11,90€/100g

Thé noir, amandes effilées, morceaux d'amande, graines de chanvre décortiquées, cerneaux de noix, sucre noisette, arôme et feuilles de mûres douces.

**Temps d'infusion :** 3 à 5 minutes **Température de l'eau :** 90 degrés

Quantité pour une tasse : une cuillère doseuse

**Caractéristiques**: Thé gourmand et enveloppant tout simplement.

## \* Thes verts \*



#### Thé des Lutins -11,90€/100g

Thé vert, morceaux de pomme, cannelle, coriandre, arôme, tranches d'orange, cardamome, poivre rose, girofle.

Temps d'infusion: 2 à 3 minutes

Température de l'eau : 75 à 80 degrés

Quantité pour une tasse : une cuillère doseuse



#### Casse noisette - 10,90€/100g

Thé vert, morceaux d'amande, écorces de citron, morceaux de croquant noisette, arôme.

Temps d'infusion: 2 à 3 minutes

**Température de l'eau :** 75 à 80 degrés

Quantité pour une tasse : une cuillère doseuse



#### **Lait d'amande** - 10,90€/100g

Thé vert, morceaux de caramel crème, arôme, coco râpée, morceaux d'amande, morceaux de gingembre et granules de yaourt.

Temps d'infusion: 2 à 3 minutes

**Température de l'eau :** 75 à 80 degrés

Quantité pour une tasse : une cuillère doseuse

Bienfaits: Thé réconfortant pouvant remplacer facilement le bon grand

verre de lait d'amande. Aromatique et doux à la fois.

(Sans théine)



#### Succès de Noel à l'orange - 10,90€/100g

Rooibos, amandes effilées, pistaches, écorces d'orange, coriandre, arôme, grains de poivre rose.

**Temps d'infusion :** 8 à 10 minutes **Température de l'eau :** 85 à 90 degrés

Quantité pour une tasse : une cuillère doseuse

Bienfaits: Le rooibos est bénéfique pour la santé: apaise, calme et détend.

Ne contient pas de théine.

### \* Infusions de ferrits \*

(Sans théine)



#### **Punch de Noël** - 10,90€/100g

Morceaux de pomme, fleurs d'hibiscus, baies de sureau, écorces de cynorrhodon, cannelle, arôme, tranches d'orange, et girofle.

Temps d'infusion : 10 à 12 minutes (un peu moins selon les goûts)

Température de l'eau : 90 degrés, laisser reposer 5-10 min

Quantité pour une tasse : une cuillère doseuse

Caractéristiques : très bon dans un cidre chaud, jus de pomme ou vin chaud

également.



#### Potion magique - 9,90€/100g

Morceaux de dattes, farine de riz, pistaches, amandes effilées, pétales de rose et arôme.

Temps d'infusion: 10 à 12 minutes

Température de l'eau: 90 degrés, laisser reposer 5-10 min

Quantité pour une tasse : une cuillère doseuse

# \* Thes / Antusions insofites \*



#### Chaï en poudre- 13,90€/100g

Thé noir en poudre, cannelle, gingembre, cardamome verte, noix de muscade, poivre noir, clou de girofle, sucre.

Infusion : à mélanger avec du lait de son choix 25 à 30 cl

Température de l'eau: 85 degrés

Quantité pour une tasse : une cuillère doseuse (5g) ou une cuillère à café

Caractéristiques : pour faire un bon chaï latte!



#### **Tala UBE** - 15,90 €/80g

Ube violet, patate douce violette, vanille Bourbon de Madagascar, sucre.

Infusion: à mélanger avec du lait de son choix 25 à 30 cl

Température de l'eau : 90 degrés

Quantité pour une tasse : 2 cuillères doseuses, ou 2 cuillères à café Caractéristiques : pour faire un très bon UBE latte ultra gourmand! Bienfaits : Riche en antioxydants, réduit le mauvais cholestérol, source d'énergie douce, riche en fibre, et soutient le bien-etre global, sans gluten et

pauvre en graisse.



#### Matcha - 29,90 €/40g en boîte

Thé vert de haute qualité réduit en poudre, provient de la région de UJI au Japon, la région historique du matcha, réputation d'excellence, label de prestige.

**Temps d'infusion :** A mélanger avec un fond d'eau et un fouet en bambou (Chasen) et ensuite le mélanger avec le lait de votre choix (chaud ou froid) pour un matcha latte.

Température de l'eau : 70 degrés

Quantité pour une tasse : 1 à 2 grammes pour 20 cl

**Bienfaits :** Le matcha est un puissant antioxydant, il favorise la relaxation tout en procurant de l'énergie, aide aussi à la concentration et est un allié parfait pour la perte de poids. Produit naturel et controlé.

9/11/01/11/11





#### Tisane d'automne - 10,90€/100g

Tranches de curcuma, cassis, morceaux de gingembre, ananas, fleurs d'hibiscus, pomme, fenouil, feuilles de mûres et arôme.

Temps d'infusion : 5 à 10 minutes

Température de l'eau: 90 à 100 degrés

Quantité pour une tasse : une cuillère doseuse

**Bienfaits :** Revitalisante, anti inflammatoire, antioxydante et digestive. Parfaite pour les changements de saisons, après un repas ou en cure pour

renforcer ses défenses immunitaires.

