



Nos thés en vrac

Liste de prix en CHF

THES NOIRS

Sachet de 100 gr

CEYLON Pekoe Lovers Leap , goût de citron, âpre et fruité.	6.50
Thé des Moines , thé de Ceylan et de Chine, citron, lemon, girofle, muscade, sauge, romarin, angélique, gaïac, orange, petit grain, vanille.	6.70
Lapsang Souchong FOP , thé de Chine fumé.	7.50
Earl Grey OP , mélange célèbre de thés de Chine et de Darjeeling, délicatement parfumé à la bergamote.	7.60
Jazz Time , thé de Ceylan, fraise et orange.	8.00
Montagne Bleue , thé de Chine, rhubarbe et fraise.	8.00
Bouquet Fleuri , thé de Chine, mangue et ananas.	8.00
Massala Tchai , thé noir Darjeeling, orange, girofle, cardamome gingembre et poivre.	8.00
Darjeeling TGFOP Lingia .	8.70

THES VERTS

Thé vert à la menthe « Thé Marocain » , boisson rafraîchissante. Thé d'après-midi ou accompagnant les repas.	7.00
Sound of Music , thé vert Sencha de Chine, lemon grass, citron et rose.	9.00
Honey Moon , thé vert de Chine, cassis et framboise.	9.50
China Sencha Jasmin , thé vert Sencha de Chine subtilement parfumé aux fleurs de jasmin. Thé vert des plus délicats.	9.50
JAPAN Sencha Fuji , thé vert du Japon, couleur jaune-vert, doux et goûteux. Idéal après le repas. Très agréable durant l'été, préparé à froid en laissant infuser 1 heure. Parfumé et rafraîchissant.	17.30

SPECIALITES & THES SANS THEINE

Rooibos « Massai » , cannelle, cardamome, écorce d'orange, racine de gingembre, poivre, badiane, girofle.	9.50
Yogi-Tee , thé nature de l'Inde à base d'épices (Tisane Ayurvédique).	10.50

THES AUX FRUITS

Toscana , myrtille, framboise, griotte, fraise, cassis et mûre.	7.50
Jardin fruité , fraise et rhubarbe.	7.50
Mykonos , maracuja, sureau, pomme, cynorrhodon, framboise, kiwi, pâquerette, rose et menthe.	8.70

THE RARE du sud de la Chine.

Sachet de 50 gr

Silver Tips , bourgeons de thé blanc non fermenté, torréfié à 32° et enveloppé pendant leur formation dans du papier de soie dont la cueillette est particulièrement délicate. Riche en antioxydants, avec effet anti-inflammatoire sur les cellules cancéreuses. Améliore la fonction cardio-vasculaire, à pour effets de réduire le taux de cholestérol, diminue la pression artérielle ce qui diminue le risque de maladies cardio-vasculaires (AVC). Désaltérant en été, thé raffiné et subtil.	13.00
--	-------

Accessoires à thé

Articles	Prix CHF
Cuillère doseuse à thé 2gr pour tasse 2dl	9.90
Mesurette à thé double pour 1 tasse 2dl & 1 théière de 1à1.2l	14.50
Boule à thé Ø 45mm (pour 1à 2 tasse/s)	4.20
Boule à thé Ø 65mm (pour 1 théière 1à1.2l)	6.20
Infuseur à thé Ø 33mm « Théière » avec soucoupe	8.80
Infuseur à thé Ø 55mm « Cœur »	8.80
Filtre à thé pour tasse avec soucoupe (en inox Ø74mm)	13.50
Boîte à thé en fer rustique Ø56mm H75mm (pour 25gr thé)	5.50
Boîte à thé en fer rustique Ø80mm H105mm (pour 100gr thé)	9.50
Boîte en métal Ø90mm H110mm avec décor rustique (pour 150gr thé)	11.50
Boîte en métal carré 75X75mm H95mm (pour 150gr thé)	7.10
Boîte en métal ovale Ø 60-90mm H90mm (pour 100gr thé)	8.30

BON A SAVOIR !

Pour déguster un vrai bon thé, il est important de prendre en compte les points suivants...

Le dosage :

Un bon dosage du thé est très important, afin que le thé puisse apporter tout ses arômes et ses parfums. Ni trop, ni trop peu ! On compte une cuillère doseuse de 2gr pour une tasse de thé 2dl.

	Température de l'eau :	Temps d'infusion :
- Thé vert :	70 à 80°C	2 à 3 minutes
- Thé noir :	80 à 95°C	3 à 5 minutes
- Tisane et Rooibos	80 à 90°C	5 à 10 minutes
- Thé blanc :	70 à 85°C	10 à 15 minutes

Conseils pratiques pour bien entretenir sa théière et faire durer le plaisir du thé !

- Avant d'utiliser votre théière, bien l'ébouillanter avec de l'eau cuisante.
- Après utilisation, rincez-la à l'eau chaude (ne jamais utiliser de détergent).
- Ne frottez jamais votre théière avec une éponge abrasive mais essuyez-la avec un chiffon doux.
- Laissez toujours sécher l'intérieur de votre théière à l'air libre sans le couvercle.
- Ne jamais laisser d'eau ou de thé trop longtemps dans votre théière pour éviter les taches et les auréoles.
- Rangez votre théière qu'une fois parfaitement sèche (intérieur comme extérieur) et séparée de son couvercle.

Conservation :

En cas d'utilisation prolongée de votre thé, nous vous recommandons de le conserver dans des boîtes en fer, si possible avec fermeture hermétique.

Maintenant, nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à déguster un vrai bon thé !