

.....
CATALOGUE DES SAVEURS 2023-2024
.....

“Le fabricant engagé
pour le **plaisir** de la
tasse à la **française**”



COMPTOIR
français
.....
du **thé**
.....

Tout un monde de nouveautés

Pour une tasse engagée, inventive et qui donne plaisir à être bue, c'est tout un monde de nouveautés qui s'offre à vous.

Une nouvelle ligne graphique qui met en avant notre fabrication en France.



Découvrez notre nouveau partenariat d'exception avec la Cheffe

NINA MĒTAYER
PÂTISSERIE PARIS

Délicatesse Provençale (p.23),
Délicatesse de Syracuse (p.28),
Délicatesse Étoilée (p.45),
Délicatesse de Rooibos et Café (p.47).



Samba Claus
à retrouver p.45

Une offre de Noël absolument unique.



Le Panettone
de la Mère-Noël
à retrouver p.24

Des créations inventives.

African Caramel
Beurre Salé
à retrouver p.47

Le Verger Énergisant
à retrouver p.45



Gommeaire

"Le fabricant engagé pour le plaisir de la tasse à la française"



Découvrez notre nouvel univers de marque...



Retrouvez nos nouvelles boîtes 5 sachets p.54

COMPTOIR FRANÇAIS DU THÉ
LE PARTENARIAT NINA MĒTAYER
GRADES ET PRÉPARATION DU THÉ

CONDITIONNÉS
& COFFRETS

OUTILS D'AIDE
À LA VENTE

ACCESSOIRES
Boîtes à thé, tasses & théières,
filtres, cuillères, boules à thé
& infuseurs

THÉS AROMATISÉS
Thés noirs
Thés verts
Oolong
Thés blancs
Thés mixtes

THÉS NATURES
Thés noirs
Thés verts
Oolong
Blancs
Blends

INFUSIONS & ROOIBOS
Infusions de fruits
Infusions de plantes
Infusions de fruits & plantes
Rooibos

THÉS GLACÉS

À propos de Comptoir Français du Thé

"le fabricant engagé
pour le plaisir de la
tasse à la française"



Depuis plus de 40 ans, c'est en Alsace que nous concevons et produisons des recettes biologiques ou conventionnelles de qualité.

Engagée, inventive par nature et produite en France notre tasse donne plaisir à être bue.

Notre site de production est certifié IFS higher Level. Nous accompagnons les commerçants (spécialistes du Thé, torréfacteurs, épiciers, cavistes, restaurateurs...) dans la mise en place d'un dispositif adapté à leurs projets.

Cet accompagnement repose notamment sur une volonté affirmée du Comptoir Français du Thé de ne pas ouvrir nos propres boutiques physiques. Nous préférons destiner nos moyens au développement de l'activité de nos partenaires commerçants.



Thés et infusions
fabriqués
à Strasbourg

Pour une tasse engagée,
pour une tasse inventive,
pour une tasse de plaisir.



Inventer le **tea time** à la **française** avec **Nina Métayer**

C'est avec la célèbre Cheffe Nina MÉTAYER que le Comptoir Français du Thé collabore pour proposer des recettes de thés et infusions originales. Devenue double meilleure Cheffe pâtissière de France avant l'âge de 30 ans et reconnue internationalement, elle apporte son talent, sa délicatesse et son inventivité pour cosigner avec nous des créations d'excellence.

C'est de cette belle complicité que 4 recettes verront le jour. Nommées « **Délicatesse** » ces 4 créations sont destinées à offrir une expérience de dégustation unique :

- **Délicatesse Provençale**, le très agréable thé vert glacé à l'abricot et au thym IGP de Provence, sera disponible dès avril.

- **Délicatesse de Syracuse**, un splendide thé noir et vert à l'huile essentielle de citron de Syracuse, sera proposé dès l'été.

- **Délicatesse de Rooibos et café**, un incroyable Rooibos gourmand à base de moka Yirgacheffe D'Éthiopie sera également disponible dès l'été.

- Enfin **Délicatesse étoilée**, une véritable préparation de lumière à base de sarrasin et de thés aux notes boisées.



Les grades du thé

LA CLASSIFICATION DU THÉ NOIR

LES THÉS À GRANDES FEUILLES	
O.P.	Orange Pekoe : 20 à 30 mm
F.O.P.	Flowery Orange Pekoe : entre 8 et 15 mm
G.F.O.P.	Golden Flowery Orange Pekoe
T.G.F.O.P.	Tippy Golden Flowery Orange Pekoe
F.T.G.F.O.P.	Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe
F.T.G.F.O.P.I.	Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe One
S.F.T.G.F.O.P.	Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe
P	Pekoe
P.S.	Pekoe Souchong
S	Souchong

LES THÉS À PETITES FEUILLES	
B.O.P.	Broken Orange Pekoe : 15 à 2 mm
F.B.O.P.	Flowery Broken Orange Pekoe
G.B.O.P.	Golden Broken Orange Pekoe
G.F.B.O.P.	Golden Flowery Broken Orange Pekoe
T.G.B.O.P.	Tippy Golden Broken Orange Pekoe
B.P.S.	Broken Pekoe Souchong

LES GRADES DE THÉS VERTS

Les noms des différentes formes de thé vert varient suivant les pays de production, les appellations nationales voire régionales et les méthodes de fabrication.

Cela vient du fait que les pays producteurs de thé vert n'ont jamais été soumis à l'influence anglaise. Ils ne suivent donc pas la classification que l'on connaît dans les autres pays.

Keemun
Cangou FOP
p. 33

La préparation du thé

DOSAGE DU THÉ

Difficile de répondre à une question à priori simple, car la capacité des tasses et des théières varie. En moyenne, nous conseillons d'employer une cuillère à café bien franche (2g) pour une tasse d'environ 25/30cl.

TEMPÉRATURE & TEMPS D'INFUSION

Nos thés et infusions exigent une eau de qualité. Idéalement, une eau de source ou une eau filtrée.

Thés noirs	95°C	Grandes feuilles	3/5 mn
		Petites feuilles	3/4 mn
		Aromatisés	4/5 mn
Thés verts	75°C	Thé vert	3 mn
		Thé vert aromatisés	
Thés semi-oxydés	95°C	Oolong	5 mn
		Oolong aromatisés	
Thés blancs	70°C	Thés blancs	7/15 mn
		Thés façonnés	
		Blancs aromatisés	
Rooibos	95°C	Rooibos	5 mn
		Rooibos aromatisés	
Thés blend	90°C	Mélanges	4 mn
		Mélanges aromatisés	
Infusions	95°C	Plantes	
		Fruits et plantes	5 mn
		Fruits	

Il est sans doute important de trouver le temps de se faire plaisir et d'apprécier tous les arômes qui se dégagent de votre tasse.

Pour le thé glacé, nous recommandons une infusion à froid entre 1H00 et 4H00 selon vos envies.

Japan Lime
p. 22



Les **thés** aromatisés



Mélanges à base de thé noir

Comptoir Français du Thé crée et façonne les thés sur différentes bases de thé.

Créer un mélange est avant tout une mélodie et un voyage des sens.

Sentir, voir, toucher, goûter et entendre ses feuilles de thé qui se libèrent au contact de l'eau. Il faut trouver l'harmonie et l'équilibre du thé, de ses arômes et de ses décors tout en respectant les sons de chacun.



1 - 901 071 FRUITÉ

EARL GREY SUPÉRIEUR

Un grand classique sur base de thé de Chine et d'Inde.

⌚ 4-5 min ☕ 90-95°C • Ingrédients : Thés noirs parfumés à la bergamote.

2 - 901 052 FRUITÉ

EARL GREY IMPÉRIAL

Un grand classique des thés anglais. Une tasse délicatement bergamotée qui exhale sa fraîcheur sur l'arrière-goût. À servir au petit déjeuner ou au cours de la journée.

⌚ 4-5 min ☕ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir parfumé à la note bergamotée.

3 - 901 089 FRUITÉ

EARL GREY FLOWERS

Tout l'éclat d'une bergamote aux accents "pétales d'orange", rehaussé de pétales de mauve. Un grand standard plébiscité par le plus grand nombre.

⌚ 4-5 min ☕ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir parfumé à la bergamote, aux pétales de bleuet et de soucis.

4 - 901 053 FRUITÉ

SWEET EARL GREY

Un Earl Grey à la tasse onctueuse pour un moment de détente.

⌚ 4-5 min ☕ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir parfumé à la bergamote et aux pétales de bleuet.



5 - 901 299

LE ROYAL EARL GREY BY NINA'S*

La douceur d'un Keemun alliée à la fraîcheur de la bergamote. Une recette antique léguée au Comte Charles Grey par un haut dignitaire chinois. Un classique dont on ne peut se passer.

⌚ 4-5 min ☕ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir parfumé et fruité à la bergamote.

6 - 901 096 FRUITÉ

GRAND EARL GREY

Le thé Grand Earl Grey est élaboré sur une base de Ceylan Orange Pekoe où la vivacité de la bergamote se marie à merveille à la rondeur fruitée du thé de Ceylan.

⌚ 4-5 min ☕ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir parfumé à la bergamote.

+ ☎ 911 516 - 📠 916 816 - 📠 901 571

7 - 901 120

EARL GREY BIO

Sur base de Chine Bio, un thé au goût de bergamote, frais et présent, sans amertume.

⌚ 4-5 min ☕ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir bio parfumé à la note de bergamote.

8 - 901 015 ÉPICÉ

THÉ AUX ÉPICES

Un thé noir aux épices pour de nombreuses associations gourmandes.

⌚ 4-5 min ☕ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir parfumé aux notes dominantes d'épices et de cannelle, écorces d'orange et morceaux de cannelle.

9 - 901 227

L'ÉTOILE DU 25

Ce thé à la robe d'ambre et de lumière offre de sublimes notes de cerises.

⌚ 4 min ☕ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir parfumé aux notes dominantes de cerise, pétales de bleuet et morceaux de canneberge.

+ ☎ 916 853

10 - 901 038

NOËL BORÉAL

L'orange amère s'allie à l'impétuosité des épices en une tasse magique où les saveurs sucrées et épicées s'accordent aux gâteaux traditionnels.

⌚ 4-5 min ☕ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir parfumé aux notes dominantes d'orange et d'épices, amandes effilées, morceaux de cannelle, anis étoilé, morceaux de pomme et de gingembre.

11 - 901 051 ÉPICÉ

THÉ DU VOYAGEUR

L'insolite cardamome alliée à la bergamote invite au voyage.

⌚ 4-5 min ☕ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir parfumé aux notes dominantes de cardamome et de bergamote, morceaux de gingembre, morceaux de cardamome, bâtons de cannelle et écorces de citron.

12 - 901 279

LE THÉ DE NOËL EN ALSACE

Noël est né en Alsace. Ce thé lumineux est l'héritier d'une tradition séculaire. Il élève au rang d'art le mariage d'oranges et d'épices.

⌚ 4-5 min ☕ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir parfumé aux notes dominantes d'orange et d'épices et pétales de bleuet.

+ ☎ 911 526 (90g) - 📠 916 855

13 - 901 372 GOURMAND

THÉ À LA VANILLE EXCLUSIVE

Ce thé de vanille exclusive combine le thé noir avec de vraies gousses de vanille qui vous donne un goût profond aux saveurs de terre douce, de fleurs tropicales et de rhum brun. Ce thé exotique est un excellent ajout à votre petit-déjeuner le matin.

⌚ 4-5 min ☕ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir à la note vanillée, morceaux de vanille.

14 - 940 039 ÉPICÉ

LE CHAI MERVEILLEUX

Juste un soupçon de thé (Ceylan), une bonne pincée de 5 épices remarquables (cardamome, cannelle, gingembre) et une grande dose de talent. Avec un nuage de lait, aïe aïe ce Chai atteint des sommets.

⌚ 5 min ⌚ 90-95°C • Ingrédients : Épices 69,5% (cannelle, gingembre, cardamome, fenouil, poivre rose), thé noir 30,5%.

+ ☎ 901 577 (80g)

15 - 901 409 ÉPICÉ

LA FORÊT DE NOËL BIO

Une savoureuse échappée féérique où les notes de myrtilles puis de pins s'offrent à vous.

⌚ 4-5 min ⌚ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir*, anis vert*, arôme naturel de pin, gingembre*, arôme naturel de myrtille*, pétales de rose*, baies roses*

+ ☎ 911 529 - ☎ 916 854

16 - 901 082 FRUITÉ

ORANGE DOUCE EXCELSIOR

Une tasse fumée comme vous n'en avez jamais goûté ! La saveur est, comme son nom l'indique, un peu sauvage, douce et très orangée. À consommer à tout moment, du lever au coucher du soleil. Terriblement rafraîchissant, aussi bien servi chaud que glacé.

⌚ 4-5 min ⌚ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir fruité parfumé à l'orange, écorces d'orange.

16 - 901 070 FRUITÉ

THÉ SAVEUR CITRON VERT*

Relaxez-vous ! Laissez vos papilles vous transporter vers des plages de sable blanc avec la brise vivifiante de l'océan. La note de citron vert joue avec le thé noir, pour laisser voyager vos pensées.

⌚ 4-5 min ⌚ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir à la note vanillée, morceaux de vanille.

17 - 901 084 FRUITÉ

THÉ À L'AMANDE

Thé noir aromatisé primeur aux éclats d'amandes grillées. Un régal de noisettes, une boisson intimiste et un compagnon pour vos desserts.

⌚ 4-5 min ⌚ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir gourmand parfumé à l'amande, morceaux d'amande.

18 - 901 076 FRUITÉ

THÉ SAVEUR MANGUE

Thé aux notes douces de mangue fraîche, d'ananas et de pétales de mauve. Au goût sucré avec une pointe de miel rehaussant les saveurs naturelles de ce fruit exotique. Servi avec des glaçons pour un vrai festin d'été.

⌚ 4-5 min ⌚ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir fruité parfumé à la mangue et pétales de soucis.

19 - 901 077 FRUITÉ

THÉ SAVEUR MARACUJA (FRUIT PASSION)

Ce mélange sur base de thé noir, sensuel de fleurs de la passion et de fruits des tropiques, révèle une boisson au parfum irrésistible.

⌚ 4-5 min ⌚ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir fruité à la note dominante de fruit de la passion et pétales de soucis.

20 - 901 340 GOURMAND

COUP DE FOUDRE SOUS L'AMANDIER

Vivez d'Amour et d'eau Chaude. Avec ses notes d'amandes et de framboises, ce thé éternel et gourmand fait penser à une délicieuse pâtisserie.

⌚ 4-5 min ⌚ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir, amande, cœur, arômes de framboise, pétales de bleuet.

21 - 901 338 FLORAL

LE THÉ CHRISTOPHE COLOMB

Un thé noir sur fond de fruits rouges et finement fleuri pour vous inciter à la découverte de nouveaux horizons.

⌚ 4-5 min ⌚ 90-95°C • Ingrédients : Une composition savoureuse de deux thé noirs, d'une sélection de canneberges et de fleurs de bleuets.

+ ☎ 911 524* - ☎ 916 834

22 - 901 035 FRUITÉ

FLEURS DE LA JUNGLE

Ce thé pictural aux saveurs multiples est une balade fruitée, pleine de nuances. Pour les palais les plus exigeants.

⌚ 4-5 min ⌚ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir fruité aux notes dominantes de pêche, fruit de la passion et goyave, pétales de rose, pétales de bleuet et de souci.

23 - 901 041 FRUITÉ

THÉ DE L'AUTOMNE

Un thé aux couleurs de l'automne parsemé de fruits rouges, aux notes vives d'épices.

⌚ 4-5 min ⌚ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir parfumé aux notes dominantes d'épices et de fruits rouges, écorces d'orange, pétales de soucis, morceaux de cannelle et feuilles de mûrier.

16



16



17



18



21



19



22



20



23



24



26



30



29



33



25



27



28



31



32



34



24 - 901 026 FRUITÉ

JARDIN DE COLETTE

Rencontre des fruits rouges et de la poire pour un thé lumineux et sucré qui nous entraîne au cœur du jardin de Colette.

⌚ 4-5 min ⌚ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir parfumé aux notes dominantes de poire et de fruits rouges, morceaux de pomme, morceaux de framboise, pétales de rose et feuilles de mûrier.

25 - 901 122

**FRUITÉ
ORANGE SANGUINE BIO**

Intense et savoureux caractère d'agrumes frais avec une douceur délicate qui rappelle l'orange fraîchement pressée, ce qui permet de compléter l'astringence naturelle du thé. Préparez-vous une théière, versez-vous une tasse, et vous voilà sur la côte ensoleillée de la Sicile.

⌚ 4-5 min ⌚ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir bio parfumé à la note dominante d'orange sanguine.

26 - 901 375 FRUITÉ

LA BELLE ET LA BAIE

Sa tasse malicieuse se pare de notes de fruits rouges et noirs voluptueux que l'on imagine prêts à être croqués. Un Tea time mémorable en forêt.

⌚ 4 min ⌚ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir parfumé aux notes dominantes de baies noires, feuilles de mûrier, morceaux de fraise et pétales de bleuet.

+ 901 580 (80g)

27 - 901 010 FRUITÉ

**THÉ AUX FRUITS
ROUGES**

Les fruits rouges amènent un bouquet de parfums à la fois doux et subtil, mais aussi frais et gourmand à votre tasse. Cette composition gastronomique de thé noir avec des baies d'été est toujours un succès. Parfait pour le dessert.

⌚ 4-5 min ⌚ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir fruité aux notes dominantes de fruits rouges, feuilles de mûrier, morceaux de fraise et feuilles de framboisier.

28 - 901 047 FRUITÉ

VENT DES CÎMES

La saveur des fruits jaunes de l'été, en un mariage parfait. La pêche et l'abricot sont associés par un équilibre au sommet.

⌚ 4-5 min ⌚ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir fruité aux notes dominantes d'abricot et de fruit de la passion, pétales de souci.

29 - 901 281 FRUITÉ

POMPON

Un florilège de goût, un bouquet de fruits où la mangue et l'ananas vous amènent subtilement au "Pompon", le melon dont le goût doux et sucré envoûte votre bouche.

⌚ 4-5 min ⌚ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir parfumé aux notes dominantes d'ananas et de melon, morceaux d'ananas.

30 - 901 019 FRUITÉ

MONA LISA

La rencontre de la pêche et des fruits rouges pour tenter de percer le mystère du sourire de Mona Lisa.

⌚ 4-5 min ⌚ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir parfumé aux notes fruitées de pêche et de fruits rouges, feuilles de mûrier, morceaux de fraise et pétales de souci.

NINA'S 31 - 901 297

**FRUITÉ
LE MERVEILLEUX
QUATRE FRUITS
ROUGES BY NINA'S***

Un mélange tellement fruité à base de thé noir. Cerise, framboise, fraise et groseille... Une farandole de fruits rouges, pour éveiller votre gourmandise.

⌚ 4-5 min ⌚ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir parfumé aux notes dominantes de fruits rouges.

32 - 901 251 FLORAL

VIOLETTE MON AMOUR

Toutes les senteurs du Sud-Ouest dans ce thé ! Laissez-vous séduire par la violette mythique au parfum envoûtant et suave, auquel certains ont prêté un pouvoir aphrodisiaque.

⌚ 4-5 min ⌚ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir parfumé à la note florale de violette.

33 - 901 043 GOURMAND

THÉ DE L'HIVER

Un mélange "cocooning" où les notes chocolatées et vanillées se mêlent aux fragrances de caramel et de café pour réchauffer le corps et l'âme. Profitez-en avec vos amis et votre famille cette saison d'hiver.

⌚ 4-5 min ⌚ 90-95°C • Ingrédients : Thé noir gourmand aux notes dominantes de caramel et de chocolat, morceaux de cacao croquants.

34 - 901 339 GOURMAND

**SOUVENIRS
DE MADELEINE**

Ce thé noir parfumé à la célèbre Madeleine saura accompagner vos goûters les plus savoureux.

⌚ 4-5 min ⌚ 90-95°C • Ingrédients : Un thé noir parfumé à la célèbre Madeleine.

35



35 - 901 292 GOURMAND

MACARON*

Le craquant du macaron et le fruité de la fraise que rehausse agréablement le thé noir, le rêve du pâtissier.

⌚ 4-5 min 90-95°C • Ingrédients : Thé noir gourmand aux notes dominantes d'amande et de fraise, amandes effilées et morceaux de fraise.

36 - 901 049 GOURMAND

COULEUR CHOCOLAT

Pour tous les accros du chocolat ! Une partition très réussie, éclairée par les notes vives d'une orange amère.

⌚ 4-5 min 90-95°C • Ingrédients : Thé noir gourmand aux notes dominantes de chocolat et d'amandes, pépites de chocolat noir, morceaux d'amandes et écorces d'orange.

37 - 901 045 GOURMAND

CAPUCCINO

À vous de deviner... est-ce du thé ou du café ? Le croquant du grain de café de grand cru associé à l'onctuosité d'un chocolat gourmand pour un peu de réconfort. Succombez à cette gourmandise ultime.

⌚ 4-5 min 90-95°C • Ingrédients : Thé noir gourmand aux notes dominantes de café et de chocolat, morceaux de cacao et grains de café croquants.

36



38 - 901 050 GOURMAND

LE QUATRE HEURES

Léger, fruité, aérien, un Quatre Heures gourmand aux saveurs de fraise et de rhubarbe.

⌚ 4-5 min 90-95°C • Ingrédients : Thé noir parfumé aux notes dominantes de fraise et de rhubarbe, écorces d'orange, morceaux de fraise, morceaux de rhubarbe, feuilles de mûrier et pétales de bleuet.

39 - 901 054 GOURMAND

VANILLE CHANTILLY

Une vanille très crémeuse et onctueuse, un vrai péché de gourmandise !

⌚ 4-5 min 90-95°C • Ingrédients : Thé noir parfumé aux notes dominantes de vanille et de chantilly, morceaux de vanille.

+ 916 826

40 - 901 029 FRUITÉ

ALEXANDRA

Le jeu subtil des fruits rouges et des agrumes pour un thé frais, acidulé et sucré à la fois. Un régal pour l'été, à tout moment de la journée et délicieux chaud ou froid.

⌚ 4-5 min 90-95°C • Ingrédients : Thé noir fruité aux notes dominantes de fraise et de citron, églantier, feuilles de mûrier, morceaux de fraise et écorces de citron.

41 - 901 036 FRUITÉ

GOÛT RUSSE GURUCHKA

Cette composition d'agrumes et de bergamote sur base de thé noir de Ceylan fait de notre "goût russe" un grand classique à la tasse fraîche, vive et éclatante.

⌚ 4-5 min 90-95°C • Ingrédients : Thé noir parfumé aux notes dominantes de bergamote et d'agrumes et d'écorces d'orange.

+ 911 508 - 916 808

42 - 901 017 FRUITÉ

GOÛT RUSSE RUSCHKA

Goûtez ce thé pour la subtilité de ses arômes d'orange et de citron, sublimé par une pointe de bergamote.

⌚ 4-5 min 90-95°C • Ingrédients : Thé noir parfumé note bergamote et pointe d'agrumes, écorces d'orange.

43 - 901 115

FRUITÉ GOÛT RUSSE BIO

Un grand classique, un mélange de bergamote et d'agrumes.

⌚ 4-5 min 90-95°C • Ingrédients : Thé noir bio parfumé aux notes dominantes de bergamote et d'agrumes, d'écorces d'orange et de citron bio.

+ 916 848*



39



37



42



40



43



38



Mélanges à base de thé vert

Depuis le XIX^{ème} siècle, de nombreuses recettes ont vu le jour suite à l'ajout de morceaux de fruits, de pétales, de fleurs ou encore d'épices aux feuilles de thé.

Ces tasses exaltantes et délicieuses, toutes plus gourmandes les unes que les autres, ne cesseront de vous faire voyager...



1 - 901 107 FRUITÉ

GRAND EARL GREY SENCHA

Inévitable était la rencontre entre le thé vert et la bergamote. La fine fluidité du Sencha bousculée par la fraîcheur de la bergamote fait que "l'essayer" c'est l'adopter !

⌚ 3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert aux notes d'orange et de bergamote, écorces d'orange, pétales de bleuet et de souci et arôme naturel de bergamote.

2 - 901 103 VÉGÉTAL

THÉ DES OASIS

Symbole d'hospitalité et de convivialité, ce mélange de thé vert Gunpowder et de menthe marocaine "Nanah", bu chaud et sucré est la boisson nationale de l'Afrique du Nord.

⌚ 3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert parfumé à la menthe Nanah, feuilles de menthe Nanah.
+ ☎ 911 513 - ✉ 916 513 - 📠 901 572
Existe aussi en thés glacés

3 - 901 131

VÉGÉTAL

THÉ À LA MENTHE BIO

Toute la fraîcheur et la magie du thé à la menthe. Il vous apportera les bienfaits du thé vert mais également de la menthe infusée. Cette boisson traditionnelle est célèbre pour ses propriétés digestives.

⌚ 3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert bio parfumé à la menthe.
+ ☎ 916 549*

4 - 901 317 FRUITÉ

CERISE SUR LE GÂTEAU

D'une saveur douce et sucrée, la cerise apportera la touche acidulée et la cannelle, l'éclat épicé. Découvrez le goût incomparable, élégant et raffiné de ce thé typique.

⌚ 3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert parfumé aux notes dominantes de cerise et de cannelle, flocons de sucre, morceaux de cannelle et morceaux de canneberge.

5 - 901 059 ÉPICÉ

THÉ DU TAO

Un thé intemporel par ses notes chaudes d'épices et d'agrumes. Idéal dès les premiers frimas.

⌚ 3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert parfumé aux notes dominantes de cannelle et d'orange, morceaux de cannelle et écorces d'orange.

6 - 901 119 ÉPICÉ

THÉ SAVEURS GINGEMBRE CITRON BIO

Une tasse fougueuse, éclairée par le citron. Glacé, il est idéal pour profiter d'un instant de fraîcheur. Convient à tout moment de la journée. Ce thé est une excellente source d'antioxydants et de vitamine C.

⌚ 3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert bio fruité aux notes de gingembre et de citron.



7 - 901 410 FRUITÉ

PIQUE-NIQUE FRAISE BASILIC BIO

Un splendide thé vert qui fleurit bon le soleil. Une fraise généreuse, des notes citronnées relevées d'une généreuse touche de basilic.

⌚ 3 min 80°C • Ingrédients : Thé vert**, arôme naturel de fraise, écorces de citron**, feuilles de basilic**, arôme naturel de citron vert, extrait de basilic, morceaux de fraise**.

8 - 901 411 FRUITÉ

L'IRRÉSISTIBLE PAMPLEMOUSSE DÉTOX & BIO

Detox, Bio, et savoureux. Un irrésistible thé vert au pamplemousse relevé d'une très légère note épicée. Aussi bon chaud que glacé.

⌚ 3 min 80°C • Ingrédients : Thé vert**, écorces de pamplemousse**, arôme naturel de pamplemousse, gingembre**, menthe douce**, pétales de rose**.

9 - 901 347 FLORAL

LA DEMOISELLE DU MÉKONG

Un Sencha sensuel qui nous emporte vers un ailleurs délicat. Le jasmin et les pétales de roses s'associent avec harmonie aux arômes de fruits gorgés de soleil.

⌚ 3 min 80°C • Ingrédients : Thé vert et thé vert au jasmin, écorces d'orange, pétales de rose aux notes de fruits exotiques et fruits jaunes.

10 - 901 104 FLORAL

KING YASMIN

Les fleurs de jasmin sont d'abord mélangées puis retirées dès que les feuilles fraîches se sont "imbibées" de l'odeur délicate du jasmin. Un thé haut de gamme, à l'expression harmonieuse entre le thé et le jasmin. Ses feuilles sont facilement reconnaissables aux tips argentés qui les parsèment. Sa liqueur très "jasmin", longue en bouche, s'exprime avec personnalité.

⌚ 3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert parfumé à la note dominante de jasmin, fleurs de jasmin.

11 - 901 280 FLORAL

THÉ SAVEUR ROSE-LITCHI

Un mélange fleuri et envoûtant qui saura séduire les plus romantiques d'entre vous.

⌚ 3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert parfumé aux notes dominantes de rose et de litchi, pétales de rose.

12



12 - 901 106 FLORAL

HANA MATSURI

Littéralement, "Fête des fleurs". Une recette revisitée pour une poésie gustative aux notes de fleurs et marquée par de délicieux fruits rouges.

3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert Sencha parfumé à la rose et enrichi de baies rouges, morceaux d'airelle.

13 - 901 105 FLORAL

FLEURS DE CERISIERS JAPONAIS

Un thé vert où des accents de cerise et d'amande se mêlent, révélant une combinaison douce et subtile.

3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert Sencha parfumé à l'arôme de cerise.

14 - 901 102 FLORAL

THÉ AU JASMIN AVEC FLEURS

Un grand classique des thés de Chine sur base de thé vert. À boire nature. Il a un parfum enivrant, une saveur équilibrée et délicate. Ce thé romantique peut être apprécié à tout moment de la journée, mais est particulièrement agréable dans la soirée.

3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert à la note florale de jasmin, fleurs de jasmin.

+ 911 520 - 916 825

13



15 - 901 337 FLORAL

PERLES DE JASMIN

Un thé vert aux notes fraîches et florales où les plus beaux bourgeons de thé ont été sélectionnés pour être associés aux fleurs de jasmin.

3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert parfumé aux fleurs de jasmin.

16 - 901 060 FRUITÉ

THÉ DU PRINTEMPS

Les nuances florales flirtent insolemment avec les fruits rouges et les fruits du verger. Plongez-vous dans ce plaisir savoureux.

3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert parfumé aux notes dominantes de framboise et de poire, morceaux de framboise et pétales de souci.

17 - 901 294 FRUITÉ

SENCHA MYRTILLE

Un thé vert à la myrtille. Surprise assurée pour deux goûts qui se marient à la perfection. À déguster avec une pâtisserie.

3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert fruité à la note dominante de myrtille, raisins secs et myrtilles sauvages.

18 - 901 132

FRUITÉ THÉ AU CITRON BIO

Moment de fraîcheur pour les amateurs d'agrumes avec l'incontournable citron vert sur une base de thé vert.

3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert bio fruité à la note citronnée et aux écorces de citron bio.

14



19 - 901 249 FRUITÉ

MIRA-BELLA

Ce thé, fait à la main à partir de thés sélectionnés pour leurs très longues feuilles, est produit seulement en été. Sur une base de thé vert, ce mélange saura vous faire découvrir ou redécouvrir les notes gustatives de ce fruit de bouche au goût délicat venant de nos régions du Nord-Est.

3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert fruité à la note de mirabelle et pétales de souci.

+ 916 842

20 - 901 116

FRUITÉ ORANGE-CITRON BIO

Un mélange d'agrumes rafraîchissant, acidulé et fruité à la douceur de thé vert.

3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert bio parfumé aux notes dominantes d'orange et de citron, écorces d'orange bio et pétales de soucis bio.

21 - 901 055 FRUITÉ

KIMONO

Succès permanent pour ce thé pictural aux saveurs de pêche et d'abricot. C'est la découverte d'une explosion de saveurs et d'arômes. Ce thé est idéal, délicieux et parfait pour ceux qui découvrent le thé vert.

3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert fruité aux parfums dominants de pêche et d'abricot, pétales de bleuet, pétales de rose et pétales de souci.

+ 911 511 - 916 811

15



16



17



19



18



20



22 - 901 058 FRUITÉ

SHISENDO

Ce thé originaire du Japon est un mélange agrémenté d'écorces d'orange qui lui donne une touche agréablement douce.

3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert fruité à la note dominante d'orange et écorces d'orange.

23 - 901 110 FRUITÉ

CONNIVENCE

Ce Sencha parsemé de groseilles entières, exhale le parfum des fruits rouges auréolé d'une pointe de vanille. Ensemble, ils forment un puissant mélange de nutriments et d'antioxydants au goût délicieusement fruité et naturellement sucré.

3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert fruité aux notes dominantes de groseille et de vanille, groseilles entières.

+ 911 507 - 916 807

24 - 901 342 FRUITÉ

THÉ VERT SAVEUR VIOLETTE

À base de thé vert, ce subtil mélange agréablement floral apporte un vent de légèreté et de douceur.

3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert, arômes.

22



21



23



24



25



28



29



26



30



31



27



25 - 901 057 FRUITÉ

GAN CAO

Le plus rafraîchissant des thés chauds, aux accents de réglisse. Aussi bon chaud que glacé.

⌚ 3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert parfumé à la note dominante de réglisse.

26 - 901 278 FRUITÉ

COCKTAIL D'ORIENT

Un Sencha fruité qui allie la légèreté du thé vert à la douceur des fruits d'Orient.

⌚ 3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert fruité à la note d'ananas, morceaux d'ananas, pétales de bleuet et de rose.

+ 911 525 - 916 835 - 901 579

27 - 901 108 FRUITÉ

JAPAN LIME

Tasse jaune d'or brillante à l'aromatisation équilibrée, fine et fruitée où les notes de citrons confits enveloppent les notes végétales du thé vert. Très agréable et lumineux à tout instant. Aussi bon chaud que glacé.

⌚ 3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert fruité aux notes de citron et de citron vert, écorces de citron et pétales de souci.

+ 911 509 - 916 809 - 901 573
Existe aussi en thés glacés

28 - 901 341

GOURMAND

NOËL EN VERT

Un fabuleux thé vert de Noël sur fond d'amandes, d'agrumes et d'étoiles scintillantes voire filantes.

⌚ 3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert parfumé aux notes dominantes d'amande et d'oranges, de caramel, écorces de citron.

32



29 - 901 374 FRUITÉ

COCO CÂLINE

Ce thé vert à la coco et rythmé par l'ananas invite à une parenthèse câline. Les légers morceaux d'ananas ainsi que les généreuses chips de cocos donnent le tempo à ce thé suave et exotique. Une partition idéale d'avant ou d'après repas.

⌚ 3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert, coco, ananas, pétales de soucis, arômes.

+ 916 844 - Existe aussi en thés glacés



30 - 901 341 FRUITÉ

FÉERIE DE NOËL BIO

Un thé Vert à la recette féérique et BIO HO HO ! Telles une hotte riche de splendides cadeaux, ce thé à la tasse limpide, délivre joyeusement des notes généreuses d'orange, de mandarine, le tout délicatement enrobé d'un mélange d'épices festives.

⌚ 4 min 75°C • Ingrédients : Thé vert sencha, écorces d'oranges, mélange d'épices, poivre, arômes.

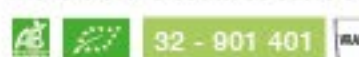
+ 911 527 (80g) - 916 845 - 901 575

31 - 901 283 GOURMAND

BÊTISE DE THÉ

Ce thé rappelle les "Bêtises de Cambrai". Un peu de menthe, peu de sucre et beaucoup de fraîcheur.

⌚ 3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert parfumé à la note dominante de menthe et morceaux de sucre candy.



32 - 901 401

GOURMAND

ORANGE VAHINÉ BIO

Une tasse qui offre un escape idyllique. C'est comme si une Vahiné venait à votre rencontre avec un breuvage succulent aux riches saveurs d'orange et de vanille. Un zeste d'une grande délicatesse !

⌚ 3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert bio aux arômes naturels d'orange, de vanille, de cacao.

33

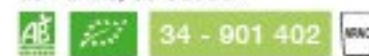


33 - 901 109 GOURMAND

SENCHA DE LA VAHINÉ*

Un Sencha parsemé de fleurs de mauve sur fond de notes vanillées. L'arôme de ce thé crie "Welcome Home".

⌚ 3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert bio aux arômes naturels d'orange, de vanille, de cacao.



34 - 901 402

FRUITÉ

MANGUE CÂLINE BIO

La douceur charnelle de la mangue mûre relevée d'un zeste de citronnelle. Bio, aussi bon chaud que glacé, ce thé vert est comme un gros câlin à ne « manguer » sous aucun prétexte !

⌚ 4 min 75°C • Ingrédients : Thé vert bio, citronnelle bio, arômes naturels.

35 - 901 058 FRUITÉ

GURUCHKA SENCHA

Le classique goût russe sur une base de thé vert où la bergamote et les agrumes rivaliseront pour conquérir votre palais dès le matin.

⌚ 3 min 75°C • Ingrédients : Thé vert parfumé à l'arôme naturel de bergamote, écorces de citron, pétales de bleuet, pétales de souci et arôme naturel de bergamote.

36 - 901 417 FRUITÉ

DÉLICATESSE

PROVENÇALE

PAR NINA MÉTAYER

Une recette délicate de la collection Nina Métayer. Façonné à partir d'abricot et de Thym IGP de Provence ce thé vert est aussi inspiré qu'inspirant.

⌚ 3 min 75°C • Ingrédients : Recette au thym de Provence IGP : thé vert, morceaux de pommes, fleurs de sureau, morceaux d'abricot (morceaux d'abricot, farine de riz), arômes naturels, thym de Provence.

- Existe aussi en thés glacés

34



35



36



Mélanges à base d'oolong

Selon la légende, il y a environ 300 ans, un planteur chinois de la région du Fujian marchait au milieu des théiers en se demandant comment créer de nouvelles variétés et obtenir de nouveaux goûts.

Soudain, un dragon sortit de l'un des arbres. Le planteur interpréta cela comme un bon présage, cueillit quelques feuilles, les laissa moins fermenter que d'habitude et découvrit des notes gustatives inconnues. Le thé Oolong était né.

Ce thé semi-oxydé offre ainsi un goût subtil et délicat. Parfumé, sa dégustation n'en est que plus succulente.



1 - 940 001 ÉPICÉ

OOLONG ÉPICÉ

La badiane et la cardamome sont des plantes originaires d'Asie. Associées au thé Oolong, ces plantes s'unissent pour une infusion tout en légèreté.

⌚ 5 min ☕ 95°C • Ingrédients : Un thé semi-fermenté (Oolong) agrémenté d'anis étoilé, de cardamome, de menthe poivrée et de camomille romaine.

2 - 901 293 FRUITÉ

OOLONG ALOHA

Un parfum d'évasion. Ce thé semi-fermenté aux fruits exotiques (mangue-maracuja-banane) lui donne un goût de paradis. Fermez les yeux, vous êtes sur une plage lointaine.

⌚ 5 min ☕ 95°C • Ingrédients : Thé semi-fermenté fruité aux notes dominantes de fruits exotiques, morceaux d'abricot et de banane.

Retrouvez la nouvelle référence Délicatesse Étoilée de Nina Métayer P.47



3 - 901 282 FRUITÉ

OOLONG À LA CHÂTAIGNE

Sur une base de thé Oolong, ce thé aux accents de châtaigne sent bon le Sud. Une gorgée de ce thé vous fera partir en vacances.

⌚ 5 min ☕ 95°C • Ingrédients : Thé semi-fermenté fruité aux notes dominantes de fruits exotiques, morceaux d'abricot et de banane.

4 - 901 250 GOURMAND

OOLONG CARAMEL BEURRE SALÉ

Un plaisir gourmand aux notes de caramel réveillé par une pointe de sel. Avec ce Oolong, offrez-vous un moment réconfortant à toute heure de la journée.

⌚ 5 min ☕ 95°C • Ingrédients : Thé semi-fermenté à la note de caramel, morceaux de caramel et papillons blancs en sucre.

+ ☎ 911 512 - 📠 916 812 - 📠 901 578 (80g)

5 - 901 395 GOURMAND

LES MILLE ET UNE NUITS

Un thé gourmand aux mille et une saveurs. Telle une lampe que l'on frotte pour exhausser ses vœux les plus fous, ce Oolong gourmand vous mène vers un banquet savoureux aux notes de miel, de fève de tonka et de figue.

⌚ 5 min ☕ 95°C • Ingrédients : Oolong, raisins secs (raisins, huile de tournesol), églantier, arômes, cosses de cacao, pétales de souci, pétales de bleuet, pétales de rose.

6 - 901 423 GOURMAND

LE PANETTONE DE LA MÈRE-NOËL

Un oolong incroyablement généreux aux notes onctueuses de brioches et d'agrumes confits.

⌚ 5 min ☕ 95°C • Ingrédients : thé oolong, raisins secs, écorces de citron, écorces d'orange, églantier, arômes naturels.

+ ☎ 916 861

Mélanges à base de thé blanc

Un voyageur du XIX^{ème} siècle avait remarqué que pour réaliser des thés blancs, les Chinois exposaient les feuilles et les bourgeons fraîchement cueillis au soleil, puis à l'ombre.

Les feuilles délicatement argentées, irisées d'un léger duvet blanc étaient larges et non roulées.

Ainsi, le thé blanc dispose d'une saveur très légère d'abricot qui offre une tasse aux notes fleuries et très fraîches.

Ces mélanges sont de vrais moments de détente, légers mais remplis de volupté.



réf. 911 528



1 - 901 259

FRUITÉ NOËL EN BLANC

Thé blanc fruité parfumé à la fraise, enrichi de baies rouges et de cardamome. Magnifique thé blanc aux notes de fraise, de pomme et de pain d'épices. Poche 500g.

⌚ 7-15 min ☕ 70°C • Ingrédients : Thé blanc fruité parfumé à la fraise enrichi de baies rouges.

+ ☎ 911 528

2 - 901 289

FRUITÉ LE THÉ DE GRIOTTE

La légèreté du thé blanc exalte le goût sucré de la cerise suivi de l'acidité de la rhubarbe. Poche 500g.

⌚ 7-15 min ☕ 70°C • Ingrédients : Thé blanc fruité aux notes dominantes de cerise et de rhubarbe et de canneberge.

3 - 901 396

FRUITÉ - FLORAL BLANC COMME ROSE

Un thé blanc suave, parfumé et simplement sublime. La framboise, la rose et la passion s'unissent avec élégance pour faire de ce thé l'une des plus belles réalisations du Comptoir. Un must have à ne pas manquer, un thé à chérir. Poches 500g.

⌚ 7-15 min ☕ 70°C • Ingrédients : Thé blanc, boutons de rose, pétales de rose, arômes, morceaux de framboise, framboises entières.

Mélanges à base de thés mixtes

Issus de diverses origines et jardins, les thés de couleurs variées sont alliés à des parfums frais et gourmands.

Le résultat : des tasses délicieuses et incomparables où l'on trouve aussi bien le goût du thé nature que les notes parfumées.



1 - 901 010 AGRUME

KAMA SUTRA

Une composition originale et malicieuse sur fond de thé vert, qui marie les vertus millénaires du thé, des plantes et des épices.

4 min 85°C • Ingrédients : Thé mixte parfumé aux notes dominantes de gingembre et d'épices, cannelle, gingembre, clou de girofle, écorces d'orange, cardamome, anis, fenouil, écorces de citron, pétales de souci et de rose, fleurs d'orange.

+ 911 510 - 916 810

2 - 901 007 FLORAL

ISPAHAN

Une composition florale aux parfums de rose, de jasmin et de violette pour ce thé au bouquet subtil et nuancé. Idéal pour les amateurs de thés fleuris.

4 min 85°C • Ingrédients : Thé mixte parfumé aux notes florales de rose, de jasmin et de violette, pétales de rose, de jasmin et d'orange.

3 - 901 039 FLORAL

THÉ DU TIBÉTAIN

L'alliance divine de la vanille, du jasmin et de la lavande ainsi que la fraîcheur et l'originalité de la tasse à l'arrière-goût bergamote surprendront agréablement.

4 min 85°C • Ingrédients : Mélange parfumé à la bergamote et à la lavande, fleurs de jasmin et de lavande, morceaux de vanille.

4 - 901 403

FRUITÉ

UN AMOUR DE FRAISE BIO

Un thé mixte BIO à la somptueuse fraise présente tout au long de la dégustation. Un coup de cœur à partager d'urgence avec votre meilleur(e) ami(e) ou à garder jalousement pour soi.

4 à 5 min 85°C • Ingrédients : thé noir bio, thé vert bio, arômes naturels, morceaux de fraise bio.

+ Existe aussi en thés glacés

5 - 901 008 FRUITÉ

THÉ DE L'ÉTÉ

Ce mélange de thés noir et vert aux notes dominantes d'ananas, d'orange, de citron et de camomille offre des nuances fraîches et sucrées. Un must à ne pas manquer cet été !

4 min 85°C • Ingrédients : Mélange fruité aux notes dominantes d'ananas et d'orange, morceaux d'ananas, écorces d'orange, et de citron, camomille romaine et pétales de souci.

+ Existe aussi en thés glacés

6 - 901 289 FRUITÉ

CHERRY CHÉRIE

Léger et délicat avec un petit goût de cerise croquante.

4 min 85°C • Ingrédients : Thé semi-fermenté et thé vert à la note dominante de cerise, morceaux de framboise et de canneberge, pétales de bleuet.

7 - 901 349 FRUITÉ

EMMENEZ-MOI*

Elles viennent du bout du monde les saveurs de ce somptueux thé mixte. Véritable corne d'abondance, ce thé distille ses origines exotiques, laissant un parfum poivré de pays inconnus et d'éternels étés.

4 min 85°C • Ingrédients : Thé au parfum exotique composé de thé noir, thé vert au jasmin, morceaux d'ananas, églantier, arômes.

8 - 901 348

FRUITÉ/ÉPICÉ

NOËL AUX BERMUDES

Le Père Noël a troqué son bonnet contre un bermuda et une planche de surf. On l'aurait vu sur une plage, dégustant un thé lumineux aussi savoureux qu'un panier de fruits exotiques.

4 min 85°C • Ingrédients : Thé noir, thé vert au jasmin, aux notes fruitées, morceaux d'ananas, églantier, cardamome, pétales de souci, poivre.

9 - 901 112

FRUITÉ

THÉ DES VACANCES BIO

"Blond comme les blés", ce mélange marie la fraîcheur de la bergamote au sucré des fruits et surtout de la poire. Prenez le temps d'une pause. Les vacances ne sont pas si loin !

4 min 85°C • Ingrédients : Mélange bio parfumé à la bergamote et à la poire agrémenté de pétales de tournesol bio.

10 - 901 252 FRUITÉ

FIGUE DU SOLEIL

Toute la festivité du Sud-Est dans ce mélange chantant aux accents de figues !

4 min 85°C • Ingrédients : Mélange de thés noir, vert et blanc parfumé à la figue, églantier.

11 - 901 008 FRUITÉ

THÉ DES AMOUREUX

Un thé de sentiments pour exprimer avec nuances tout ce que l'on ne sait pas dire. À la fois doux et enjôleur, frais et relevé sur l'arrière-goût, c'est un thé de caractère plein de promesses... sur base de fruit de la passion.

4 min 85°C • Ingrédients : Mélange parfumé aux notes de fruit de la passion, écorces d'orange, pétales de bleuet, de rose et de souci.

+ 911 514 - 916 814 - 901 576 (80g)

12 - 901 031 FRUITÉ

SAPHIR BLEU

Un mélange inattendu de rhubarbe et de mirabelle.

4 min 85°C • Ingrédients : Thés noir et semi-fermenté fruités aux notes dominantes de rhubarbe et de mirabelle, morceaux de rhubarbe, pétales de souci et pétales de bleuet.

13 - 901 012 GOURMAND

DIMANCHE GOURMAND

Une tasse nuancée et chaleureuse pour ce mélange de fruits secs. Cette harmonie de thés noir et vert, riche et chocolatée, sera une aide à la digestion après le dîner ou pour le dessert.

4 min 85°C • Ingrédients : Mélange de thé noir et de thé vert à la note chocolatée, morceaux de carotte, pépites de chocolat noir, morceaux d'amande et de cannelle.

14 - 901 267 GOURMAND

TENDRE NOUGAT

Les petits morceaux d'amandes dégagent une odeur de miel et laissent un goût tendrement sucré.

4 min 85°C • Ingrédients : Thé mixte parfumé aux notes de nougat.

15 - 901 418 FRUITÉ

DÉLICATESSE DE SYRACUSE PAR NINA MÉTAYER

Un mélange délicat de à base de thé noir et vert de la collection Nina Métayer. Façonné à partir d'huile essentielle de citron en provenance d'un producteur de Syracuse et de quelques notes subtiles d'épices, ce thé respire la lumière.

4 min 90°C • Ingrédients : thé noir, thé vert, morceaux de gingembre, écorces de citron, huile essentielle de citron de Syracuse 4,8%, basilic, thym, arômes.

+ 911 530 - 916 856



Les **thés** nature





Thé noir de Ceylan

En 1972, l'île de Ceylan prend le nom de Sri Lanka, mais cette appellation, datant de l'Empire Britannique, est restée en usage dans l'univers du thé et il est fréquent de parler d'un Ceylan pour désigner un thé de ce pays.

Troisième producteur mondial, le Sri Lanka, surnommé l'île du thé, fournit plus de la moitié des thés noirs consommés en France.

Ceylan, une île magnifique, un nom magique, où tout le monde sait qu'il y a du thé... mais dont beaucoup ignore la grande diversité des thés produits, aux saveurs très variées.

Ceylan est le seul pays où le thé se récolte toute l'année.

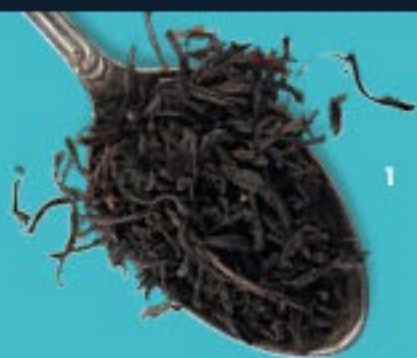


Les trois terroirs les plus prestigieux, c'est-à-dire ceux de Dimbulla, Nuwara Eliya (prononcer Nourélia) et Uva sont des High Grown.

Dans ces terroirs, durant 6 à 8 semaines par an, une alchimie entre conditions climatiques et terroir, développe les nuances gustatives du thé de manière extraordinaire, incomparables avec la production du reste de l'année, c'est la "season".

Le Pettigala est issu de la région Dimbula (thé high grown > 1200m)

Le kenilworth est un thé la région de Nuwara (thé medium grown (800 à 1200m))



1 - 901 151

CEYLAN O.P.

Grand classique des thés naturels, aux feuilles régulières et à l'arôme présent. Idéal le matin, au petit déjeuner. Il peut s'accommoder d'un nuage de lait ou d'une tranche d'orange pour libérer toute sa rondeur.

⌚ 3-5 min ☕ 95°C • Ingrédients : Thé noir.

+ ☎ 911 502 - 📠 916 863

2 - 901 152

CEYLAN O.P. SUPÉRIEUR

Un excellent Ceylan issu de jardins, tous sélectionnés pour leurs situations géographiques. Un nuage de lait pourra accompagner ce thé.

⌚ 3-5 min ☕ 95°C • Ingrédients : Thé noir.

3 - 901 167 NUWARA

CEYLAN O.P. KENILWORTH

Un Ceylan à grandes feuilles régulières et à la liqueur pleine, légèrement sucré, voire épicé.

⌚ 3-5 min ☕ 95°C • Ingrédients : Thé noir.

4 - 901 168 DIMBULA

CEYLAN O.P. PETTIAGALLA

Situé sur les contreforts montagneux de Dimbulla, ce thé aux feuilles particulièrement grandes offre une liqueur ample et profonde.

⌚ 3-5 min ☕ 95°C • Ingrédients : Thé noir.

5 - 901 405 UVA

CEYLAN O.P. BIO*

Un thé noir Bio au goût puissant et éclatant.

⌚ 3-5 min ☕ 95°C • Ingrédients : Thé noir.

+ 📠 916 847*



Thé noir d'Inde

C'est le plus grand producteur de thé noir et représente à elle seule près du tiers de la production mondiale.

Les thés d'Inde sont très différents les uns des autres. D'une part, parce que d'une région à l'autre, les conditions climatiques et le relief sont très variables : régions de montagnes, de plateaux, de plaines, et d'autre part, parce que les plantations ne sont pas toutes constituées des mêmes types de théiers.

Les thés produits pendant la période de surgoût d'été (ou 2^{ème} récolte) exhalent des notes de fruits très sucrés. C'est cette célèbre expression de raisin muscat ou "muscatel" qui est recherchée et livrée dans ce thé chaleureux, ample, sans astringence.

1 - 901 156

DARJEELING F.O.P. ANAPURNA

Provenant de différents jardins, tous sélectionnés pour leur qualité, ce Darjeeling offre une tasse à la saveur d'amande et de fruits mûrs.

⌚ 3-5 min ☕ 95°C • Ingrédients : thé noir.
+ ☎ 911 503 - 📠 916 803

2 - 901 173

DARJEELING F.O.P. MARGARET'S HOPE

Issu d'un grand jardin situé au sud de la ville de Darjeeling, les arômes amples et doux de ce thé sont sans astringence.

⌚ 3-5 min ☕ 95°C • Ingrédients : thé noir.

3 - 901 155

DARJEELING G.F.O.P. ESTATES 2ND FLUSH

Mélange de thés de différents jardins pour un Darjeeling très aromatique, long en bouche à l'infusion cuivrée.

⌚ 3-5 min ☕ 95°C • Ingrédients : thé noir.

4 - 901 157

ASSAM T.G.F.O.P. DHELAKAT

Saveur puissante et de caractère pour ce thé à grandes feuilles provenant de différents jardins situés au nord-est de l'Inde. Idéal pour un petit déjeuner corsé.

⌚ 3-5 min ☕ 95°C • Ingrédients : thé noir.

5 - 901 158

ASSAM G.F.O.P. SUPÉRIEUR

Ce beau thé, à grandes feuilles parsemées de pointes dorées, offre une tasse présente, très aromatique aux notes miellées. Peut être dégusté avec du lait.

⌚ 3-5 min ☕ 95°C • Ingrédients : thé noir.

6 - 901 218

DARJEELING F.O.P. SELIM HILL BIO

Une liqueur affirmée aux arômes fruités pour une tasse agréablement présente.

⌚ 3-5 min ☕ 95°C • Ingrédients : thé noir.



Thé noir de Chine

Berceau du thé et premier producteur mondial jusqu'au XIXe siècle, la Chine occupe aujourd'hui la seconde position derrière l'Inde.

A noter qu'il y a, non seulement, plus de jardins de thés en Chine que de vins en France, mais surtout que toutes les familles de thés y sont représentées.



2



4



3



6



5



7

1 - 901 161 ANHUI

KEEMUN CONGOU F.O.P.

Un thé léger et très digeste, une infusion claire aux notes boisées. Faible en théine.

⌚ 3-5 min ☕ 95°C • Ingrédients : Thé noir.

2 - 901 164 YUNNAN

YUNNAN G.F.O.P.

Produit dans le sud de la Chine, ce thé, au caractère affirmé, est facile à consommer. Présent et enveloppant en bouche, peut être consommé avec du lait.

⌚ 3-5 min ☕ 95°C • Ingrédients : Thé noir.

3 - 901 188 YUNNAN

GRAND YUNNAN T.G.F.O.P.

Magnifique à l'œil avec ses feuilles dorées. Ce thé dispense un goût de terroir prononcé et une saveur ronde et enveloppante.

⌚ 3-5 min ☕ 95°C • Ingrédients : Thé noir.

4 - 901 160 YUNNAN

GOLDEN YUNNAN G.F.O.P.

Ce Yunnan, situé en Province frontalière au Sud Ouest de la Chine, se caractérise par ses arômes sombres et pénétrants.

⌚ 3-5 min ☕ 95°C • Ingrédients : Thé noir.

5 - 901 191 YUNNAN

PU ERH

Ce thé est post-fermenté, il doit son nom à la ville de Pu'er dans la province de Yunnan. Sa liqueur très foncée aux reflets rouges est caractéristique des notes de sous-bois qui se bonifient avec le temps.

⌚ 3-5 min ☕ 95°C • Ingrédients : Thé noir.

6 - 901 221 YUNNAN

YUNNAN F.O.P. BIO

De belles feuilles longues et régulières pour un thé enveloppant aux accents de terroir.

⌚ 3-5 min ☕ 95°C • Ingrédients : Thé noir.

7 - 901 373 CHINE ET FORMOSE

LAPSANG SOUCHONG ET THÉS DE CHINE

Un subtil mélange d'un intense Lapsang Souchong de Formose (Taïwan) et de délicats thés noirs de Chine.

⌚ 3-5 min ☕ 95°C • Ingrédients : Thé noir.



Thé vert du Japon

Le Japon produit exclusivement du thé vert selon un procédé très industriel qui diffère de la méthode chinoise au chaudron, car les feuilles sont saisies à la vapeur puis séchées.

Les principales familles de thés sont répertoriées essentiellement suivant leur méthode de culture, selon si les théiers ont été protégés du soleil ou non, avant la cueillette.

Les thés sont tous classés suivant leur mode de production, à savoir s'ils ont poussé en plein soleil, c'est le mode SENCHA, ou s'ils ont été couverts avant la récolte, c'est le mode GYOKURO.



1 - 901 204



JAPON

GENMAICHA FINEST JAPON

L'alliance du riz soufflé mêlé au thé vert révèle une tasse aux notes grillées, un peu sucrée, voire miellée. Ce thé accompagnera parfaitement vos repas.

⌚ 3 min ⌡ 75°C • Ingrédients : Thé vert.

2 - 901 208 JAPON



SENCHA MAKOTO

Thé vert de première qualité à la saveur nuancée. Le thé vert du Japon Sencha Makoto a des feuilles plates, bien travaillées, de couleur vert émeraude offrant une tasse délicate et apportant une sensation de fraîcheur.

⌚ 3 min ⌡ 75°C • Ingrédients : Thé vert.

3 - 901 208 JAPON



JAPAN KUKICHA C

Un thé légèrement crémeux en arrière goût, aux notes iodées discrètement sucrées. À conseiller pour découvrir en douceur l'univers des thés verts.

⌚ 3 min ⌡ 75°C • Ingrédients : Thé vert.

4 - 901 500



JAPON

MATCHA TSUKI BIO SACHET 50 G

Ce thé vert réduit en poudre, fabriqué à partir d'un thé Gyokuro, est utilisé pour la traditionnelle Cérémonie du Thé. Arôme pénétrant, légèrement amer. Il convient pour vos recettes en pâtisserie.

⌚ Selon votre préparation ⌡ 75°C • Ingrédients : Thé vert.





Thé vert de Chine

Les variétés de thés d'origine chinoise sont presque innombrables !

Traditionnellement, les thés de Chine sont désignés en fonction de la forme des feuilles de thés utilisées : le thé Chun Mee par exemple, signifie ainsi "sourcil de vieil homme".

La variété chinoise la plus connue est le thé gunpowder qui s'est répandu grâce au très célèbre : thé à la menthe !



1 - 901 207 YUNNAN

YUNNAN VERT

Un thé vert chinois qui marie avec raffinement une infusion vive et douce aux notes "terroir", caractéristique de la région du Yunnan.

3 min 75°C • Ingrédients : thé vert.

2 - 901 199

GUNPOWDER

Un thé fort bien connu pour ses feuilles roulées en bille. Surtout utilisé pour la préparation du thé à la menthe. Réputé pour sa fraîcheur et ses vertus désaltérantes.

3 min 75°C • Ingrédients : thé vert.

3 - 901 203 ZHEJIANG

SENCHA

Le mot "Sencha" signifie "thé infusé". Goût présent, tasse jaune or, très digeste.

3 min 75°C • Ingrédients : thé vert.

4 - 901 225

CHINE

GUNPOWDER BIO

C'est grâce aux pays du Maghreb que le Gunpowder est devenu le plus célèbre des thés verts naturels. Il est surnommé "poudre à canon" à cause de sa feuille entièrement roulée à la main. Consommé seul, il dégage un arôme intense.

3 min 75°C • Ingrédients : thé vert.

5 - 901 226

CHINE

CHUN MEE BIO

Beau thé vert de Chine, Chun Mee signifie "Sourcil de Vieil Homme". Un thé aux feuilles roulées comme le gunpowder au goût vif.

3 min 75°C • Ingrédients : thé vert.

6 - 901 229

CHINE

SENCHA BIO

Goût présent pour ce thé aux feuilles plates. Son infusion limpide, d'une teinte verte dorée, exhale un parfum frais au goût savoureux, suave et léger. Excellent thé pour se détendre.

3 min 75°C • Ingrédients : thé vert.

Nos thés verts d'ailleurs



Ceylan

901 334



CEYLAN GREEN CURLS

Ce thé vert aux feuilles torsadées dévoile des notes de terroir et végétales. Récolté à environ 2000m d'altitude, il charme par sa tasse sans amertume. À consommer de préférence sans lait.

⌚ 3 min ⚡ 75°C • Ingrédients : thé vert.



Corée du Sud

901 212



JOONGJAK JEJU ISLAND.
UNESCO WOLRD NATURAL HERITAGE

THÉ VERT DE CORÉE "LE JARDIN OUBLIÉ"

Cette petite exploitation familiale produit un thé dont les feuilles délicatement roulées offrent une tasse lumineuse et vive, sans astringence ni acidité, aux notes végétales douces, voire légèrement crémeuses. Idéal pour l'initiation au thé vert.

⌚ 3 min ⚡ 75°C • Ingrédients : thé vert.

+ ☎ 911 518* - 📠 915 518

Nos autres thés de Chine



Oolong

901 197

GUANGDONG



OOLONG DE CHINE

Egalement appelé "Thé Bleu". Une infusion délicate, un goût frais et léger pour ce thé semi-fermenté. À consommer toute la journée.

⌚ 7-10 min ⚡ 80°C • Ingrédients : thé semi-fermenté.



Thé Blanc

901 254

CHINE



PAI MU TAN

Un thé blanc désaltérant et à la liqueur limpide. Il révèle des notes aromatiques de miel et d'abricots. Poches 500g.

⌚ 7-10 min ⚡ 70°C • Ingrédients : thé blanc.



1 - 901 137



CEYLAN & INDE MÉLANGE ANGLAIS F.O.P.

Un mélange de Ceylan et d'Inde pour un thé au goût présent et à la tasse ambrée.

⌚ 3 min ⚡ 95°C • Ingrédients : Thés noirs (Ceylan & Inde)

2 - 901 141



ASSAM & CEYLAN MÉLANGE ECOSSAIS

Goût et couleur de tasse affirmés pour ce mélange au caractère bien trempé (Assam, Ceylan).

⌚ 3 min ⚡ 95°C • Ingrédients : Thés noirs (Assam & Ceylan).

3 - 901 142



INDONÉSIE, CEYLAN & INDE STRONG BREAKFAST B.O.P.

Le classique mélange du petit déjeuner. Les morceaux de feuilles s'unissent pour un thé de caractère aux arômes développés. À boire idéalement avec du lait.

⌚ 3 min ⚡ 95°C • Ingrédients : Thés noirs (Indonésie, Ceylan, Inde).

4 - 901 145



ASSAM, CEYLAN MÉLANGE IRLANDAIS B.O.P.

Mélange de thés à petites feuilles de Ceylan, Assam, tous sélectionnés pour leur force et leur puissance. À consommer avec du lait.

⌚ 3 min ⚡ 95°C • Ingrédients : Thés noirs (Assam, Ceylan & Sumatra).

5 - 901 144



ASSAM, CEYLAN MÉLANGE IRLANDAIS F.O.P.

Un thé du matin franc, rond et épais en bouche, à la liqueur bien colorée, élaboré sur une base d'Assam et de Ceylan à grandes feuilles.

⌚ 3 min ⚡ 95°C • Ingrédients : Thés noirs (Assam, Ceylan & Java).

6 - 901 148



ASSAM, KENYA & YUNNAN BOSTON 1773

Un mélange de caractère, à la tasse ronde et à la palette aromatique très équilibrée. Conjugaison des meilleures qualités d'Assam, du Kenya et du Yunnan.

⌚ 3 min ⚡ 95°C • Ingrédients : Thés noirs (Assam, Kenya & Yunnan).

+ 📞 915 505

7 - 901 216



INDE & CHINE THÉ DU MATIN BIO

Du corps et de la rondeur pour ce mélange de thés d'Inde et de Chine. Un vrai réveil matin.

⌚ 3 min ⚡ 95°C • Ingrédients : Thés noirs (Inde & Chine).

Les infusions et rooibos



Infusion de fruits

Les infusions de fruits, réalisées à partir de fruits et de fleurs scrupuleusement sélectionnées, sont naturellement riches en vitamines, minéraux et antioxydants.

Sans théine ni caféine, elles s'apprécient tout au long de la journée aussi bien chaudes que glacées pour un moment de détente et de gourmandise.



1 - 940 010

FRUITÉE

INFUSION DE FRUITS DE NOËL

Une infusion fraîche et délicatement épicée à l'odeur de gâteaux de Noël.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Morceaux de pomme, hibiscus, églantier, morceaux d'ananas, raisins secs, écorces d'orange, pétales de rose, morceaux d'amande, pétales de souci, pétales de bleuet.



2 - 940 026

ÉPICÉE

INFUSION VIN CHAUD

Chaude et réconfortante, cette boisson, synonyme d'hiver, aux ambiances qui sentent bon "Noël", réchauffera nos sens ou simplement nous offrira un moment de plaisir, en la dégustant avec un bon pain d'épices.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Morceaux de pomme, hibiscus, écorces d'orange, bâtons de cannelle, raisins secs, anis étoilé, cardamome, écorces de citron.

3 - 940 005

FRUITÉE

BORA BORA

Cette tisane à base de plantes est la délicieuse boisson vitaminée que vous attendiez. Formidable chaude ou glacée.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Morceaux de pomme, feuilles d'hibiscus, écorces d'orange, pétales de rose, églantier, morceaux de fraise.

2

3

5

1

4

4 - 940 002

FRUITÉE

FOLIE D'AGRUMES

Un mélange apaisant d'oranges aromatiques, d'agrumes et de pétales en font une tasse harmonieuse. Si vous aimez les oranges, ne manquez pas ce délicieux thé.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Morceaux de pomme, églantier, feuilles d'hibiscus, écorces d'orange, pétales de souci.

5 - 940 008

FRUITÉE

MÉDITERRANÉE

Fraîche, délicate, nuancée, une infusion qui sent bon le Sud et qui vous emmènera pour une balade dans un champ de lavande.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Morceaux de pomme, églantier, morceaux d'ananas, lavande, citronnelle.

6 - 940 004

FRUITÉE

NECTAR ROYAL

Ce cocktail de fruits rouges en fait une tasse alléchante et savoureuse.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Hibiscus, sureau, morceaux de pomme, raisins secs, écorces d'orange, églantier, pétales de rose, morceaux de pêche, morceaux d'ananas, pétales de tournesol, cassis, airelles, morceaux de framboise, morceaux de fraise, pétales de bleuet.

+ ☎ 916 831

7 - 940 009

FRUITÉE

LAGON BLEU

Les pétales d'hibiscus donnent à cette infusion à base de plantes de la profondeur à sa couleur. La combinaison de la menthe et de la citronnelle en font une boisson vraiment rafraîchissante qui vous donnera certainement envie de vous lever le matin.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Morceaux de pomme, fleurs d'hibiscus, sureau, églantier, morceaux de citron, citronnelle.

8 - 940 033

FRUITÉE

SOURCE DES MAORIS

Une infusion désaltérante et légèrement acidulée à base de pomme, de fraise et de kiwi. À déguster en famille chaud ou froid.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Morceaux de pomme, écorces d'églantier, fleurs d'hibiscus, arômes, morceaux de kiwi, morceaux de fraise.

+ Existe aussi en thés glacés

9 - 940 006

GOURMANDE

PÊCHE MELBA

Un mélange délicieusement harmonieux de morceaux de pêches juteuses et de vanille en font une infusion des plus paisibles.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Morceaux de pomme, hibiscus, écorces d'orange, églantier, pétales de tournesol, morceaux de pêche et de vanille.

10 - 901 332

GOURMANDE

INFUSION POP

Une infusion de fruits avec de l'ananas, de la framboise, de la pomme et... du pop corn. Une infusion qui sent bon et présente une autre façon de dire plaisir gourmand.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Un mélange de framboise et de pomme sur fond de pop corn.

11 - 940 013

GOURMANDE

LA GOURMANDE

C'est une vraie beauté, pleine de charme et de fantaisie qui s'offre pour une pure transgression gourmande. Notre conseil : Savourer cette infusion un peu refroidie pour une lecture optimale des arômes.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Morceaux de pomme, morceaux de banane, feuilles d'hibiscus, morceaux de caramel, amandes effilées, canneberge, morceaux de rhubarbe.

12 - 940 038

FRUITÉE

LA SOURCE DES COCCINELLES

La complice idéale des cours de récréation et du goûter. Une infusion BIO désaltérante à base de fruits, d'arômes naturels, sans aucun sucre ajouté (moins de 1kcal pour 100ml), relevée par une petite note délicate et gourmande. Enfin une infusion à partager avec ses enfants chaude ou froide.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Morceaux de pommes BIO, hibiscus BIO, morceaux de framboise BIO, arômes.

+ ☎ 922 044 existe aussi en boîte 5 sachets

6

9

7

10

11

8

12

Infusion de Fruits et Plantes

Des fruits, des plantes, des plantes et des fruits : une alliance globale pour le plaisir des gourmands.

Des gourmandises à l'état pur....



1 - 940 017 ÉPICÉE

SPICY TI ZAN

Cette infusion regroupe un quatuor de plantes remarquables : cardamome, gingembre, badiane et réglisse.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Écorces d'orange, anis étoilé, bâtons de cannelle, morceaux de gingembre, cardamome, morceaux de réglisse, morceaux de framboise.

2 - 940 030

FLORALE

DOUCE CAMOMILLE BIO

Une infusion douce, tonique et légère avec une pointe d'agrumes.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Citronnelle, églantier, orange, vanille et camomille.

3 - 940 028

ÉPICÉE

ANIS MERVEILLEUX BIO

Une infusion au bon goût d'anis, renforcée par une citronnelle éclatante.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Anis étoilé, citronnelle, fenouil et rose.



4 - 940 015 FRUITÉE

TI Z'ANANAS**

Thé vert, Thé noir du Yunnan, écorces de citron et d'ananas et citronnelle, cette infusion est votre complice tout au long de la journée.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Thé vert, morceaux d'ananas, citronnelle, morceaux de carotte, thé noir, écorces d'orange et de citron, morceaux de réglisse, pétales de bleuet, pétales de souci.

5 - 940 029

FRUITÉE - VÉGÉTALE

POMME FRAÎCHE BIO

Une infusion où l'alliance de la pomme et de la menthe offre un voyage rafraîchissant.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Pomme, menthe et fleurs de bleuet.

+ 916 832

6 - 940 031

ÉPICÉE

TENDRE GINGEMBRE BIO

Le délicieux mariage entre le puissant gingembre et la tendre rose.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Gingembre, rose, plantes et écorces.

+ 916 833



7 - 940 021 ÉPICÉE

YOGI

Boisson traditionnelle d'Inde à base d'épices. Se boit en infusion dans du lait. Une cuillère à café de thé pour 0,6 l de lait. Faire bouillir à feu doux avec une pincée de thé noir (plutôt un Ceylan BOP ou Assam BOP). Laisser infuser, filtrer et sucrer.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Mélange de cannelle, clou de girofle, gingembre et cardamome.

8 - 940 034

FLORALE

SACRÉE CAMOMILLE BIO

Cette infusion de camomille est une véritable cascade de douceurs. Ses notes florales fines et persistantes accompagnent à merveille les fins de soirées.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Camomille Bio.

+ 916 843

9 - 940 025 VÉGÉTALE

TILLEUL MENTHE

Ce mélange combine le parfum doux et mielleux du tilleul à la fraîcheur tonique de la menthe. Idéal à la fin d'un repas.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Un Mélange de tilleul et de menthe.

+ 916 817



10 - 940 032

VÉGÉTALE DOUCE VERVEINE BIO

Cette infusion est composée d'une verveine Bio raffinée. C'est la touche finale et légère d'un repas copieux.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Verveine Bio.

+ 916 841

11 - 940 040

VÉGÉTALE

LA BELLE ÉCHAPPÉE BIO

Une infusion remarquable de 5 plantes pour un plein bol d'air. Une attaque ronde et miellée, avec une légère pointe anisée. Arrivent alors les notes citronnées avant de finir par une pointe de fraîcheur. Bio et juste inspirante. Poche 500g.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Citronnelle, verveine, menthe poivrée, thym citron, et carvi.

12 - 901 422

GOURMANDE

DÉLICATESSE ÉTOILÉE PAR NINA MÉTAYER

Inspirée de recettes de la célèbre cheffe pâtissière, cette création est aussi scintillante qu'une étoile. Le sarrasin torréfié s'associe à merveille aux thés ainsi qu'aux morceaux de châtaignes d'Ardèche AOP. La pointe de fruits éveille harmonieusement les papilles.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Sarrasin torréfié, thé noir, thé oolong, morceaux de châtaignes d'Ardèche AOP, arômes naturels, thé noir fumé, pétales de rose.

+ 916 800 - 916 832

Matés

C'est cette boisson traditionnelle sud-américaine, préparée à partir d'une feuille appelée le **yerba maté**. Si la boisson est bien connue, en France, c'est en Amérique du Sud que sont nés ses différents modes de consommation :

Traditionnel ; « cocido » c'est-à-dire en feuilles cuites en français ; « tereré », ce qui correspond à la préparation glacée.

1 - 940 023 FRUITÉE

ZAN DETOX**

Utilisé pour purifier et détoxifier l'organisme, un mélange de maté (plante tonique d'Amazonie) ainsi que du thé vert, associés à une pointe de citronnelle et aux agrumes pour un zeste de fraîcheur. Cette boisson est à consommer chaude ou glacée.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Mélange de maté et thé vert sencha parfumé aux notes de citron.

+ 911 515 - 916 815 - 916 817

2 - 901 331

VÉGÉTALE

MATÉ DÉTOX BIO

Un maté 100% BIO, tonifiant et énergisant du Brésil, aux notes lumineusement herbacées. Une infusion qui donne le sourire.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Maté bio.

3 - 901 415 FRUITÉE

LE VERGER ÉNERGISANT MATÉ BIO

Le maté bio qui donne vraiment la pêche ! Riche en matéine, doté de généreuses notes de pêche et de pomme, c'est le champion incontesté du verger. Aussi bon froid que chaud.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Maté vert BIO, morceaux de pomme BIO, arôme naturel de pêche, arôme naturel de citron vert.

+ Existe aussi en thé glacé

4 - 901 414 FRUITÉE

SAMBA CLAUS MATÉ BIO

Le Père Noël fait une escale énergétique au Brésil. Un maté bio lumineux dont le tempo est donné par des notes de cacao, de cerises et d'agrumes.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : maté BIO, morceaux de pomme BIO, cannelle BIO, arôme naturel de cerise, cosses de cacao BIO, baies roses BIO, arôme naturel de pamplemousse, arôme naturel de gingembre.

Mélanges à base de rooibos

Le rooibos ou rooibos est une plante du Bush d'Afrique du sud qui pousse à l'état sauvage dans la région du Cederberg.

Les tiges, une fois coupées, sont ramassées et mises en plein soleil. Une fermentation s'opère qui oxyde la feuille initialement verte qui passe au rouge.

Sans théine et sans tanin, il est doux et facile à consommer à tout moment de la journée.

Agrémenté de notes gourmandes, ce "thé rouge" exaltera vos papilles.



AB 1 - 901 224

VÉGÉTAL AFRICAN ROOIBOS BIO

Le Rooibos est un buisson qui ne pousse qu'en Afrique du Sud, il ne contient pas de théine et est naturellement riche en antioxydants.

5 min 95°C • Ingrédients : Rooibos.

AB 2 - 901 128

FRUITÉ AFRICAN EARL GREY BIO

L'arôme merveilleusement frais de la bergamote mélangé au Rooibos donne le goût d'un Earl Grey. Vous pouvez y ajouter du lait, du sucre ou un zeste de citron.

5 min 95°C • Ingrédients : Rooibos bio parfumé à la note de bergamote.

AB 3 - 901 126

FRUITÉ AFRICAN SUMMER BIO

Une palette d'agrumes aromatise ce Rooibos du Cederberg. Alternative au célèbre thé Earl Grey, cette tasse sans théine est soulignée par une pointe de bergamote rafraîchissante.

5 min 95°C • Ingrédients : Rooibos bio fruité à la note dominante de citron et d'écorces de citron bio.

4 - 901 343 FLEURI

ROOIBOS SAVEUR VIOLETTE

L'association d'un Rooibos de caractère aux notes florales et douces de la violette offrent un pur moment de saveurs.

5 min 95°C • Ingrédients : Rooibos, arôme.

5 - 940 016 FRUITÉ

AFRICAN TI ZAN

Le Rooibos est apprécié pour ses notes rondes et mielleuses. Associé au tilleul et éclairé par une touche de menthe et de citron, ce mélange est un véritable instant d'évasion.

5 min 95°C • Ingrédients : Rooibos, églantier, écorces d'orange, tilleul, feuilles de menthe polvree.

AB 6 - 901 130

FRUITÉ AFRICAN DREAM BIO

Une fraîcheur douce sur fond de fruits rouges et d'agrumes pour un rêve savoureux.

5 min 95°C • Ingrédients : Rooibos bio fruité aux notes dominantes de fruits rouges et de pétales de souci bio.

+ 916 830 - 901 581 (80g)

7 - 901 100 ÉPICÉ

AFRICAN CUP

Une composition épicée aux notes d'agrumes. Un délicieux départ pour la journée.

5 min 95°C • Ingrédients : Rooibos parfumé aux notes dominantes d'agrumes et d'épices, d'écorces d'orange et de morceaux de cannelle.

8 - 901 101

ÉPICÉ AFRICAN NOËL

Un Rooibos de Noël sur fond de poivre rouge, d'écorces d'orange et de morceaux de gingembre. Vous en apprécierez ses bienfaits.

5 min 95°C • Ingrédients : Rooibos parfumé aux notes dominantes de gingembre et d'amande, d'écorces d'orange, de morceaux de cannelle, de poivre rouge, de morceaux d'amande et de morceaux de gingembre.

9 - 901 330 GOURMAND

AFRICAN SWEET

Ce Rooibos fraise chantilly est une gourmandise de toutes les heures du jour pour petits et grands. Aussi bon chaud que froid.

5 min 95°C • Ingrédients : Rooibos parfumé à la fraise auréolé de chantilly.

+ 916 801

AB 10 - 901 127

GOURMAND AFRICAN VANILLE BIO

Combinant la chaleur de la vanille et la douceur du Rooibos, ce mélange offre une merveilleuse boisson désaltérante.

5 min 95°C • Ingrédients : Rooibos bio parfumé à la vanille

11 - 901 421 FRUITÉ

DÉLICATESSE DE ROOIBOS ET CAFÉ PAR NINA MÉTAYER

Une incroyable recette de la collection Nina Métayer. Les notes miellées du rooibos sont relevées par le caractère fruité et floral du café. Ce moka d'Éthiopie de variété Heirloom original de la région d'Yirgacheffe distillé avec audace des notes de fruits jaunes.

5 min 95°C • Ingrédients : Rooibos, morceaux de pommes, grains de café origine Éthiopie, arômes naturels, cosses de cacao.

+ 911 531 - 916 859

12 - 901 413

GOURMAND AFRICAN CARAMEL BEURRE SALÉ

Une tasse gourmande et audacieuse. Les morceaux de caramel à la délicate pointe de sel se mêlent aux notes miellées du rooibos.

5 min 95°C • Ingrédients : Rooibos, arômes, morceaux de pomme, morceaux de caramel, papillons en sucre.

Des thés glacés 100% arômes naturels pour un été haut en saveurs

Fort de ses succès précédents, Comptoir Français du Thé propose un **nouveau thé glacé** et un **maté glacé** ainsi qu'un **coffret découverte**. Savoureuses, désaltérantes, variées, faciles à préparer (une mousseline de 6gr = 1L) et sans sucres ajoutés, ces créations s'annoncent comme un temps fort de l'été.

**Savoureuses,
désaltérantes,
faciles à préparer et
sans sucres ajoutés.**

Nos recettes se préparent à chaud ou à froid.

Entièrement conçue à partir d'arômes naturels, l'offre du Comptoir compte désormais une **référence intégralement issue de l'agriculture biologique**. Une originalité qui ne devrait pas laisser les consommateurs de glace.



Arômes
100%
Naturels

Outils d'aide à la vente

Affiches format A3 (hors PLV)



"Les thés glacés"
réf. 505 109



"Coco Caline"
réf. 505 136



"Thé de l'été"
réf. 505 122



"Le Verger Énergisant"
réf. 505 156



PLV "Les thés glacés"
PLV Format A4 Display
réf. 505 109



"Un amour
de Fraise"
réf. 505 145



"Délicatesse
provençale"
réf. 505 157

Le Verger Énergisant Maté Bio

Le Maté bio qui donne vraiment la pêche ! Riche en matéine par nature, doté de généreuses notes de pêche et de pomme, c'est le champion incontesté du verger. En Amérique du Sud la préparation à froid ou rafraîchi avec des glaçons se dit TERERE. Cette préparation savoureuse vient compléter une offre généreuse de 6 autres recettes.

réf. 916 856

Délicatesse Provençale par Nina Métayer

Une recette délicate de la collection Nina Métayer. Façonné à partir d'Abricot et de Thym IGP de Provence ce thé vert est aussi inspiré qu'inspirant.

réf. 916 857

Un thé mixte (noir et vert) à la fraise : **Un amour de Fraise Bio**. À préparer à froid ou à chaud avant de laisser refroidir. Un coup de cœur à partager d'urgence avec votre meilleur(e) ami(e) ou à garder jalousement pour soi.

Japan Lime, un thé vert fin et fruité aux notes citronnées, qui fait déjà l'unanimité dans sa version classique.

Le thé des Oasis qui offre toute la gourmandise et la puissance de la menthe, et se déguste parfaitement seul ou dans l'esprit d'un cocktail avec de la menthe fraîche.

De son côté, **La Source des Maoris** ravira petits et grands. De vrais morceaux de pomme, fraise et kiwi. Sans thé, il peut se déguster tout au long de la journée.

Coco Caline, un très apprécié thé vert rythmé par l'ananas et la coco promet un voyage instantané.

Enfin **le Thé de l'été** est un thé mixte aux agrumes. Un classique incontournable pour une tasse fraîche et acidulée.

Coco Caline Réf. 916 846

La source des Maoris (infusion) Réf. 916 836

Thé des Oasis Réf. 916 829

Un Amour de Fraise Bio Réf. 916 850

Thé de l'été Réf. 916 840

Japan Lime Réf. 916 821

Coffret découverte thés et infusions glacés
Réf. 922 039

Nos conditionnés

Thés aromatisés



réf. 901 571 ** réf. 911 516 réf. 916 816 réf. 911 508 réf. 916 808 réf. 916 848 réf. 916 826



réf. 911 524* réf. 916 834 réf. 901 580 ** réf. 901 577 ** réf. 911 520 réf. 916 825 réf. 911 511 réf. 916 811



réf. 901 579 ** réf. 911 525 réf. 916 835 réf. 901 573 ** réf. 911 509 réf. 916 809 réf. 911 507 réf. 916 807



réf. 901 572 ** réf. 911 513 réf. 916 813 réf. 916 842 réf. 916 849 réf. 916 844



réf. 911 510 réf. 916 810 réf. 901 576 réf. 911 514 réf. 916 814 réf. 901 578 ** réf. 911 512 réf. 916 812

Rooibos



réf. 916 801 réf. 901 581 ** réf. 916 830

Thés naturels



réf. 916 818 réf. 916 847 réf. 916 806 réf. 911 503 réf. 916 803 réf. 911 502 réf. 916 863*

Infusions



réf. 916 817 réf. 916 841 réf. 916 843 réf. 901 574** réf. 911 515 réf. 916 815



réf. 916 831 réf. 916 832 réf. 916 833

Nina Métayer



réf. 911 531 réf. 916 859 réf. 911 532 réf. 916 860 réf. 911 530 réf. 916 858 réf. 901 058

Nouvelle ligne graphique à venir en cours de saison. Plus pratique pour vos présentations.



Changement des flowpacks en cours d'année : en papier certifié FSC & fabriqués en France.

☆ Découvrez
nos thés et
infusions de Noël

**CONDITIONNÉS
COFFRETS**

**Délicatesse
Étoilée**
réf. 901 422

Samba Claus
réf. 901 414

**Le Panettone
de la Mère-Noël**
réf. 901 423

**Féerie de Noël
Bio Ho Ho Ho !**
réf. 901 376

**Noël aux
Bermudes**
réf. 901 348

Noël Boréal*
réf. 901 038

**La Forêt
de Noël Bio**
réf. 901 409

**Le Thé
de l'Hiver**
réf. 901 043

**Noël en
Alsace**
réf. 901 279

L'étoile du 25
réf. 901 227

Noël en Blanc
réf. 901 259

Noël en Vert
réf. 901 341

African Noël
réf. 901 101

**Infusions
de fruits
de Noël**
réf. 940 010

**Infusion
Vin Chaud**
réf. 940 026

**CONDITIONNÉS
COFFRETS**

Spécial Noël



Aussi vendue vide



Aussi vendues vides
Passage progressif à des
poches en papier recyclable
sur la toute fin d'année

Poches
recyclables
100 g réf. 712 037
20 g réf. 712 038



Coffret "Les Merveilles de Noël"
Contient 6 poches de thés (Noël en
Alsace, Étoile du 25, Noël aux Bermudes,
Noël en Blanc, Noël en Vert) et infusion
(Infusion Fruits de Noël) en vrac.

Coffret vendu plein
Lot de 6 coffrets



Coffret "Délices de Noël"
Assortiment de 5 sachets
- Étoile du 25
- Le Thé de Noël en Alsace
- La Forêt de Noël Bio
- Féerie de Noël Bio
- Noël aux Bermudes

Coffret vendu plein
Lot de 15 coffrets



**Coffret Thés Féériques
"Bon Voyage Féérique"**
Assortiment de 4 thés féériques,
20 sachets

- Noël en Alsace
- Étoile du 25
- Noël en Vert
- Noël aux Bermudes

Coffret vendu plein
Lot de 6 coffrets

26h de
brûlage



Calendrier de l'avent
24 recettes différentes. Calendrier
imprimé et conditionné en France.
Ne contient pas d'alvéoles en
plastique.

réf. 922 046
Lot de 10 coffrets



Nos coffrets et bougies

Coffrets et bougies conçus, produits et conditionnés en France.**



Coffret Premium "Paradis sur Terre"

Assortiment de 6 parfums, 36 sachets
- Thé des Amoureux
- Guruscha
- Thé des Oasis
- Japan Lime
- Oolong Caramel Beurre Salé
- Zan Detox

réf. 922 038

Coffret vendu plein
Lot de 6 coffrets



Coffret Thé "Bon Voyage en Vert"

Assortiment de 4 thés, 20 sachets :
Connivence, Coco Câlina, Mira-Bella,
Cocktail d'Orient

réf. 922 034

Coffret vendu plein
Lot de 6 coffrets



Coffret Infusion "Bon Voyage Gourmand"

Assortiment de 4 infusions, 20 sachets :
Zan Detox, Nectar Royal, Pomme fraîche Bio,
Tendre Gingembre Bio

réf. 922 025

Coffret vendu plein
Lot de 6 coffrets



Coffret "Délices en Noir"

Assortiment de 5 sachets : Christophe
Colomb, Vanille Chantilly, Grand Earl
Grey, Guruscha, Boston 1773

réf. 922 028

Coffret vendu plein
Lot de 15 coffrets



Coffret "Délices en Vert"

Assortiment de 5 sachets : Japan Lime,
Kimono, Connivence, Thé des Oasis,
Jardin Oublié de Corée

réf. 922 026

Coffret vendu plein
Lot de 15 coffrets



Coffret "La Source des Coccinelles"

Assortiment de 5 sachets,
Idéal pour les enfants.

réf. 922 044

Coffret vendu plein
Lot de 15 coffrets



Coffret Thé "Bon Voyage Gourmand"

Assortiment de 4 thés, 20 sachets : Thé
des Oasis, Oolong Caramel Beurre Salé,
Christophe Colomb, Thé des Amoureux

réf. 922 024

Coffret vendu plein
Lot de 6 coffrets



Coffret bois 10 compartiments

Idéal pour présenter vos flowpacks
Comptoir Français du Thé. Fabriqué en
France, certifié FSC.

29,6 x 22 x 6 cm

réf. 408 034
Coffret vendu vide



Coffret "À la découverte des thés et infusions glacés"

Partez à la découverte de
nos thés glacés. Ce coffret
comprend 5 recettes prêtes
à infuser (Japan Lime, Coco
Câlina, Thé des Oasis, Thé de
l'été, La Source des Maoris).
Le tout permet de préparer
au moins 20 litres de boissons
rafraîchissantes, savoureuses
et sans sucres ajoutés.

réf. 922 039

Coffret vendu plein
Lot de 6 coffrets



Coffret "Chai"

Il comprend 70gr de Chai Merveilleux,
6 poches d'ingrédients pour composer
vos propres recettes, de quoi préparer
et emballer vos créations ainsi que de
précieux conseils de préparation.

réf. 922 035

Coffret vendu plein
Lot de 6 coffrets



Bougie "Zan Detox"

réf. 505 161

Vendues par 6



Bougie "Cocktail d'Orient"

réf. 505 163

Vendues par 6



Bougies

Fabriquées en France par le
Cirier d'Auribeau (Maître Cirier).
Fabriquées à partir d'huiles
essentielles. 20 heures de brûlage.



Bougie "Caramel Beurre Salé"

réf. 505 162

Vendues par 6



Bougie "La Belle et la Baie"

réf. 505 164

Vendues par 6

Outils d'aide à la vente

Retrouvez nos suggestions d'implantation p.75 !



Dispositif thé en vrac



Pastille
Thé des Amoureux

Chaque boîte 1 kg, exposée en linéaire, dispose de sa pastille permettant de préciser la référence. Cette même pastille est également disponible sur le doypack : pochette individuelle en 100 gr ou 20 gr pour votre client.

Boîte 1 kg
Base : 190x85 mm
Hauteur : 257 mm
réf. 710 005



Doypacks Écologiques
Comptoir français du thé se met au vert avec ce nouveau doypack écologique 100% recyclable.

Doypacks Vendus vides
Poches recyclables et allégées pour voyager durablement.
100 gr écologique :
130x225 mm
Conditionnés par 100
réf. 712 036
20 gr écologique :
85x145 mm
Conditionnés par 100
réf. 712 035

Fourreaux



Fourreau Infusions & Rooibos
réf. 710 011

Fourreau de Noël
réf. 710 012

Boîte métal vide



Personnalisez vous-même votre boîte avec la pastille de votre choix.

Boîte "Le plaisir de la tasse à la française"
Base : 70x70 mm - Hauteur : 100 mm
Lot de 6 boîtes
réf. 710 006

Boîte 5 délices



Personnalisez vous-même votre boîte avec la pastille de votre choix.

Boîte "5 délices"
Boîte vide destinée à contenir 5 sachets de thés
Lot de 20 boîtes
réf. 408 033*

Boîte Bon Voyage Féérique



Personnalisez vous-même votre boîte avec des thés et infusions de Noël.

Boîte "Bon voyage Féérique"
Base : 70x70 mm - Hauteur : 100 mm
Lot de 6 boîtes
réf. 710 008

Gobelets double paroi



Idéal pour la vente à emporter !

Gobelet*
20 cl
Lot de 25
réf. 505 112
Couvercle*
Lot de 100
réf. 505 113

Vitrophanie



réf. 505 099

La roue des arômes



Affiche "la Roue des Arômes"
Affiche A3 Recto Verso
À l'unité
réf. 505 148

Sacs Réutilisables*



Dimensions : 35x26 cm
Soufflet de 19cm
Conditionné par 100
réf. 505 120

Jeux



Lot Jeux Thés
A4 Recto Verso
Lot de 50
réf. 505 147

*Jusqu'à épuisement des stocks

Outils d'aide à la vente

Affiches



Fermoirs



Languette de fermeture extra longue
L 15 cm
Boîte de 1000
réf. 712 028



Languette de fermeture "Tea Cha"
L 11 cm
Boîte de 1000
réf. 712 029

Poches à thés

Lot de 100 poches - Doublée aluminium.

COULEURS	50G	100G	250G	500G
Noir	712 001	712 007	712 018	712 024
Vert	712 002	712 008		
Rouge	712 003	712 009	712 020	
Or	712 004	712 010		
Blanc	712 006	712 012		



- Noir
- Vert
- Rouge
- Or
- Blanc

Dégustation



Bocal en Verre
2 L
Par 4
réf. 701 069



Boîte de présentation neutre
1 kg
réf. 701 072



Pelle à thé
réf. 705 007



Set de dégustation
Par 2
Porcelaine
réf. 703 043

Les accessoires



Boîtes à Thé



PANDA*

701 089

Origine Japon
100 g - 8 x 8 cm



SAMOURAI*

701 087

Origine Japon
Ensemble de deux boîtes assorties
100 g - 8 x 7,7 cm



CHATONS*

701 091

2 boîtes assorties
100 g - Lot de 24 boîtes (2x12)



CHATONS*

701 092

2 boîtes assorties
25 g - Lot de 24 boîtes (2x12)



LITTLE GEISHA

701 097

2 boîtes assorties - Lot de 24 boîtes (2x12)
150 g - 7,5x11,7cm



YUMIKO

701 098

3 boîtes assorties - Lot de 24 boîtes (3x8)
150 g - 7,5x11,7cm



BOÎTE À THÉ COUPOLE

Boîte à thé en métal ronde,
crème, noire ou rouge.

1 - 701 024* 1 kg
2 - 701 020* 50 g - Par 6

Spécial Noël



COFFRET 1 MUG

703 169

Coffret 1 Mug 30cl + Cuillère en
porcelaine et son dessous de verre
Lot de 6

COFFRET 2 MUGS

703 170

Coffret 2 Mugs 35 cl en porcelaine Fine
Lot de 6



COFFRET 2 MUGS 1 THÉIÈRE

703 171

Coffret Théière 60cl av/filtre inox
+ 2 gobelets 16cl en porcelaine Hiver
Vendu à l'unité



COFFRET 4 MUGS

703 172

Coffret 4 Mugs 30 cl en porcelaine Fine
Vendu à l'unité



Tasses et Théières



CHERRY LOT CARAFE + VERRES

Lot d'une carafe accompagnée de ses verres.

703 120 CARAFE - 50 cl
& VERRES À THÉ - 20 cl - Par 2



WORDS*

Porcelaine de Chine

704 011 EGOÏSTE
Tasse 25 cl
Théière 50 cl



COSY MANTO

704 014 THÉIÈRE

Théière Cosy Manto 1L blanc
- Manteau argenté



BLACK LINE*

704 004 EGOÏSTE

Tasse 25 cl - Théière 50 cl



SUNSHINE*

704 068* EGOÏSTE

Porcelaine de Chine
Tasse 30 cl - Théière 45 cl



BUTTERFLY*

704 005 THÉIÈRE

Théière avec filtre
1 L



BAMBOO*

704 009 THÉIÈRE

Théière avec filtre
Porcelaine de Chine
1 L



LA FLOWER POWER

704 083

Théière en fonte avec filtre
Intérieur émaillé
0,6 L



L'INDISPENSABLE

704 082

Théière en fonte avec filtre
Intérieur émaillé
0,72 L



SAKURA

704 122

Théière en fonte de 1100ml,
Intérieur entièrement émaillé

Partenariat avec RIVIERA BAR



RIVIERA BAR

702 006 BOUILLLOIRE À T° RÉGLABLE TESSA

Capacité de 0,5 à 1,5 L Température réglable
de 50 à 100°C par paliers de 5°C Écran digital
et réglages sur poignée Accès direct 60,
80 et 100°C Maintien au chaud auto 30 min
Puissance 2200 W - chauffe rapide



RIVIERA BAR

702 007 THÉIÈRE FUJIAN

Capacité de 0,4 à 0,8 L : compacte 3
programmes : vert, noir et oolong Compatible
thé en vrac et en sachet Sons et voyants pour
suivre les étapes Utilisable en bouilloire à T°
réglable Maintien au chaud auto 30 min



Bougies

Fabriquée en France par le Cirier d'Auribeau
(Maître Cirier). Fabriquées à partir d'huiles
essentielles. 20 heures de brûlage.



ZAN DETOX

505 161 BOUGIE - Par 6



LA BELLE ET LA BAIE

505 164 BOUGIE - Par 6



CARAMEL BEURRE SALÉ

505 162 BOUGIE - Par 6



COCKTAIL D'ORIENT

505 163 BOUGIE - Par 6



LE THÉ DE NOËL EN ALSACE

505 131 BOUGIE - Par 6

Nos Tasses et Coffrets



KIT À MATCHA

703 128

Origine Japon
Kit 3 pièces

BLUE FISH*

703 079 BOLS*

Coffret 5 Bols assortis



ENTO

703 110 TISANIÈRES

Coffret 2 tisanières assorties
Origine Japon

BAMBOU

703 129 TISANIÈRES

Avec filtre et couvercle
400 ml - Par 6

BLACK LINE*

703 013

Tasse & sous tasse
18 cl - Par 4

LITTLE SHIVA*

703 131* TISANIÈRES

350 ml - Par 6



LITTLE GEISHA

703 149 TISANIÈRES

350 ml - Par 6



*Articles sous la limite des stocks disponibles



KIT À MATÉ

703 167 KIT À MATÉ

Coffret maté (unealebasse 250 ml,
une bombilla filtrante et un groupillon)
500 ml - Par 1

Gourdes et Bouteilles



YOKO

703 166 BOUTEILLE ISOTHERME

Bouteilles isotherme noir 1000ml, double paroi en acier inoxydable, garde la chaleur jusqu'à 12h et les boissons froides jusqu'à 24h

TL - Noir - Par 1



LIBERTEA

- 703 134* GOURDE NOIRE - 350 ml
- 703 135* GOURDE BLANCHE - 350 ml
- 703 136* GOURDE FLEURS - 350 ml

Théière isotherme (fournie avec 1 filtre long et 1 filtre court) 350 ml - Par 6



LIBERTEA

- 703 152* WOOD - 350 ml
- 703 151 JUNGLE - 350 ml
- 703 150* LIÈGE - 350 ml

Théière isotherme (fournie avec 1 filtre long et 1 filtre court) Par 6



ETNA

- 703 153* FOREST SHADE
- 703 154* PARADISE FLOWER

Bouteilles en acier inoxydable à double paroi, isolée sous vide avec couvercle 3 en 1 Snapclean® Thermal Lid. Ø71mm 500 ml - Par 1



KAMBUKKA

- 703 165 CROCODILE
- 703 164 FLAMINGO

Bouteilles tritan sans BPA avec couvercle (Spout Lid) Ø71mm 400 ml - Par 1



OLYMPUS

- 703 155* SWIRLY BLUE SWITCH Snapclean® Lid
- 703 156* POMEGRANATE SWITCH Snapclean® Lid
- 703 157* RAVENOUS RED Spout Lid

Bouteilles isothermes en acier inoxydable à double paroi, avec couvercles pour interrupteur. Ø71mm 500 ml - Par 1

Hario

Depuis 1921, la société HARIO (ce qui signifie "Roi du verre" en japonais) est une entreprise spécialisée dans l'art de la table avec ce qu'il a de plus raffiné. HARIO a su rapidement gagner en notoriété grâce à ses théières et ses cafetières dont la finition est mondialement reconnue. Depuis plusieurs décennies maintenant, la compagnie Nippone s'est imposée comme leader avec ses théières en verre haut de gamme.

Le Comptoir Français du Thé et la société HARIO partagent les mêmes valeurs de perfection. C'est pourquoi, Le Comptoir est désormais le distributeur exclusif d'Hario en France pour l'intégralité des articles de Thé.



CONSEILS D'UTILISATION

- Adapté au lave-vaisselle
- Adapté au micro-onde



THÉIÈRE EN VERRE COUVERCLE ALU ET BOIS

704 094* 450 ml - Par 2

Uniquement partie en verre



THÉIÈRE ASIATIQUE

704 104* 180 ml - Par 2

Uniquement partie en verre



THÉIÈRE À REMONTOIR EN BOIS D'OLIVIER

704 096* 450 ml - Par 2

704 097* 700 ml - Par 2

Uniquement partie en verre



THÉIÈRE ARGENTÉE À PISTON

704 100* 300 ml - Par 2



THÉIÈRE EN VERRE CHA CHA KYUSU "FUKAMI"*

704 105 300 ml - Par 2

Uniquement partie en verre





Cette fontaine à thé vous permet de préparer un thé dans des conditions idéales qu'il soit classique ou glacé !

La forme arrondie du réservoir supérieur permet aux feuilles de thé de circuler pour une infusion optimale. Il suffit de presser légèrement le bouton sur la plateforme centrale pour verser la liqueur dans le réservoir inférieur. Pour préparer un thé glacé, déposer des glaçons dans le réservoir.

Cet appareil vous permet de créer un univers autour de belles dégustations et de susciter l'intérêt de vos clients !



1. Placer les feuilles de thé dans le réservoir.



2. Ajouter l'eau chaude et laisser infuser. Pour préparer un thé glacé, préférer de l'eau froide et des glaçons.



3. Presser légèrement le bouton pour verser le thé dans le pichet.



FONTAINE À THÉ

Service complet fontaine à thé avec siphon

704 108 800 ml - Par 2



SIPHON POUR FONTAINE À THÉ

704 109* 800 ml - Par 2



Inspirée de la forme d'une bouteille de vin, cette bouteille à thé "prestige" vous permet d'apprécier un thé infusé le temps d'un repas.

Le filtre se trouve dans la partie supérieure de la bouteille et permet de verser directement la liqueur. Cet accessoire élégant vous permet également de présenter du thé glacé ou toute autre préparation avec des morceaux de fruits (cocktail).

Laissez parler votre imagination ! Il y en a pour tous les goûts et de toutes les couleurs !



BOUTEILLE À THÉ

Bouteille à thé 1200 ml en polypropylène en forme rectangle plus pratique, intégré d'un filtre pour servir dans votre tasse plus facilement.

704 117* Jasmine - 1200 ml - Par 2

704 119* White - 1200 ml - Par 2

704 118* Satin - 1200 ml - Par 2

Uniquement partie basse

BOUTEILLE À THÉ "PRESTIGE"

Belle bouteille en verre de 750 ou 300 ml avec filtre. La partie supérieure de la bouteille est en silicone.

704 111* Olive - 300 ml - Par 2

704 113* Rouge - 300 ml - Par 2

704 110 Olive - 750 ml - Par 2

Uniquement partie en verre



BOUTEILLE ET VERRES À THÉ

Service composé d'une bouteille à thé prestige et de deux verres à thé.

703 138* Set noir - Par 2

703 139* Set gris pâle - Par 2



CARAFE BOUTEILLE MIZUDASHI

Carafe Bouteille avec son filtre intégré. Idéal pour les thés et infusions préparés froids. Compatible aussi pour les préparations chaudes (adaptée pour lave-vaisselle).

704 116 Set vert - Par 2



CARAFE HARIO

704 123 900 ml - Par 2



VERRES À THÉ

Service élégant de verres à thé.

703 140* Service de 2 verres - Par 2

703 141* Service de 5 verres - Par 2



TISANIÈRE À THÉ

Tisanière à thé de 200 ml en verre. Pratique et confortable à utiliser.

703 142* Vert Olive - Par 2

703 143* Rouge - Par 2



PORTE SACHETS & CUILLÈRES



790 005

MATRYOSHKA

Par 6

FILTRES MÉTAL



711 052*

Filtre manche extra long avec recueil-goutte
ø 5,5 cm - Long. 13,5 cm
Par 6



790 001

CHIEN 3 EN 1*

Par 6

FILTRES PAPIER



711 018

Sachets individuels
64 sachets origine Japon
Par 12



711 054

FILTRES TASSES
L 7,5 cm x l 10 cm
(+ bâtonnet : 14,5 cm)
Boîte de 100
Par 12



711 056

GRAND FORMAT
L 18,2 cm x l 10 cm
Boîte de 100
Par 12



711 055

MUGS / TISANIÈRES
L 15,5 cm x l 7,55 cm
Boîte de 100
Par 12

CUILLÈRES



705 002

LA PARFAITE

Par 6



705 015

Cuillère double dose
Par 6



711 005

Cuillère à thé
Par 6



711 004

Cuillère à tamis
Couleurs : rouge et verte
ø 5 cm / Par 6

AUTRES ACCESSOIRES



705 017

Sablier métal 3,45 minutes
Par 2 - Couleur du sable non contractuelle

Filtres et Cuillères

Boules à Thé et infuseurs



711 040

BOULE À THÉ CANARD

Couleur : Jaune
Par 6



711 057

INFUSEUR HANNAH

Infuseur haut de gamme
2 pièces
Par 6



711 058

INFUSEUR ANANDI

Infuseur haut de gamme
2 pièces



711 048*

MARGUERITE

Filtre : ø 3,9 cm / H. 3,5 cm
Par 6

INFUSEURS JUNGLE



711 050

ÉLÉPHANT BLEU

Filtre : ø 3,5 cm / H. 4 cm
Par 6



711 049

HIPPO ROSE

Filtre : ø 3,5 cm / H. 4 cm
Par 6



711 111*

BALEINE

Filtre : ø 3,5 cm / H. 4 cm
Par 6



711 112*

FLAMANT ROSE

Filtre : ø 3,5 cm / H. 4 cm
Par 6

BOULE À THÉ - TAMIS SILICONE



711 022

Petit modèle - ø 5 cm
Couleurs : rouge, vert, bleu,
noir

711 023

Grand Modèle - ø 6,5 cm
Couleurs : rouge, vert, bleu,
noir

Glossaire et index



Glossaire

AMERTUME

C'est l'une des 5 saveurs que l'on retrouve en dégustant du thé. L'amertume se retrouve dans certains thés riches en tanin. Elle est perçue par les papilles gustatives de la langue au niveau de la zone postérieure centrale.

ANTIOXYDANT

Substance capable de prévenir, réduire ou réparer des dégâts occasionnés par les radicaux libres. Il peut diminuer ou empêcher l'oxydation cellulaire. Il existe différents types d'antioxydants. Parmi eux, on trouve les vitamines A, C et E qui luttent contre une production exagérée de radicaux libres et s'opposent aux phénomènes toxiques. On trouve également les polyphénols.

ASSAM

C'est la première région productrice non seulement en Inde mais aussi la plus grande du monde avec 187 000 hectares. Les théiers appartiennent à la deuxième variété de "plant mère", le Camellia Assamica, tout particulièrement adapté aux régions des plaines. Le thé d'Assam rentre dans la majorité des mélanges de petit déjeuner, les fameux Breakfast teas. Parmi ses 2000 jardins, les plus réputés ont pour nom Dikom Gold, Bhooteachang, Oranga Julie, Napuk, Numalighur, etc. Les périodes de surgoût en Assam sont à peu près les mêmes qu'en Darjeeling.

ASTRINGENT

Caractère un peu âpre et rude en bouche, provoqué par les tanins.

BASE D'AROMATISATION

Il s'agit du thé qui va être utilisé comme base pour l'aromatisation d'un thé ou d'un mélange et sur lesquels les arômes seront diffusés.

BERGAMOTE

La bergamote est un agrume. C'est le fruit du bergamotier, un croisement entre un citronnier et un oranger. Elle est récoltée pour les huiles essentielles contenues dans son écorce. L'arôme de bergamote est utilisé en général pour la fabrication des thés Earl Grey et Goûts Russes.

BLEND

C'est le nom utilisé dans le monde du thé pour désigner des "assemblages" de différents jardins, de différents terroirs, de différents pays, de différentes familles de thé (noir et vert, vert et oolong...). Le but d'un mélange est de rechercher et d'obtenir un goût "nouveau".

CAMELLIA SINENSIS & CAMELLIA ASSAMICA

Le théier est un arbre pour ainsi dire "vieux comme le monde". Pourvu de feuilles persistantes de couleur vert brillant, légèrement dentelées, il peut, à l'état sauvage, atteindre 10 mètres de haut. Son nom générique est Camellia Sinensis L., il se rattache au genre des Camellia L., famille des ternstramiacées qui compte environ 80 espèces. Natif de l'Orient, le théier "d'origine" vient soit de Chine et s'appelle Camellia Sinensis, soit d'Inde et plus particulièrement de la région de l'Assam au Bengale et prend alors le nom de Camellia Assamica. À partir de ces deux "plants mères", de multiples croisements sont faits.

CEYLAN

Ancien nom de l'île de Sri Lanka. Les plantations de thé du Sri Lanka datent de la fin du XIX^{ème} siècle (la première plantation date de 1839). On les exploite dans les régions situées pratiquement au niveau de la mer jusqu'à environ 1800 mètres. Derrière l'appellation Thé de Ceylan

se cachent en fait 6 grandes régions de production et de nombreux jardins. Ils ont chacun leur caractère propre et leur saveur particulière. Ceylan est un des rares pays où les thés sont produits toute l'année, entre 2 cueillettes, les feuilles mettent environ 8 jours pour repousser et avoir la taille requise. Le thé représente environ 36% du revenu total des exportations.

DARJEELING

Ville et région "mythique du thé" située au pied de l'Himalaya à 2145 mètres d'altitude. En 1856 fut créé le premier jardin Tukvar sur les terrains du Major Mason. Les exploitations sont situées entre 1000 et plus de 2000 mètres au-dessus du niveau de la mer. Darjeeling fournit 1% de la production totale de l'Inde. Ses thés à l'arôme unique "de muscat", ne sont produits dans aucune autre région et peuvent atteindre des prix très élevés aux enchères. On compte 83 jardins dont voici quelques noms : Risheehat, Singbulli, Puttabong, Castleton, Gielie, Jungpana, Margaret's hope, Sungma, Goom...

EARL GREY

C'est toujours un thé aromatisé à la bergamote.

ESTATE OU GARDEN

Indique la plantation où poussent les théiers d'où proviennent les feuilles.

FABRICATION DU THÉ

C'est l'action de l'homme sur la plante cueillie.

LA FERMENTATION

Procédé enzymatique responsable, non seulement, de l'oxydation des feuilles qui passent du vert au brun cuivré, mais aussi des caractéristiques gustatives du thé.

C'est une étape cruciale dans la fabrication des thés noirs, non mécanisée, basée uniquement sur l'expérience et le professionnalisme du planteur, car la décision d'arrêter ou de prolonger la fermentation s'apprécie au "jugé" ou plutôt "au nez". Les feuilles sont placées sur des claies où circulent de l'air chaud à fort taux d'humidité (environ 95 %). Si la température est trop forte, le thé aura un goût de brûlé, si elle est trop faible, la fermentation s'arrête. La durée de cette opération varie suivant les plantations et les terroirs et demande un grand savoir-faire. Elle varie entre 30 min et 2 heures environ. Chaque responsable de la fermentation a son style, c'est sa maîtrise qui fera la différence. Elle lui permet de "comprendre" où en est la feuille, de s'adapter aux multiples contraintes (climat, type de grades désirés, qualité du matériel végétal...) afin de faire passer la valeur de son message : produire un bon thé.

FLÉTRIAGE

Durée : 6 à 24 heures. Il a pour but d'éliminer une grande partie de l'eau contenue dans les feuilles et de les préparer aux étapes de fabrication suivantes. Pour ce faire, on dépose en une couche d'environ 20 cm d'épaisseur, des feuilles sur des claies entre lesquelles circule un courant d'air chaud d'environ 20°C. À la fin de cette opération, la feuille a l'air "toute flétrie".

FLUSH

Terme anglais qui signifie "récolte". Dans le monde du thé, ce terme est généralement employé pour désigner, le fait qu'à un moment précis de l'année, sur environ 6 semaines, le thé a des expressions gustatives spécifiques. C'est ce que nous appellerons "les périodes de

surgoût". Cela s'applique surtout pour les thés d'Inde et de Ceylan. Ex : on parle de "First Flush" ou première récolte pour désigner la première période de surgoût soit celle du mois de mars/avril en Darjeeling. À noter l'emploi du mot "Season" pour désigner la période de surgoût des terroirs d'altitude à Ceylan. Ex : Dimbulla Season.

FORMOSE

Formose, ancien nom de Taïwan, produit quelques thés verts et thés noirs mais ce sont les Oolongs (ou thés semi-fermentés) qui font sa réputation. Exceptionnels dans leur qualité aromatique, ces thés haut de gamme sont tous très appréciés par les amateurs de thé, bien que généralement onéreux.

GOÛT RUSSE

Ce n'est pas un thé noir nature récolté en Russie, c'est un mélange aromatisé à la bergamote et aux agrumes, qui n'a malheureusement jamais vu la Russie.

LES GRADES DU THÉ

Terme générique qui désigne les différentes tailles et donc familles auxquelles appartient un thé manufacturé une fois la fabrication du thé achevée. Ces grades correspondent à des catégories de production pour les thés noirs et décrivent essentiellement l'apparence de la feuille. Ce n'est qu'une indication, qu'une information. Ce qui changera alors c'est la construction de sa liqueur. En effet, plus la feuille est petite, plus la surface de contact avec l'eau est grande. Il en résultera une liqueur plus intense et présente, alors qu'un thé à grandes feuilles produira un thé plus léger, aromatique et moins consistant. Les



grades sont OP, FOP, GFOP, BOP, etc... (cf. tableau p.10) Cela n'est qu'une indication de qualité, ce n'est qu'une question de goût personnel. À noter : les thés verts n'ont pas la même classification.

INFUSION

Désigne les feuilles infusées. Ces feuilles seront senties et permettront de se forger une idée sur la qualité et le goût de la liqueur que l'on devrait retrouver dans la tasse.

LIQUEUR

Désigne le thé liquide que l'on a dans sa tasse et sur lequel on va porter une appréciation gustative.

MATCHA

Thé vert réduit en poudre utilisé à l'origine essentiellement pour la cérémonie du thé au Japon.

OO LONG OU WU LONG (OU SEMI-FERMENTÉ OU BLEUVERT)

Le Oolong ou Wu Long est, comme un thé noir, vert ou blanc, produit à partir d'un mode de fabrication spécifique. Ce procédé de fabrication consiste à faire subir aux feuilles un début de fermentation volontairement stoppée avant que la transformation en thé noir ne soit complète. Le degré de fermentation varie de 15 à 60%. Ce n'est ni un thé noir ni un thé vert. Il est une spécialité chinoise de la province du Fujian (Chine) ainsi que de Formose (Taiwan).

ORANGE PEKOE

Est une désignation technique qui donne une indication sur la taille des feuilles du thé. Ce nom d'Orange

Pekoe a été donné par les premiers importateurs hollandais de thé au XVIII^{ème} siècle pour vanter la qualité du thé. Orange Pekoe est en fait l'association du nom "Oranje" en hommage à la famille royale hollandaise "les Oranje Nassau" et du mot "Pekoe", qui signifie en chinois "duvet blanc" et désigne les toutes jeunes feuilles duveteuses, encore roulées et nommées inexactement "bourgeons", qu'affectionnait particulièrement l'Empereur de Chine et récoltées spécialement pour lui. Il s'écrit O.P. en abréviation sur une étiquette et fait référence à un thé à grandes feuilles.

POLYPHÉNOLS

Catégorie d'antioxydants présents dans les aliments, notamment dans le thé, qui participe à la lutte contre le vieillissement de l'organisme en neutralisant les radicaux libres. Les polyphénols incluent les flavonoïdes (très répandus dans les végétaux), les tanins (dans le cacao, le café, le thé, le raisin, etc.), les anthocyanes (notamment dans les fruits rouges) et les acides phénoliques (dans les céréales, les fruits et les légumes). Les polyphénols ont un effet protecteur vis-à-vis des maladies cardiovasculaires.

RÉCOLTES

Est le fait de cueillir les feuilles de thé. Dans tous les pays producteurs, le thé se cueille environ 9 mois de l'année. Dans certains terroirs, comme au Japon ou en Corée, la récolte est plus courte et s'échelonne sur 5-6 mois. On va donc cueillir (récolter) et fabriquer le thé pendant toute cette période, par rotation sur les parcelles, dès que la feuille a atteint la taille

requis.

ROOIBUSH OU ROOIBOS

Le Rooibush fait partie de la même famille que les acacias. Il pousse exclusivement en Afrique du Sud dans les montagnes de Cedarberg, au nord de la ville du Cap. Son nom provient de la couleur rouge de sa liqueur d'où son surnom impropre de "thé rouge". Différentes vertus médicinales lui sont prêtées, depuis la cure de l'asthme, des allergies, à celle de l'insomnie, de la constipation ou de l'eczéma. Il s'agit donc d'une infusion de plante.

ROULAGE

Durée : environ 30 min.
Il vise à briser les cellules des feuilles pour libérer les huiles essentielles et sucs qui permettront la fermentation. On utilise soit des rouleuses qui ont 2 disques horizontaux travaillant en sens contraire, soit des rotorvanes munies d'un cylindre à vis. Par cette action, la feuille de thé prend sa forme définitive. Sous la pression, les huiles essentielles sont extraites des feuilles. Ces huiles vont se mélanger aux feuilles et les nourrir. Il est important de noter que le roulage ne s'effectue pas de la même manière d'une plantation à une autre.

"SEASON" OU SAISON

Est le terme qui désigne la période de surgoût des terroirs d'altitude à Ceylan. Ex : Dimbulla Season.

SOUCHONG

Désigne les feuilles issues de la partie basse du théier donc très grandes, roulées

dans le sens de la longueur, presque essentiellement utilisées pour les thés fumés de Chine.

TANIN

Substance d'origine organique que l'on trouve dans pratiquement tous les végétaux, et dans toutes leurs parties (écorces, racines, feuilles, etc.), caractérisées par leur astringence (sensation de dessèchement en bouche). Par exemple, les rafles ou les pépins de raisins sont très chargés en tanins. Certains tanins auraient des propriétés antioxydantes, expliquant certains effets bénéfiques du thé sur la santé (protection cardio-vasculaire à doses modérées). Ils stopperaient également le développement des microbes.

TERROIR

Additionnellement à la localisation géographique, la notion de terroir, dans le domaine du vin ou du thé, sous-entend l'interaction indissociable entre les 4 paramètres suivants :

- La plante
- Le sol (variable suivant la situation géographique)
- Le climat (différent en fonction des lieux et/ou des mois de l'année)
- L'homme

Sans cesse, l'homme devra adapter son travail en fonction de la variabilité, quelquefois quotidienne, du climat, harmoniser ses actions avec le sol et composer avec les contraintes et les réactions de la plante. Il devra prendre en compte et concilier tous ces éléments, dans ses actes de transformation

"mécaniques" sur la plante, les rendre compatibles pour obtenir le produit souhaité, gustativement et visuellement.

THÉIER

Comme dans toute agriculture, l'homme n'a eu de cesse de faire des croisements entre "les plants mères" pour trouver la plante la plus adaptée à son terroir et son climat. Des croisements se font aussi en fonction des particularités gustatives des espèces. Il y a, de nos jours, une multitude de théiers hybrides créés constamment. Ex : le Yabukita au Japon, le AV2 en Darjeeling, le "40 series" à Ceylan.

THÉINE

Théine ou caféine : quel que soit le nom employé, il s'agit de la même structure moléculaire. La caféine est une méthylxanthine présente dans de nombreux aliments comme les grains de café, le thé, le cacao, la noix de cola, le maté ou la graine de guarana. Suivant les variétés de thé, les feuilles peuvent contenir entre 1,5% et 4% de théine soit 4 fois moins que dans le café torréfié. Si elle aiguise l'intellect, la théine ne rend pas fébrile. Elle stimule l'irrigation sanguine cérébrale. Ce n'est pas le cœur qui est sollicité mais l'esprit. Le thé augmente de manière tangible la capacité de concentration, la résistance dans l'effort. La théine du thé est liée au tanin qui tempère et module son effet excitant. Grâce à lui, la théine absorbée se diffuse de manière plus lente et plus progressive dans l'organisme que la caféine dans le café.

TIPS GOLDEN OU SILVER TIPS

Pointe des bourgeons qui, sous condition d'un roulage léger et d'une faible présence en chlorophylle, prennent une couleur argentée ou dorée en s'imprégnant du suc des feuilles. À noter toutefois, que certaines plantations produisent des tips à partir de plant de théier hybride spécifique. Ceux-ci développent des bourgeons terminaux particulièrement longs. Ils sont alors cueillis manuellement et mis à sécher sur des claies à l'extérieur. La production est très faible, quelques dizaines de kilos par an.



Japon Ume
p. 23

Index

THÉS, INFUSIONS ET ROOIBOS BIO

African Earl Grey Bio	901 128	46	Mangue Câlaine Bio	901 402	23
African Dream Bio	901 130	46	Matcha	911 014	34
African Rooibush Bio	901 224	46	Maté Detox Bio	901 331	45
African Summer Bio	901 126	46	Orange-Citron Bio	901 116	21
African Vanille Bio	901 127	47	Orange Sanguine Bio	901 122	14
Anis Merveilleux	940 028	44	Orange Vahiné Bio	901 401	23
Chun Mee Bio	901 226	37	Pique-Nique Fraise Basilic Bio	901 410	19
Darjeeling F.O.P. Selim Hill Bio	901 218	31	Sacrée Camomille Bio	940 034	45
Douce Camomille	940 030	44	Sencha Bio	901 229	37
Douce Verveine Bio	940 032	45	Tendre Gingembre	940 031	44
Earl Grey Bio	901 120	11	Thé à la Menthe Bio	901 131	19
Féerie de Noël Bio	901 376	23	Thé au Citron Bio	901 132	20
Goût Russe Bio	901 115	16	Thé Bio saveurs Gingembre citron	901 119	19
Gunpowder Bio	901 225	37	Thé des vacances Bio	901 112	27
L'irrésistible Pamplémousse, Detox et Bio	901 411	19	Thé du Matin Bio	901 216	39
La Belle Échappée Bio	940 040	45	Un amour de Fraise Bio	901 403	26
La source des coccinelles	940 038	45	Yunnan F.O.P. BIO	901 221	33
Le Verger Énergisant	901 415	45			

THÉS AROMATISÉS (conventionnels)

Alexandra	901 029	16	Grand Earl Grey	901 096	11
Bêtise de Thé	901 283	23	Grand Earl Grey Sencha	901 107	19
Blanc comme Rose	901 396	25	Guruchka Sencha	901 058	23
Capuccino	901 045	16	Hana Matsuri	901 106	20
Cerise sur le gâteau	901 317	19	Ispahan	901 007	26
Cherry Chérie	901 269	26	Japan Lime	901 108	23
Cocktail d'Orient	901 278	23	Jardin de Colette	901 026	14
Coco câlaine	901 374	23	Kama Sutra	901 010	26
Connivence	901 110	22	Kimono	901 055	21
Couleur Chocolat	901 049	16	King Yasmine	901 104	20
Coup de foudre sous l'amandier	901 340	12	La belle et la balle	901 375	14
Délicatesse de Syracuse	901 418	27	La Demoiselle du Mékong	901 347	20
Délicatesse Provençale	901 058	23	Le Célèbre Thé "Je t'aime" by Nina's	901 298	16
Dimanche Gourmand	901 012	27	Le Chaï Merveilleux	940 039	11
Earl Grey Flowers	901 089	10	Le Merveilleux Quatre Fruits Rouges by	901 297	14
Earl Grey Impérial	901 052	10	Le Quatre Heures	901 050	16
Earl Grey Supérieur	901 071	10	Le Royal Earl Grey by Nina's	901 299	11
Emmenez-moi	901 349	26	Le Thé Christophe Colomb	901 338	12
Figue du Soleil	901 252	27	Le thé de Griotte	901 289	25
Fleurs de Cerisiers Japonais	901 105	20	Les mille et une nuits	901 395	24
Fleurs de la Jungle	901 035	12	Macaron	901 292	16
Gan Cao	901 057	22	Mira-Bella	901 249	21
Goût Russe Guruchka	901 036	16	Mona Lisa	901 019	14
Goût Russe Ruschka	901 017	16	Oolong à la Châtaigne	901 282	24

THÉS AROMATISÉS (conventionnels)

Oolong Aloha	901 293	24	Thé au Jasmin avec fleurs	901 102	20
Oolong Caramel Beurre Salé	901 250	24	Thé aux épices	901 015	11
Oolong Épicé	940 001	24	Thé aux Fruits Rouges	901 016	14
Oolong Fleurs d'Oranger	901 333	24	Thé de l'automne	901 041	12
Orange Citron	901 116	21	Thé de l'été	901 006	26
Orange Douce Excelsior	901 082	12	Thé de l'hiver	901 043	15
Perles de Jasmin	901 337	20	Thé des Amoureux	901 009	27
Pompon	901 281	14	Thé des Oasis	901 103	19
Saphir Bleu	901 031	27	Thé du printemps	901 060	20
Sencha de la Vahiné	901 109	23	Thé du Tao	901 059	19
Sencha Myrtille	901 294	20	Thé du Tibétain	901 039	26
Shisendo	901 056	22	Thé du Voyageur	901 051	11
Souvenirs de Madeleine	901 339	15	Thé saveur Citron Vert	901 070	12
Summertime	901 001	26	Thé saveur Maracuja (Fruit Passion)	901 077	12
Sweet Earl Grey	901 053	10	Thé saveur Rose-Litchi	901 280	20
Tarte Citron	901 309	23	Thé vert saveur violette	901 342	22
Tendre Nougat	901 267	27	Vanille Chantilly	901 054	16
Thé à l'Amande	901 064	12	Vent des Cimes	901 047	14
Thé à la Vanille Exclusive	901 372	11	Violette mon amour	901 251	14

THÉS NATURES (conventionnels)

Assam G.F.O.P. Supérieur	901 158	31	Impérial Supérieur	901 162	32
Assam T.G.F.O.P. Dheakot	901 157	31	Japan Kukicha C	901 208	34
Assam T.G.F.O.P. Dikom	901 253	31	Keemun Congou F.O.P.	901 161	33
Boston 1773	901 148	39	Lapsang Souchong et thés de Chine	901 373	33
Ceylan Green Curis	901 334	38	Mélange Anglais F.O.P.	901 137	39
Ceylan O.P.	901 151	30	Mélange Ecossais	901 141	39
Ceylan O.P. Kenilworth	901 167	30	Mélange Irlandais B.O.P.	901 145	39
Ceylan O.P. Pettigallia	901 168	30	Mélange Irlandais F.O.P.	901 144	39
Ceylan O.P. Supérieur	901 152	30	Oolong de Chine	901 197	38
China Lung Ching	901 210	37	Pai Mu Tan	901 254	38
Darjeeling F.O.P. Anapurna	901 156	31	Pu Erh	901 191	33
Darjeeling F.O.P. Margaret's Hope	901 173	31	Sencha	901 203	37
Darjeeling G.F.O.P. Estates 2nd Flush	901 155	31	Sencha Makoto	901 206	34
Genmaicha Finest Japon	901 204	34	Strong Breakfast B.O.P.	901 142	39
Golden Yunnan G.F.O.P.	901 160	33	Thé Vert de Corée "Le Jardin Oublié"	901 212	38
Grand Yunnan T.G.F.O.P.	901 188	33	Yunnan G.F.O.P.	901 164	33
Gunpowder	901 199	37	Yunnan Vert	901 207	37

INFUSIONS ET ROOIBOS (conventionnels)

African Caramel Beurre Salé	Régional	901 423	47	Méditerranée		940 008	42
African Cup		901 100	47	Nectar Royal		940 004	42
African Sweetie		901 330	47	Pêche Melba		940 006	43
African Ti Zan		940 016	46	Rooibos Saveur Violette		901 343	46
Bora Bora		940 005	42	Samba Claus	Régional	901 414	45
Délicatesse Étoilée	Régional	901 422	45	Soleil		940 011	42
Délicatesse de Rooibos et Café	Régional	901 421	47	Source des Maoris		940 033	42
Folie d'agrumes		940 002	42	Spicy Ti Zan		940 017	44
Infusion POP		901 332	43	Yogi		940 021	45
Lagon Bleu		940 009	42	Tilleul menthe		940 025	45
La Gourmande		940 013	43				

THÉS GLACÉS (conventionnels)

Coco Câlina		916 846	49
Délicatesse Provençale	Régional	916 857	49
Japan Lime		916 821	49
La source des Maoris		916 836	49
Le Verger Énergisant	Régional	916 856	49
Thé de l'été		916 840	49
Thé des Oasis		916 829	49
Un Amour de Fraise Bio		916 850	49

THÉS & INFUSIONS DE NOËL

African Noël		901 101	47
Délicatesse Étoilée	Régional	901 422	45
Féerie de Noël Bio		901 376	23
Infusion de Fruits de Noël		940 010	42
Infusion Vin chaud		940 026	42
La Forêt de Noël Bio		901 409	11
Le Thé de Noël en Alsace		901 279	12
L'Étoile du 25		901 227	11
Noël aux Bermudes		901 348	26
Noël Boréal		901 038	11
Noël en Blanc		901 259	25
Noël en Vert		901 341	23
Samba Claus	Régional	901 414	45

Le Comptoir Français du Thé se réserve le droit de faire évoluer sa liste d'ingrédients en cours d'année.

Conditions générales de vente

ARTICLE 1

Sauf stipulation contraire expresse et écrite, toutes les relations commerciales avec la société CFT sont régies par les présentes conditions générales de vente. L'acheteur accepte irrévocablement l'application exclusive des présentes conditions générales de vente.

ARTICLE 2

La société CFT ne sera liée que par les obligations qu'elle a contractées par écrit. La société CFT ne sera pas liée par des stipulations non confirmées par écrit, sauf reconnaissance volontaire de telle stipulation par la société CFT.

ARTICLE 3

LIVRAISON, DÉLAIS, GARANTIE DES VICES CACHÉS, RÉCEPTION ET RÉCLAMATION : Chaque commande devra être formalisée par écrit par l'acheteur et sera prise sous réserve des disponibilités en stock du Vendeur. Ce dernier ne sera redevable d'aucune indemnité au cas où il ne peut l'honorer totalement. Les reliquats ne sont pas expédiés, les articles indisponibles sont à recommander. La société CFT mettra tout en œuvre pour livrer dans un délai raisonnable les marchandises commandées par l'acheteur. Les délais de livraison ne sont donnés qu'à titre indicatif (6 jours ouvrés) et ne sauraient engager notre responsabilité. Le dépassement de délai de livraison ne peut donner lieu à dommages et intérêts, à retenue ni à annulation des commandes. La responsabilité du Fournisseur ne pourra en aucun cas être engagée en cas de retard ou de suspension de la livraison imputable à l'acheteur ou en cas de force majeure.

Les marchandises sont acheminées aux risques et périls de l'acheteur, dès le départ du quai d'expédition, malgré la clause de réserve de propriété. L'acheteur est tenu de vérifier l'état apparent des produits lors de la livraison.

Le Vendeur garantit à l'acheteur les produits contre tous les vices cachés conformément au droit français (article 1641 du Code Civil Français).

Le recours à l'encours de transport faisant suite à la constatation lors de l'arrivée de la marchandise chez l'acheteur soit d'une différence de quantité, soit d'une avarie de la marchandise devra être :

- fait immédiatement sur les documents de livraison détenus par le transporteur,
- confirmé au transporteur par lettre avec accusé de réception au plus tard dans les trois jours ouvrables (sous 48 heures, non compris les jours fériés).

Suivant la réception une copie de cette lettre sera envoyée à la société CFT pour confirmation. A défaut de réserves expressément formulées sur les documents de livraison détenus par le transporteur, et confirmées par écrit par l'acheteur, dans un délai de 8 jours ouvrables à compter de la livraison, les produits délivrés par la société CFT seront réputés conformes en quantité et qualité à la commande. Aucune réclamation ne pourra être valablement acceptée en cas de non-respect de ces formalités par l'acheteur.

Un Franco de port est établi à partir de 350,00 EUR Hors Taxes, tous types de marchandises confondues. La somme forfaitaire de 25,00 EUR Hors Taxes sera perçue au titre des frais de transports pour toute commande intérieure. Le montant minimum de commande est établi à 200,00 EUR Hors Taxes tous types de marchandises confondues.

ARTICLE 4

NOS PRIX, FACTURATION ET PAIEMENT Les produits sont vendus aux prix en vigueur au jour de la facturation et arrêtés d'un commun accord entre les parties à tout moment. Le vendeur transmet à l'acheteur son barème de prix. Tout impôt, taxe, droit ou autres prestations à payer en application des règlements français ou ceux d'un pays importateur ou pays de transit sont à la charge de l'acheteur. Les prix s'entendent HT, hors frais de livraison et hors frais d'emballage. Ils ne comprennent pas le transport, et les assurances qui restent à la charge de l'acheteur. Le prix de nos articles est révisable en cas de variation des cours de change. Les prix du tarif peuvent être modifiés sans préavis.

Pour la France métropolitaine :

Le paiement s'effectuera par traite non acceptée à 30 jours le 15 ou le 30 du mois suivant, selon date de facturation. Toute première commande sera payable au comptant avant l'expédition.

Aucun escompte pour paiement anticipé ou tout autre motif n'est accordé. CFT se réserve cependant le droit de déroger à certaines clauses des présentes Conditions Générales de Vente, en fonction des négociations menées avec l'acheteur.

De convention expresse et sauf report sollicité à temps et accordé par nous, le défaut de paiement à l'échéance fixée entraîne l'exigibilité immédiate de toutes les sommes restant dues quel que soit le mode de règlement prévu, l'exigibilité à titre de dommages et intérêts et de clause pénale d'une indemnité égale à 15% des sommes dues, outre les intérêts légaux et des frais judiciaires éventuels, ainsi que le montant de l'indemnité forfaitaire de 40€ pour frais de recouvrement prévue en douzième alinéa de l'article L441-6 du code de commerce.

En cas de retard de paiement et de versement des sommes dues par l'acheteur au-delà du délai ci-dessus fixé, et après la date de paiement figurant sur la facture adressée à celui-ci, conformément à l'article L441-6 du Code de Commerce, des pénalités de retard calculées au taux d'intérêt légal multiplié par 3 du montant du prix facturé à l'acheteur seront automatiquement et de plein droit acquises à la société CFT, sans formalités aucunes ni mise en demeure préalable, sans préjudice de toute autre action que la société CFT serait en droit d'intenter, à ce titre, à l'encontre de l'acheteur. En cas de rejet d'instruments de paiement tels que lettre de change, billet à ordre, chèque ou autres, les frais de rejet

sont à la charge de l'acheteur.

En cas de non-respect des conditions de paiement figurant ci-dessus, la société CFT se réserve en outre le droit :

- de suspendre ou d'annuler la livraison des commandes en cours de la part de l'acheteur
- de suspendre l'exécution de ses obligations
- de diminuer ou d'annuler les éventuelles remises accordées à ce dernier.

Pour l'export :

Minimum de commande 1500,00 EUR. L'acceptation de la commande par le Vendeur résultera de l'édition d'une facture pro forma. Les prix s'entendent hors taxe, nets (Incoterm Ex Works) au départ des entrepôts de COMPTOIR FRANÇAIS DU THÉ. Le prix est payable comptant, préalablement à la livraison, dès réception par l'acheteur de la facture pro-forma, par virement bancaire SWIFT sur le compte bancaire du Vendeur mentionné sur la facture. Ainsi le départ des marchandises est subordonné à un pré-paiement par l'acheteur.

Tous les frais et taxes liés à la vente, au transport et aux formalités douanières sont à la charge de l'acheteur. Le mode de transport s'effectuera au choix, aux frais et risques de l'acheteur.

ARTICLE 5 RESERVE DE PROPRIETE ET TRANSFERT DES RISQUES

La société CFT reste propriétaire de la marchandise jusqu'à complet paiement de son prix. En cas de non-paiement par l'acheteur, la société CFT, ou toute autre personne qu'elle aura mandatée à cette fin pourra reprendre les marchandises sans autre formalité. En revanche, le transfert des risques de perte et de détérioration des produits de la société CFT sera réalisé dès livraison et réception desdits produits par l'acheteur.

ARTICLE 6 ATTRIBUTION DE COMPETENCE

Les parties tenteront de résoudre à l'amiable les litiges de toute nature ou les contestations relatives à la formation ou à l'exécution de la vente, à défaut d'accord, les tribunaux de STRASBOURG seront seuls compétents.

ARTICLE 7

De convention expresse entre les parties, les présentes Conditions Générales de Vente et les opérations d'achat et de vente qui en découlent sont régies par le droit français. Elles sont rédigées en langue française. Dans le cas où elles seraient traduites en une ou plusieurs langues, seul le texte français ferait foi en cas de litige. Les présentes conditions générales de vente ainsi que les tarifs et barèmes sont expressément agréés et acceptés par l'acheteur, qui déclare et reconnaît en avoir une parfaite connaissance, et renonce, de ce fait, à se prévaloir de tout document contradictoire et, notamment, ses propres conditions générales d'achat.



Noël aux Bermudes
p. 26



COMPTOIR
français
du **thé**



RUE DU PONT DE PÉAGE / 67118 GEISPOLSHEIM / CS30082 / 67403 ILLKIRCH CEDEX
Tél : 03 90 40 31 00 / Fax : 03 90 40 31 19 / contact@comptoir-francais-du-the.fr
www.comptoir-francais-du-the.fr

COORDONNÉES BANCAIRES : Banque PALATINE 40978 00059 11968608001 44 / SAS capital 1 100 000 Euros
SWIFT : BSPFFRPPXXX / IBAN FR76 4097 8000 5911 9686 0800 144 / N° Intracomm. / FR 56423420082 / siret 42342008200046