

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



COMPTOIR
français
du thé

Des nouveautés inventives pour illuminer votre tasse

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

La Vigne Enchantée
à retrouver p.27

La Source
des Maoris
à retrouver p.42

Régale de Sobacha Bio
à retrouver p.44

Clap de Faim
à retrouver p.44



L'Irrésistible
Pamplemousse
Détox & Bio

2 nouvelles
recettes
d'infusions
glacées.
à retrouver p.49



Délicatesse
de Rooibos et Café
par Nina Métayer

L'infusion
des Amoureux
à retrouver p.42

Le Verger Énergisant
Maté Bio
à retrouver p.45

La Belle Échappée Bio
à retrouver p.44

Généreuse
Dame Nature
à retrouver p.25

L'infusion Cocktail d'Orient
à retrouver p.43

Passez vos commandes
sur votre espace dédié

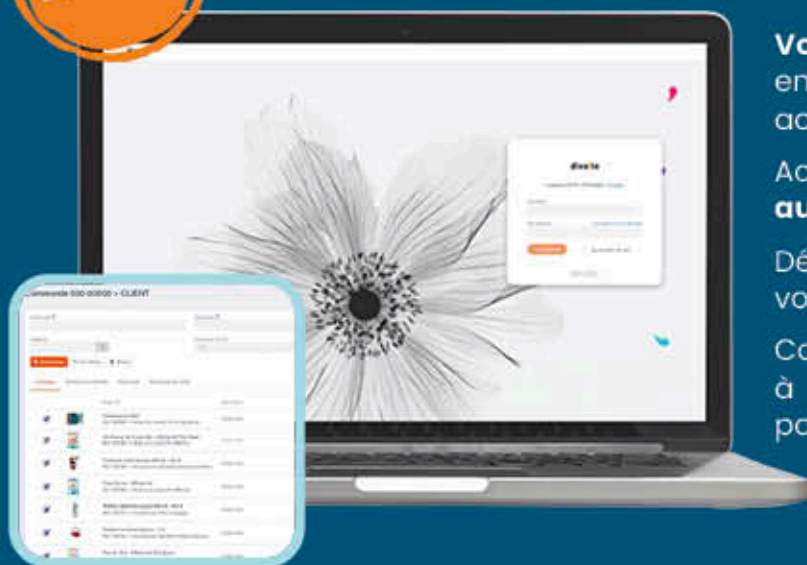
Nouveau

Votre temps est précieux. Commandez en toute simplicité vos thés, infusions ou accessoires en ligne.

Accessible 7 jours sur 7, le site est destiné aux clients professionnels.

Découvrez vos offres spécifiques ainsi que vos historiques de commandes.

Contactez notre équipe au 03.90.40.31.00 ou à contact@comptoir-francais-du-the.fr pour activer votre code.



COMPTOIR FRANÇAIS DU THÉ

LE PARTENARIAT NINA MÉTAYER

GRADES ET PRÉPARATION DU THÉ

Gommeaire

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



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



Infusion de Fruits
de Noël
à retrouver p.53

Nouveau Coffret
"La Magie de Noël"
à retrouver p.53

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.

Des **recettes** de **thés** et **infusions**
imaginées avec la **Cheffe Nina Métayer**,
Pâtissière Mondiale
des années **2023 & 2024**



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. Nina Métayer est désormais doublement titrée **Meilleure Pâtissière Mondiale (2023 & 2024)**.

Parce que la Tasse à la Française s' imagine et se produit aussi en France, ces réalisations élégantes sont élaborées dans notre atelier de Strasbourg.

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

- 1 **Délicatesse Provençale**, le très agréable thé vert glacé à l'abricot et au thym IGP de Provence.
- 2 **Délicatesse de Syracuse**, un splendide thé noir et vert à l'huile essentielle de citron de Syracuse.
- 3 **Délicatesse de Rooibos et Café**, à base de moka Yirgacheffe D'Éthiopie.
- 4 Enfin, **Délicatesse Étoilée**, remarquable recette à base de sarrasin torréfié et de châtaigne d'Ardèche.



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
Congou 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°	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	
Matés	95°C	Matés	5 mn
		Matés aromatisés	

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.



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 - 901 096 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.

+ ☎ 011 544 - ☎ 015 875

6 - 901 120

FRUITÉ

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, arômes naturels de bergamote.

7 - 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.

8 - 901 227

FRUITÉ

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.

+ ☎ 010 853

9 - 901 038

ÉPICÉ

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.

10 - 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.

11 - 901 279

ÉPICÉ

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.

+ ☎ 011 547 - ☎ 015 855

12 - 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.

13 - 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, aie aie ce Chai atteint des sommets.

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



14 - 901 409 ÉPICÉ VRAC

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 bio, anis vert bio, arôme naturel de pin, morceaux de gingembre bio, arôme naturel de myrtille bio, pétales de rose bio, poivre rose bio.

+ ☎ 911 550 - 📠 916 854

15 - 901 425 VRAC

GOURMAND

KARAM LE ROUGE

ATTENTION : ÉDITION LIMITÉE ! Un thé fruité aux notes de caramel, un trésor de gourmandise.

⌚ 5 min ⚡ 95°C • Ingrédients : Thé noir, arômes, feuilles de mûrier, morceaux de fraise, morceaux de canneberge, morceaux de framboise.

16 - 901 064 FRUITÉ VRAC

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.

17 - 901 076 FRUITÉ VRAC

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.

18 - 901 077 FRUITÉ VRAC

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.

19 - 901 340 GOURMAND VRAC

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.

20 - 901 338 FLORAL VRAC

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* - 📠 916 884

21 - 901 035 FRUITÉ VRAC

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.

22 - 901 041 FRUITÉ VRAC

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.

14

15

16

17

20

18

21

19

22

23



25



29



28



31



24



26



27



30



32



23 - 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.

24 - 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, arômes naturels de pamplemousse, arômes naturels d'orange.

25 - 901 375 FRUITÉ

LA BELLE ET LA BAIE

Si votre 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)

26 - 901 016 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.

27 - 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.

28 - 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.

29 - 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.

30 - 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.

31 - 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.

32 - 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.

33



33 - 901 049 GOURMAND VRAC

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.

34 - 901 045 GOURMAND VRAC

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.

Nouveau 35 - 901 427 VRAC

FUMÉ
LE FUMÉ INTENSE

Un thé noir puissant au goût fumé.

⌚ 3-5 min 90°C • Ingrédients : Thé noir, arômes.

36 - 901 050 GOURMAND VRAC

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.

37 - 901 054 GOURMAND VRAC

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.

+ 916 879

38 - 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.

39 - 901 036 FRUITÉ VRAC

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.

+ 911 536 - 916 867

40 - 901 017 FRUITÉ VRAC

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.

AB 41 - 901 115 VRAC

FRUITÉ
GOÛT RUSSE BIO

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

⌚ 4-5 min 90-95°C • Ingrédients : Thé noir bio, écorces d'orange bio, écorces de citron bio, arômes naturels de bergamote, arôme naturel de citron bio.

+ 916 898



39



37



40



34



38



36



35



41



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.

+ 911 541 - 918 872
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, feuilles de menthe verte bio 7%, arôme naturel de menthe verte.
+ 916 899

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 - 901 426

ÉPICÉ CARESSES GINGEMBRE CITRON BIO

Une liqueur limpide, des saveurs de gingembre et de citron qui couvrent et caressent vos papilles. Un instant thé généreux à tout moment de la journée.

⌚ 4 min 80°C • Ingrédients : Thé vert bio, arôme naturel de gingembre, arôme naturel de citron bio.

6 - 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 bio, arôme naturel de fraise, écorces de citron bio, feuilles de basilic bio 2%, arôme naturel de citron vert, arôme naturel de basilic, morceaux de fraise bio 0,5%.

8



6



7



9



10



7 - 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 bio 81,3%, écorces de pamplemousse bio 7,5%, arôme naturel de pamplemousse, morceaux de gingembre bio, menthe douce bio, pétales de rose bio.
Existe aussi en thés glacés

8 - 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.

9 - 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.

10 - 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.

11



11 - 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.

12 - 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.

13 - 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.

+ ☎ 911 545 - 📠 916 878

12



13



14 - 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.

15 - 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.

16 - 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.

17 - 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, écorces de citron bio 5%, arôme naturel de citron bio.

18 - 901 249 FRUITÉ

MIRA-BELLA

Ce thé, fait à la main à partir de théiers 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.

+ ☎ 916 867

19 - 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, écorces d'orange bio, arôme naturel d'orange, pétales de souci bio.

20 - 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.

+ ☎ 911 539 - 📠 916 870

14



15



16



18



17



19



21 - 901 056 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.

22 - 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.

+ ☎ 911 535 - 📠 916 866

23 - 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.

21



20



22



23



24



27



28



25



29



30



24 - 901 057 FRUITÉ VRAC

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.

25 - 901 278 FRUITÉ VRAC

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.

+ 911 548 - 916 888

26 - 901 108 FRUITÉ VRAC

JAPAN LIME

Tasse jaune d'or brillante à l'aromatization 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.

+ 911 537 - 916 888
Existe aussi en thés glacés

27 - 901 341 VRAC

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.

31



32



28 - 901 374 FRUITÉ VRAC

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.

+ 916 889 - Existe aussi en thés glacés



29 - 901 376 FRUITÉ VRAC

FÉERIE DE NOËL BIO

Un thé Vert à la recette féérique et BIO HO HO ! Telle 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 bio, cannelle bio, gingembre bio, graines de coriandre bio, écorces d'orange bio, arôme naturel de mandarine, clous de girofle bio, huile essentielle de citron bio, arôme naturel d'orange, arôme naturel de bergamote, arôme naturel de girofle.

+ 911 548 - 916 888 - 901 575*

30 - 901 283 GOURMAND VRAC

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.

AB 31 - 901 401 VRAC

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, arôme naturel d'orange bio, arôme naturel de vanille, arôme naturel de cacao.

AB 32 - 901 402 VRAC

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 de mangue 4,3%, arôme naturel d'orange.

33 - 901 058 FRUITÉ VRAC

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.

34 - 901 417 FRUITÉ VRAC

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

33



34



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.

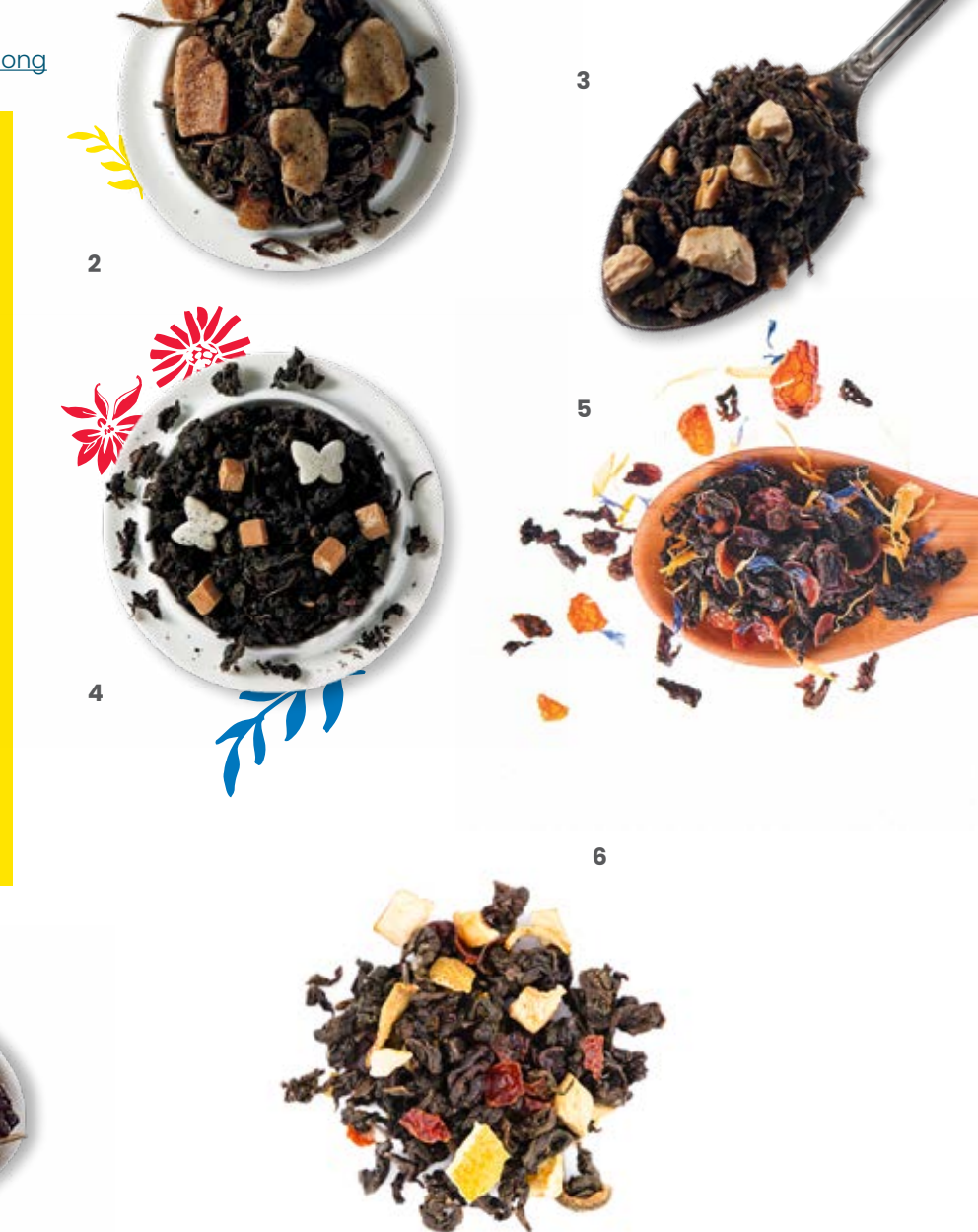
2 - 901 293 FRUITÉ

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 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.

+ ☎ 911 540 - 📠 916 871 - 📠 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.



1 - 901 259

FRUITÉ NOËL EN BLANC

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

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

+ ☎ 911 549

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 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.

4 - 901 429

FLEURI GÉNÉREUSE DAME NATURE

Un thé blanc agrémenté de notes fruitées généreuses. Chaque ingrédient vient équilibrer ce thé qui ressemble à un merveilleux panier de fruits. Poche 500g.

⌚ 5-7 min ☕ 70°C • Ingrédients : Thé blanc, morceaux de pommes, arômes naturels, pétales de rose, fleurs de mauve.

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** VRAC

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'oranger.

+ ☎ 911 538 - 📠 916 869

2 - 901 007 **FLORAL** VRAC

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'oranger.

3 - 901 039 **FLORAL** VRAC

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 bergamoté 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.

AB 🇪🇺 4 - 901 403 VRAC

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 de fraises, morceaux de fraise bio 1%.

+ Existe aussi en thés glacés

5 - 901 006 **FRUITÉ** VRAC

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 - 901 269 **FRUITÉ** VRAC

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 - 901 348 VRAC

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, caradamone, pétales de souci, poivre.

AB 🇪🇺 8 - 901 112 VRAC

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 : Thé vert bio, thé noir bio, pétales de souci bio, arôme naturel de bergamote, arôme naturel de pomme, arôme naturel de vanille, arôme naturel de fleur d'oranger, arôme naturel de citron bio.

9 - 901 252 **FRUITÉ** VRAC

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.

10 - 901 031 **FRUITÉ** VRAC

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.

11 - 901 009 **FRUITÉ** VRAC

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.

+ ☎ 911 542 - 📠 916 873 - 📠 901 576*

12 - 901 012 **GOURMAND** VRAC

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.

13 - 901 267 **GOURMAND** VRAC

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.

🌸 14 - 901 418 **FRUITÉ** VRAC

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 - 📠 916 858

🍷 15 - 901 428 VRAC

FRUITÉ LA VIGNE ENCHANTÉE

Un hommage enchanteur à la magie du vignoble. Les notes de raisins proches du muscat associées aux feuilles de vignes en font un thé audacieux et suave.

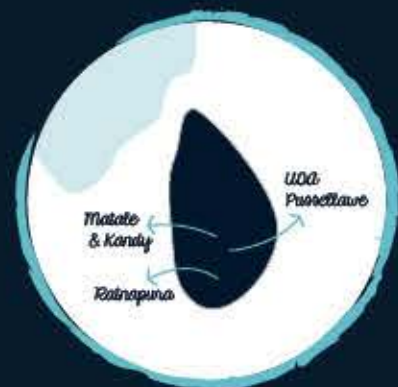
⌚ 4 min ⚡ 85°C • Ingrédients : Thé noir, thé vert, morceaux de pommes, arômes naturels, vigne rouge, verveine.





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 Dimbulla (thé high grown > 1200m)

Le kenilworth est un thé la région de Nuwara (thé medium grown (800 à 1 200m))



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.

+ ☎ 011 533 - ☎ 016 863

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 bio.



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.
+ ☎ 011 534 - ☎ 016 864

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 bio.



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



1



6



5



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 bio.

LE FUMÉ INTENSE

Retrouvez notre nouvelle recette de thé noir au goût fumé en p.16. Cette recette remplace le Lapsang Souchong et thés de Chine.



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 - 901 206



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 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 bio.





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 VRAC

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 VRAC

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 VRAC

SENCHA

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

3 min 75°C • Ingrédients : thé vert.

AB 4 - 901 225 VRAC

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 bio.

AB 5 - 901 226 VRAC

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 bio.

AB 6 - 901 229 VRAC

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 bio.

Nos thés verts d'ailleurs



Ceylan

901 334 VRAC

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 VRAC

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.

+ 916 877

Nos autres thés de Chine



Oolong

901 197 GUANGDONG VRAC

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 VRAC

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 VRAC

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 VRAC

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 VRAC

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 VRAC

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).

5 - 901 144 VRAC

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).

6 - 901 148 VRAC

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).

+ 916 865

7 - 901 216 VRAC

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 bio.

*jusqu'à épuisement des stocks



Les infusions et rooibos



Infusions 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 - 940 010 

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.

+  916 892

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 

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.

4 - 940 002 

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 

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 - 940 009 

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.

7 - 940 004 

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, aïelles, morceaux de framboise, morceaux de fraise, pétales de bleuet.

+  916 881

8 - 940 033 

LA SOURCE DES MAORIS

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

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

+  916 895
Existe aussi en thés glacés

9 - 940 006 

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 - 940 043 

FRUITÉE

L'INFUSION DES AMOUREUX

Une infusion faites de fruits, de rooibos et d'une grande touche de passion. Elle est aussi généreuse qu'un dessert qu'on partagerait à deux.

5 min 95°C • Ingrédients : Morceaux de pommes, rooibos, écorces d'orange, arômes naturels, gingembre, pétales de rose, pétales de souci, pétales de bleuet.

11 - 940 030 

FLORALE

DOUCE CAMOMILLE BIO

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

5 min 95°C • Ingrédients : Églantier bio, écorces d'agrumes bio, citronnelle bio, fleurs de camomille bio 15,1%, hibiscus bio, menthe verte bio, arôme naturel d'agrumes, arôme naturel d'épices, arôme naturel d'agrumes bio.

12 - 940 013 

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.

13 - 940 038 

FRUITÉE

LA SOURCE DES COCCINELLES BIO

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 pomme bio, hibiscus bio, morceaux de framboise bio, arôme naturel de fruits rouges, arôme naturel de fève tonka.

+  922 044 existe aussi en boîte 5 sachets

14 - 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.

15 - 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.

16 - 940 028 

ÉPICÉE

ANIS MERVEILLEUX BIO

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

5 min 95°C • Ingrédients : Fenouil bio, anis bio 22%, morceaux de gingembre bio, racines de réglisse bio, baies d'aronia bio, citronnelle bio, feuilles de sauge bio, anis étoilé bio 3%, menthe poivrée bio, pétales de rose bio.

17 - 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.

18 - 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 : Morceaux de pomme bio 60,5%, thé vert bio, écorces de citron bio, menthe poivrée bio 7%, arôme naturel de pomme, acidifiant acide citrique, pétales de bleuet bio.

+  916 882

19 - 940 044 

FRUITÉE

L'INFUSION COCKTAIL D'ORIENT

Une infusion caressée par le soleil, limpide, ronde, généreuse inspirée de nombreux fruits exotiques.

5 min 95°C • Ingrédients : Morceaux de pommes, morceaux d'ananas, arômes naturels, citronnelle, verveine, pétales de rose, pétales de bleuet.

AB 19 - 940 031 VRAC

ÉPICÉE TENDRE GINGEMBRE BIO

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

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Morceaux de pomme bio, morceaux de gingembre bio 38%, racines de réglisse bio, écorces de citron bio, pétales de rose bio 1%.

+ 916 883

20 - 940 021 ÉPICÉE VRAC

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.

AB 21 - 940 034 VRAC

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 matricaire bio.

+ 916 843*

22 - 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.

+ 916 876

AB 23 - 940 032 VRAC

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.

+ 916 888

AB 24 - 940 040 VRAC

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 bio, menthe poivrée bio, carvi bio, verveine bio, thym citron bio.

+ 916 894



20

19

24

21

22

23



25 - 901 422 VRAC

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.

+ 916 880 - 911 532

26 - 940 042 VRAC

GOURMANDE

RÉGAL DE SOBACHA BIO

Une infusion à savourer à chaud, à froid, à faire revenir ou à utiliser en alternative à d'autres féculents, un régal au quotidien.

⌚ 5 min 90°C • Ingrédients : Sarrasin bio torréfié. 6gr pour 30cl.

27 - 940 045 VRAC

VÉGÉTALE

CLAP DE FAIM MENTHE RÉGLISSE

L'infusion qui réunit harmonieusement deux plantes savoureuses reconnues pour leurs nombreuses vertus.

⌚ 5 min 90°C • Ingrédients : Menthe Verte et réglisse.

25

26

27



1



2



3



4

1 - 940 023 FRUITÉE VRAC

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.

+ 911 543 - 916 874

AB 2 - 901 331 VRAC

VÉGÉTALE MATÉ DÉTOX BIO

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

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

AB 3 - 901 415 VRAC

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 bio 51%, morceaux de pomme bio, arôme naturel de pêche, arôme naturel de citron vert.

+ 916 893 Existe aussi en thé glacé



4 - 901 414 FRUITÉE VRAC

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 36%, morceaux de pomme bio, morceaux de cannelle bio, arôme naturel de cerise, morceaux de fèves de cacao bio, poivre rose 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 VRAC

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 bio.

AB 2 - 901 128 VRAC

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, arôme naturel de bergamote.

AB 3 - 901 126 VRAC

FRUITÉ AFRICAN SUMMER BIO

Un rooibos bio fruité à la note dominante de citron.

⌚ 5 min 95°C • Ingrédients : Rooibos bio, écorces de citron bio, arôme naturel de citron bio, arôme naturel de vanille, arôme naturel de citron vert bio.

4 - 901 343 FLEURI VRAC

FRUITÉ 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 VRAC

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 poivrée.

AB 6 - 901 130 VRAC

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, arôme nature d'orange bio, pétales de souci bio, arôme naturel de fraise.

+ 916 880 - 901 581*

7 - 901 100 ÉPICÉ VRAC

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.

Saisonal Noël 8 - 901 101 VRAC

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 VRAC

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.

+ 916 862

AB 10 - 901 127 VRAC

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, arôme naturel de vanille.

11 - 901 421 FRUITÉ VRAC

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 originaire de la région d'Yirgacheffe distille 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 • Existe aussi en thé glacé

12 - 901 413 GOURMAND VRAC

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 une hydratation haute en saveurs !

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.

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.

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

Nos recettes se préparent à chaud ou à froid.



Arômes 100% Naturels

Outils d'aide à la vente



"Les thés glacés" réf. 505 109



PLV "Les thés glacés" PLV Format A4 Display réf. 505 110



Nouvelle poche recyclable à venir en cours de saison !



L'irrésistible Pamplemousse Détox & Bio

L'iconique recette Bio et Detox est désormais proposée en thé glacé. réf. 916 896

Délicatesse de Rooibos & Café par Nina Métayer

Vous êtes plutôt infusions ou cafés glacés ? Quand Nina Métayer, la pâtissière Mondiale de l'année 2023 et le Comptoir Français du Thé revisitent le café gourmand en infusion glacée, l'expérience prend une dimension incroyable.

réf. 916 897



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 rafraîchit avec des glaçons se dit **TERERE**. Cette préparation savoureuse vient compléter une offre généreuse de 7 autres recettes.

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.

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.



Coffret découverte thés et infusions glacés* réf. 922 039



Japan Lime Réf. 916 821	La source des Maoris (infusion) Réf. 916 836	Thé des Oasis Réf. 916 829	Le Verger Energisant Maté Bio Réf. 916 856	Délicatesse Provençale par Nina Métayer Réf. 916 857	Thé de l'été Réf. 916 840	Un Amour de Fraise Bio* Réf. 916 850	Coco Caline* Réf. 916 846
----------------------------	---	-------------------------------	---	---	------------------------------	---	------------------------------

* Jusqu'à épuisement des stocks

Nos conditionnés permanents

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

NOM DU THÉ	BOÎTE MÉTAL	BOÎTE 20 SACHETS	POCHE
Thés noirs aromatisés			
Grand Earl Grey	réf. 911 544	réf. 916 875	
Guruchka	réf. 911 536	réf. 916 867	
Goût Russe Bio		réf. 916 898	
Vanille Chantilly		réf. 916 879	
Christophe Colomb	réf. 911 524*	réf. 916 884	
La Belle et la Baie			réf. 901 580*
Le Chaï Merveilleux			réf. 901 577*
Thés verts aromatisés			
Jasmin avec fleurs	réf. 911 545	réf. 916 878	
Kimono	réf. 911 539	réf. 916 870	
Cocktail d'Orient	réf. 911 546	réf. 916 885	
Japan Lime	réf. 911 537	réf. 916 868	
Connivence	réf. 911 535	réf. 916 866	
Thé des Oasis	réf. 911 541	réf. 916 872	
Mira-Bella		réf. 916 887	
Thé à la menthe Bio		réf. 916 899	
Coco Câline		réf. 916 889	
Thés mixtes aromatisés			
Kama Sutra	réf. 911 538	réf. 916 869	
Thé des Amoureux	réf. 911 542	réf. 916 873	réf. 901 576*
Thés Oolongs aromatisés			
Oolong Caramel Beurre Salé	réf. 911 540	réf. 916 871	réf. 901 578*
Thés verts naturels			
Thé Vert de Corée "Le Jardin Oublié"		réf. 916 877	
Thés noirs naturels			
Ceylan O.P.	réf. 911 533	réf. 916 863	
Boston 1773		réf. 916 865	
Darjeeling F.O.P.	réf. 911 534	réf. 916 864	

NOM DU THÉ	BOÎTE MÉTAL	BOÎTE 20 SACHETS	POCHE
Nina Métayer			
Délicatesse de Rooibos et Café par Nina Métayer	réf. 911 531	réf. 916 859	
Délicatesse Étoilée par Nina Métayer	réf. 911 532	réf. 916 860	
Délicatesse de Syracuse par Nina Métayer	réf. 911 530	réf. 916 858	
Rooibos			
African Sweetie		réf. 916 862	
African Dream Bio		réf. 916 880	réf. 901 581*
Infusions de fruits & plantes			
Tilleul Menthe		réf. 916 876	
Douce Verveine Bio		réf. 916 886	
Sacrée Camomille Bio		réf. 916 843*	
Nectar Royal		réf. 916 881	
Pomme Fraîche Bio		réf. 916 882	
Tendre Gingembre Bio		réf. 916 883	
La Belle Echappée Bio NOUVEAU		réf. 916 894	
Infusions de fruits			
La Source des Maoris NOUVEAU		réf. 916 895	
Matés			
Le Verger Énergisant Maté Bio NOUVEAU		réf. 916 893	
Zan Detox	réf. 911 543	réf. 916 874	



*...jusqu'à épuisement des stocks

☆ Découvrez
nos **thés** et
infusions de Noël

- Délicatesse Étoilée**
par Nina Métayer
réf. 901 422
- Samba Claus**
Maté Bio
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

Spécial **Noël**



Le Thé de Noël
en Alsace
réf. 911 547

Féerie de
Noël Bio
réf. 911 548

Noël
en Blanc
réf. 911 549

La Forêt
de Noël Bio
réf. 911 550

Aussi vendue vide



réf. 710 027



Féerie de Noël Bio
réf. 901 575 **

*Aussi vendues
vides*

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



Boule "Les Trésors de Noël"
réf. 710 029
Lot de 6 boules vides
Chaque boule peut contenir
jusqu'à 10 sachets de 2g.



Calendrier Pilou Pilou
durable et géant, vide
L55 x H77 cm. Facile à remplir
avec des flowpack ou des
poches de vrac de 20g.
réf. 408 035
Lot de 2 calendriers vides



Le Panettone de
la Mère-Noël
réf. 916 861



Forêt de
Noël Bio
réf. 916 854



Le Thé de Noël
en Alsace
réf. 916 855



L'Étoile
du 25
réf. 916 853



Infusion de Fruits
de Noël
réf. 916 892



Féerie de
Noël Bio
réf. 916 890



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
réf. 922 045
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
réf. 922 027
Coffret vendu plein
Lot de 6 coffrets



Coffret "La Magie de Noël"
Assortiment de 3 boîtes métal
de thés et infusion de Noël 25g
- Infusion de Fruits de Noël
- L'Étoile du 25
- Le Panettone de la Mère-Noël
réf. 922 048
Coffret vendu plein
Lot de 12 coffrets

*20h de
brûlage*



Bougie "Le Thé de
Noël en Alsace"
réf. 505 131

*Calendrier
2024*

Calendrier de l'avent
"Mon bon sapin"
24 recettes différentes. Calendrier
imprimé et conditionné en France.
Ne contient pas d'alvéoles en
plastique.
réf. 922 049
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
 - Guruchka
 - 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, Guruchka, 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, Mira-Bella

réf. 922 026

Coffret vendu plein
 Lot de 15 coffrets



Coffret "La Source des Coccinelles Bio"

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



Bougies

Fabriquée 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



Bougie "Cocktail d'Orient"

réf. 505 163

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.

Boîtes rondes



Nouveau : lot de 10 boîtes rondes ø65 H30mm aimantées. Idéales pour présenter le contenu d'une boîte sans l'ouvrir.
réf. 710 028

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. 710 026

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*

La roue des arômes



Affiche "la Roue des Arômes"

Affiche A3 Recto Verso
À l'unité
réf. 505 148

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. 710 027

Sacs Kraft Réutilisables



Conditionnés par 10
réf. 505 168

"Les Trésors de Noël"



Chaque boule peut contenir jusqu'à 10 sachets de 2g.
Lot de 6 boules vides
réf. 710 029

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
Dimensions : 300x300 mm

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



réf. 505 159



réf. 505 158



réf. 505 146*



PLV de comptoir
réf. 505 144*

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
Doublées aluminium,
noires.

50g • 712 001
100g • 712 007
250g • 712 018
500g • 712 024

Doypacks kraft zip intégré



Lot de 100 doypacks
en kraft recyclables
(Possibilité de lot par
1000 sur demande)
Kraft, recyclables.

20g • 712 039
50g • 712 040
100g • 712 041

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

Stickers Alsace



Stickers Alsace
Par planches de 30
réf. 506 042

Bande de rive



Bande de rive
Par 1
réf. 506 043

Les accessoires



Boîtes à Thé



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)



LITTLE GEISHA

701 097

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



BOÎTES GAUFRÉES 3D

701 099

Boîtes noires gaufrées effet 3D
350 g - Lot de 6



CHATONS*

701 092

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



YUMIKO

701 098

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

Spécial Noël



COFFRET DE NOËL CASSE-NOISETTE

703 183

Avec filtre inox - 2 tasses 240 ml - théière 500 ml - Porcelaine - Par 1



COFFRET 2 MUGS

703 170

Coffret 2 Mugs 35 cl en porcelaine Fine
Lot de 6



COFFRET 1 MUG

703 169

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



COFFRET 4 MUGS

703 172

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



COFFRET 2 MUGS 1 THÉIÈRE

703 171

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

Tasses et Théières



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



COSY MANTO

704 121 THÉIÈRE

Théière Cosy Manto 1L blanc
- Manteau argenté



BAMBOO*

704 009 THÉIÈRE

Théière avec filtre
Porcelaine de Chine
1 L



WORDS*

Porcelaine de Chine

704 011 EGOÏSTE

Tasse 25 cl
Théière 50 cl

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



BOUILLLOIRE DOUBLE
PAROI SIMÉO

702 008 MACHINE À THÉ

Température Fixe. 1.4L

Par 1



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.



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



LITTLE GEISHA
703 149 TISANIÈRES
350 ml - Par 6



SAPINS
703 175 MUGS
350 ml - Par 12 - Céramique



ÉLAN
703 176 MUGS
350 ml - Par 12 - Faïence



BRETAGNE
GWENN & EMIL
703 174 MUGS
350 ml - Par 6 - Céramique



ALSACE JEANNALA
& SEPPALA
703 173 MUGS
350 ml - Par 6 - Faïence



BAMBOU
703 129 TISANIÈRES
Avec filtre et couvercle
400 ml - Par 6



ÉLÉGANCE
703 177 MUGS
Noir, gris, blanc - 350 ml - Par 12



TROPICAL
703 180 TISANIÈRES
350 ml - Par 6 - Porcelaine



COFFRET TROPICAL
703 178 THÉIÈRE
600 ml - Par 1



COFFRET TROPICAL
703 179 4 MUGS
300 ml - Par 1



COFFRET ROYAL
703 181 THÉIÈRE
600 ml - Par 1



COFFRET ROYAL
703 182 2 MUGS
350 ml - Par 6



KIT À MATCHA
703 128
Origine Japon
Kit 3 pièces



KIT À MATÉ
703 167 KIT À MATÉ
Coffret maté (une calebasse 250 ml,
une bombilla filtrante et un groupillon)
500 ml - Par 1

Gourdes et Bouteilles



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



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

1L - Noir - 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 ASIATIQUE

704 104* 180 ml - Par 2

Uniquement partie en verre



ACCESSOIRES



THÉIÈRE À REMONTOIR EN BOIS D'OLIVIER

704 096* 450 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.

704 119* White - 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



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

BOUTEILLE
ET VERRES À THÉService 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 1.8L

Avec couvercle inox.

704 124 1,8L - Par 1



CARAFE 1.2L

Avec filtre à interruption à infusion
maîtrisée (matière plastique).

704 125 1,2L - Par 1



CARAFE HARIO

704 123 900 ml - Par 2



PORTE SACHETS & CUILLÈRES



790 005

MATRYOSHKA

Par 6

FILTRES MÉTAL



711 039

Filtre Prince
ø 7 cm
Par 6

FILTRES PAPIER



711 018

Sachets Individuels
64 sachets origine Japon
Par 12

FILTRES PAPIER BIODÉGRADABLES



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 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
contractuelleFiltres^{et}
Cuillères

Boules à Thé et infuseurs

BOULE À THÉ



711 040

BOULE À THÉ CANARD

Couleur : Jaune
Par 6



711 048*

MARGUERITE

Filtre : ø 3,9 cm / H. 3,5 cm
Par 6



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
Par 6



711 023

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

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, Orangajuli, 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 ternstræminacées 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, Gielle, 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.

FLÉTRISSAGE

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.

OOLONG 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^e 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 Liné
p. 23

Index

THÉS, INFUSIONS ET ROOIBOS BIO



African Earl Grey Bio	901 128	46	Le Verger Énergisant Maté Bio*	901 415	45
African Dream Bio	901 130	46	Mangue Câlina Bio	901 402	23
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 Bio	940 028	44	Orange Vahiné Bio	901 401	23
Caresses Gingembre Citron Bio	901 426	18	Pique-Nique Fraise Basilic Bio	901 410	19
Ceylan O.P. Bio	901 405	30	Pomme Fraîche Bio*	940 029	44
Chun Mee Bio	901 226	37	Régat de Sobacha Bio	940 042	44
Darjeeling F.O.P. Selim Hill Bio	901 218	31	Sacrée Camomille Bio*	940 034	45
Douce Camomille Bio	940 030	44	Samba Claus Maté Bio	901 414	45
Douce Verveine Bio*	940 032	45	Sencha Bio	901 229	37
Earl Grey Bio	901 120	11	Tendre Gingembre Bio*	940 031	44
Féerie de Noël Bio	901 376	23	Thé à la Menthe Bio*	901 131	19
Goût Russe Bio*	901 115	16	Thé au Citron Bio	901 132	20
Gunpowder Bio	901 225	37	Thé des vacances Bio	901 112	27
L'irrésistible Pamplemousse, 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 Bio*	940 038	45	Yunnan F.O.P. BIO	901 221	33

THÉS AROMATISÉS (conventionnels)

Alexandra	901 029	16	Gan Cao	901 057	22
Bêtise de Thé	901 283	23	Généreuse Dame Nature	901 429	25
Blanc comme Rose	901 396	25	Goût Russe Guruchka*	901 036	16
Capuccino	901 045	16	Goût Russe Ruschka	901 017	16
Cerise sur le gâteau	901 317	19	Grand Earl Grey*	901 096	11
Cherry Chérie	901 269	26	Grand Earl Grey Sencha	901 107	19
Cocktail d'Orient*	901 278	23	Guruchka Sencha	901 058	23
Coco Câlina*	901 374	23	Hana Matsuri	901 106	20
Connivence*	901 110	22	Ispahan	901 007	26
Couleur Chocolat	901 049	16	Japan Lime*	901 108	23
Coup de foudre sous l'amandier	901 340	12	Jardin de Colette	901 026	14
Délicatesse de Syracuse*	901 418	27	Kama Sutra*	901 010	26
Délicatesse Provençale*	901 058	23	Karam le Rouge	901 425	12
Dimanche Gourmand	901 012	27	Kimono*	901 055	21
Earl Grey Flowers	901 089	10	King Yasmin	901 104	20
Earl Grey Impérial	901 052	10	La Belle et la Baie*	901 375	14
Earl Grey Supérieur	901 071	10	La Demoiselle du Mékong	901 347	20
Figue du Soleil	901 252	27	La Vigne Enchantée	901 428	27
Fleurs de Cerisiers Japonais	901 105	20	Le Chaï Merveilleux	940 039	11
Fleurs de la Jungle	901 035	12	Le Fumé Intense	901 427	33

THÉS AROMATISÉS (conventionnels)

Le Quatre Heures	901 050	16	Thé à l'Amande	901 064	12
Le Thé Christophe Colomb*	901 338	12	Thé à la Vanille Exclusive	901 372	11
Le Thé de Griotte	901 289	25	Thé au Jasmin avec fleurs*	901 102	20
Les mille et une nuits	901 395	24	Thé aux épices	901 015	11
Mira-Bella*	901 249	21	Thé aux Fruits Rouges	901 016	14
Mona Lisa	901 019	14	Thé de l'automne	901 041	12
Oolong à la Châtaigne	901 282	24	Thé de l'été*	901 006	26
Oolong Aloha	901 293	24	Thé de l'hiver	901 043	15
Oolong Caramel Beurre Salé*	901 250	24	Thé des Amoureux*	901 009	27
Oolong Épicé	940 001	24	Thé des Oasis*	901 103	19
Oolong Fleurs d'Oranger	901 333	24	Thé du printemps	901 060	20
Perles de Jasmin	901 337	20	Thé du Tibétain	901 039	26
Pompon	901 281	14	Thé du Voyageur	901 051	11
Saphir Bleu	901 031	27	Thé saveur Maracuja (Fruit Passion)	901 077	12
Sencha Myrtille	901 294	20	Thé saveur Rose-Litchi	901 280	20
Shisendo	901 056	22	Thé vert saveur violette	901 342	22
Souvenirs de Madeleine	901 339	15	Vanille Chantilly*	901 054	16
Sweet Earl Grey	901 053	10	Vent des Cimes	901 047	14
Tendre Nougat	901 267	27	Violette mon amour	901 251	14

THÉS NATURES (conventionnels)

Assam G.F.O.P. Supérieur	901 158	31	Japan Kukicha C	901 208	34
Assam T.G.F.O.P. Dhelakat	901 157	31	Keemun Congou F.O.P.	901 161	33
Boston 1773*	901 148	39	Mélange Anglais F.O.P.	901 137	39
Ceylan Green Curls	901 334	38	Mélange Ecossais	901 141	39
Ceylan O.P.*	901 151	30	Mélange Irlandais B.O.P.	901 145	39
Ceylan O.P. Kenilworth	901 167	30	Mélange Irlandais F.O.P.	901 144	39
Ceylan O.P. Pettiagalla	901 168	30	Oolong de Chine	901 197	38
Ceylan O.P. Supérieur	901 152	30	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	901 423	47	La Gourmande	940 013	43
African Cup	901 100	47	Méditerranée	940 008	42
African Sweety*	901 330	47	Nectar Royal*	940 004	42
African Ti Zan	940 016	46	Pêche Melba	940 006	43
Bora Bora	940 005	42	Rooibos Saveur Violette	901 343	46
Clap de Faim Menthe Réglisse <i>Nouveau</i>	940 045	44	Samba Claus Maté Bio	901 414	45
Délicatesse Étoilée*	901 422	45	Source des Maoris*	940 033	42
Délicatesse de Rooibos et Café*	901 421	47	Spicy Ti Zan	940 017	44
Folie d'agrumes	940 002	42	Yogi	940 021	45
Infusion POP	901 332	43	Tilleul menthe*	940 025	45
L'Infusion Cocktail d'Orient <i>Nouveau</i>	940 044	43	Ti Z'ananas	940 015	44
L'Infusion des Amoureux <i>Nouveau</i>	940 043	42	Zan Detox*	940 023	45
Lagon Bleu	940 009	42			

THÉS GLACÉS

Coco Caline	916 846	49
Délicatesse Provençale	916 857	49
Japan Lime	916 821	49
La source des Maoris	916 836	49
Le Verger Énergisant Maté Bio	916 856	49
Thé de l'été	916 840	49
Thé des Oasis	916 829	49
Un Amour de Fraise Bio	916 850	49
Délicatesse de Rooibos & Café <i>Nouveau</i>	916 897	49
L'irrésistible Pamplemousse Detox & Bio <i>Nouveau</i>	916 896	49

THÉS & INFUSIONS DE NOËL

African Noël	901 101	47
Délicatesse Étoilée	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
Le Panettone de la Mère-Noël	901 423	24
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 Maté Bio	901 414	45

Retrouvez le récapitulatif de nos créations de Noël en P.52 et 53

Le Comptoir Français du Thé

se réserve le droit de faire évoluer sa liste d'ingrédients en cours d'année.

*Existe en conditionné, à retrouver p.49, 50 et 51

Conditions générales de vente

ARTICLE 1

Sauf stipulation contraire expresse et écrite, toutes les relations commerciales avec la société CFT sont réglées 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'acquéreur. 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'acquéreur 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'Acquéreur 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 (soixante 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'acquéreur, 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'Acquéreur.

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 L.441-6 du Code de Commerce, des pénalités de retard calculées au taux d'intérêt légal multiplié par 3 du montant du prix facturé à l'acquéreur 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'acquéreur. En cas de rejet d'instruments de paiement tels que lettre de change, billet à ordre, chèque ou autres, les frais de rejet

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 inférieure. 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'acquéreur 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'acquéreur. 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 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 L.441-6 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 L.441-6 du Code de Commerce, des pénalités de retard calculées au taux d'intérêt légal multiplié par 3 du montant du prix facturé à l'acquéreur 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'acquéreur. 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'Acquéreur
- 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 FRANCAIS 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 PROPRIÉTÉ 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'Acquéreur.

ARTICLE 6

ATTRIBUTION DE COMPÉTENCE
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 / 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