

VERLET

RUE SAINT HONORÉ, 256

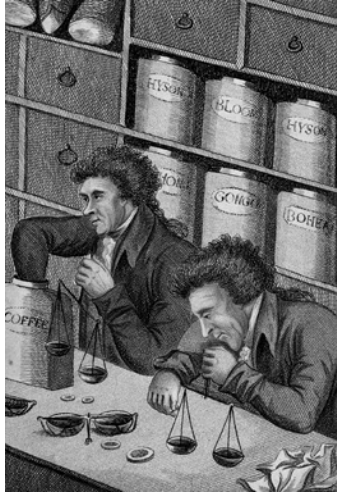


TABLE ET COMPTOIR DE CAFÉS ET DE THÉS, d'épices et de fruits confits choisis depuis 1880, Verlet est installé rue Saint-Honoré, à Paris.

Héritier d'une tradition française de torréfaction et de préparation, brûleur et chercheur de cafés de terroir et de thés d'exception, Verlet invite les amateurs à déguster plus d'une trentaine de cafés pure origine, et une quarantaine des meilleurs jardins de thés au monde.

Verlet demeure la plus ancienne maison de café parisienne encore en activité à torréfier de façon artisanale et à faire vivre le goût du café à la française. Dans sa brûlerie du Palais-Royal, Verlet cuit à cœur chaque café en fonction de sa nature et du moment. Cette torréfaction à la française, très équilibrée, est célèbre pour sa couleur dite « Robe de moine ». Inventeur de la dégustation des cafés en pure origine, importateur

audacieux, passionné de terroirs rares, de petites parcelles et de goûts nouveaux, Verlet est à la recherche des meilleurs producteurs et des récoltes les plus savoureuses. Verlet connaît chaque planteur, chaque exposition, sélectionne et exprime les meilleurs arômes, privilégiant les plantations et jardins défendant une approche éthique du café et du thé. Chez Verlet, on petit-déjeune, on déjeune, on goûte, on prend une tasse de café, de thé, d'infusion et de chocolat dans un décor conservé et inspiré des années 1920. La haute verrière, la boutique toujours animée, les miroirs et les parquets, le parfum délicieux du café frais moulu, tout conserve à Verlet sa forte personnalité et son authenticité.



Les Cafés

LE CAFÉ est le produit du fruit d'un arbuste aux fleurs odorantes originaire du Yémen, dans la péninsule arabique. Depuis ce berceau, ses fèves ont conquis le monde en quelques siècles. Le caféier fait l'objet de plantations dans les pays où les conditions favorisent son plein développement : altitude, exposition, taux d'humidité, belle acidité du sol ou terroir volcanique, amplitude thermique. Bien connu dans les pays arabes, où il est apprécié sous le nom de « kawa », le goût du café s'exporte à Constantinople. Les échoppes où l'on sert le café sont des lieux de discussions et d'échanges. Le café arrive en France en 1657 par l'intermédiaire des commerçants vénitiens.

C'est par Marseille qu'il est introduit. Il est cultivé par les botanistes et intègre le jardin du Roi dans les serres tropicales. À Paris, il devient déjà à la fin du 17^e siècle une boisson stimulante appréciée des intellectuels, écrivains et philosophes, qui passent des heures dans les rares établissements qui le servent à discuter, et déjà « à refaire le monde ». Son usage s'élargit entre 1690 et 1730, même s'il reste un produit de luxe. C'est sous le règne du roi Louis XV, au début du 18^e siècle que le café est envoyé dans les colonies françaises pour être exploité de façon intensive. Les Français dominent alors la culture et le commerce du café dans le monde et sont à l'origine de la méthode de préparation et d'infusion qui exprime le mieux ses arômes.

CAFÉS

Les assemblages historiques

Proposer un goût constant, corriger les aléas des récoltes, trouver le meilleur équilibre : les mélanges de tradition Verlet sont des amis fidèles. Ils assurent un rendez-vous jamais manqué aux amateurs de leurs notes savamment dosées.

GRAND PAVOIS

Verlet

Ce mélange d'Arabica de Colombie et du Brésil fut créé en 1921 par Auguste Verlet, en souvenir de ses voyages sur les navires marchands au début du xx^e siècle. Un classique intemporel pour tous les moments de la journée et tous les jours de l'année, aux accents de Rose-thé et de fleurs de caféier.

HAUTE MER

Verlet

Créé par Pierre Verlet dans les années 1950 en hommage à son père, ce mélange savant d'Arabica d'Amérique centrale est un classique de la maison Verlet, qui incite à la rêverie et au voyage avec ses notes de chicorée et de chocolat.

MÉLANGE ROMAIN

Verlet

La grande tradition d'un café torréfié « à l'italienne » au goût corsé de caramel avec une touche vivifiante d'amertume.

SAISON

Verlet

Verlet propose deux mélanges « saison », comme un parfum « couleur de temps » : printemps-été – aux notes fruités florales et automne-hiver – un accord de tabac boisé et chocolaté. Dans l'esprit de Pierre Verlet, ces mélanges sont composés en fonction des récoltes par son successeur Eric Duchossoy, torréfacteur et découvreur. Toujours inédites, ces notes de saison sont basées sur la fraîcheur en mars lorsque les premiers cafés arrivent et plus sur le côté chaleureux, couleur feuille morte en septembre.



CAFÉS

Les cafés de pure origine

(d'Est en Ouest)

Ces cafés de territoires et de terroirs s'apprécient comme des vins. Selon les années, selon les origines et les cultures, selon la clémence du temps et la vigueur de la terre, ils expriment leur forte personnalité et leur caractère authentique.

AFRIQUE ET ARABIE

ÉTHIOPIE MOKA SIDAMO

Terroir Habeje

Le relief doux, les pluies souveraines et les sols rouges argileux d'une petite vallée située à 2 000 mètres d'altitude, au sud d'Addis-Abeba, sont propices à l'épanouissement des accents d'abricot et de fruits confits de ce moka lavé et séché au soleil.

ÉTHIOPIE MOKA HARRAR

Terroir Gikaawaa

Rustique et authentique, cet ancêtre de tous les cafés du monde croît sur les pentes douces et harmonieuses d'un paysage ensoleillé tacheté d'ombres que rafraîchissent une pluie de montagne et d'abondantes rosées matinales. Il règne dans le cœur des amateurs avec ses notes souveraines de cuir, d'épices et de cerises fermentées.

ÉTHIOPIE MOKA GUJI

Récolté au sud de l'Éthiopie entre les Zones du Borena et du Balé. Ce café aux notes gourmandes de cassis mûrs et de sucre d'orge, révèle une texture dense et liqueuse soulignant la profondeur de ses arômes.

KENYA AA + ESTATE

Sous l'ombrage clairsemé des hauts plateaux situés à 1 800 mètres d'altitude, sur un sol volcanique ancien et érodé, prospère le café le plus fruité du monde, aux accents de groseilles sauvages et de cassis.

TANZANIE IYELA

Récolté à la main près du lac Malawi dans la région Iyela. Ce café intense offre des arômes de chocolat noir, réglisses et giottes confites.



CAFÉS

AMÉRIQUE DU SUD • TERRE

BRÉSIL YELLOW BOURBON

Fazenda Rainha

Cet Arabica Bourbon jaune de haut plateau et de plein soleil est le fruit d'une vaste plantation campée sur les pentes découvertes de la vallée de Grama. Son goût, aux accents de cacao et de citron, est ample et doux.

COLOMBIE SUPREMO

Pitalito

Le café se récolte avec précaution sur les pentes abruptes de l'une des plus belles plantations de Colombie. Cet Arabica tout en suavité offre l'élan des accents verticaux et doucement acidulés de ses hauteurs.

COLOMBIE

DÉCAFÉINÉ À L'EAU

Un Arabica suave et séduisant, traité à l'eau, qui n'a pas à rougir de la comparaison avec ceux, de même terroir, qui ont conservé leur caféine.

ÉQUATEUR VILCABAMBA

Ce caféier hybride, entre Pacamara et Maragogype, est délicieux mais fragile : ses grains verts aux arômes puissants n'ont pas la durée de conservation de leurs cousins. Les amateurs de café s'empressent de le déguster lorsqu'il en est encore temps ! Il vient de Vilcabamba, la vallée des centenaires.

GUATEMALA

HUEHUETENANGO

LA CAPELLANIA

La pureté des sources qui dévalent les pentes ombragées de la Sierra de los Cuchumatanes entre 2000 et 1600 mètres d'altitude contribue à l'équilibre très aromatique de cet Arabica aux accents fruités et acidulés.

MEXIQUE SILTEPEC

EL JAGUAR

Produit par la famille Pohlenz dans la réserve El Triunfo qui est situé dans la région de Sierra Madre à l'écosystème protégé. Ce café aux notes de sucre roux, caramel, citronnelle et vanille séduit les amateurs d'accord complexes.

NICARAGUA FINCA MIERISCH

Café de type Maragogype produit dans la région de Jinotega, ce café à une douceur incontestable avec des notes de groseilles et de chocolat au corps rond et onctueux.

PANAMA LA TORCAZA

Sur les pentes du vieux volcan Barú, à 1600 mètres d'altitude dans la cordillère de Talamanca, cet Arabica de terroir unique en bouche offre la noblesse de ses notes fines de fruits et de cacao.

CAFÉS

AMÉRIQUE DU SUD • MER

CUBA ALTURA LAVADO / SERRANO SUPERIOR

Au Sud-Est de la grande île de la Caraïbe, à 800 mètres d'altitude en pays plat et ombragé, cet Arabica peu acide invite en bouche des notes longues et délicieuses de miel, de cacao et de tabac.

SAINT-DOMINGUE JARABACOA

Sous la protection des noyers du Queensland et des manguiers qui conservent à la terre sa richesse, ce café d'ombre, équilibré et peu acide, offre de longues notes de tabac, de réglisse et de noix de macadamia.

OCÉANIE ET ASIE

Ces cafés de terroirs plus récents sont l'une des spécialités de la maison Verlet. À la suite d'Auguste et de Pierre Verlet, leur sélection est le fruit des voyages et d'un long travail de recherche et de conseil entrepris par Éric Duchossoy depuis vingt ans.

PAPOUASIE-NOUVELLE- GUINÉE SIGRI

Un café rare venu du côté Ouest de l'île de Nouvelle-Guinée, sur les contreforts montagneux d'une forêt équatoriale au climat humide. Ses notes de miel légèrement acidulé se mêlent aux accents de tabac, de fruits secs et de poivron grillé.

BIRMANIE CHAUNG GWE

Cette plantation splendide – l'une des plus belles au monde – datant des années 1930 est un havre de fraîcheur sous l'ombrage d'une vaste canopée. Son café aux accents de noisette grillée, de girofle et de bâton de réglisse s'épanouit avec précision sur des notes de citron caramélisé.

INDE CHIKMAGALUR

Plantation A Estate Très léger en caféine, peu corsé, aux accents de noisette et de chocolat au lait, ce café du Sud de l'Inde, aux pieds du mont Mullayanagiri, est le fruit d'une récolte soigneuse et précieuse.

INDONÉSIE JAVA JAMPITT

Entre 1000 et 1600 mètres d'altitude, ce café aux accents de Rose thé, de chocolat extra noir et de fleurs blanches possède l'intensité des grands crus. L'ombre de la forêt première lui donne toute sa vigueur enivrante.

CAFÉS

Les récoltes rares et saisonnières

(d'Est en Ouest)

Ces cafés rares et saisonniers sont proposés à la dégustation durant certains mois de l'année, parfois seulement quelques semaines...

BOURBON POINTU DE NOUVELLE-CALÉDONIE**

Dans un verger de paradis à 400 mètres d'altitude au Nord de Nouméa, sous de beaux fruitiers, Monsieur Belhomme féru de botanique veille passionnément à son Bourbon Pointu. La récolte familiale et le tri des cerises sont faits à la main, pour un cru rare, un café « pointu » aux accents moelleux et chocolatés.

MATARI DU YÉMEN*

Unique et souverain, ce moka aux accents beurrés et épicés est un café de soleil cultivé en terrasse à flanc de la montagne Khalawni. Au contraire des cafés d'ombrage, il se nourrit d'une chaleur sèche et ne jouit d'aucune irrigation. Seule la fraîcheur des rosées matinales d'altitude apaise sa soif. Il est cueilli et séché naturellement sous les rayons du soleil.

NAPOLÉON DE SAINTE-HÉLÈNE**

Ce cru rare fait son apparition à la brûlerie dès les mois de juin chaque année, en très petite quantité tant les plantations sont limitées. Café d'océan et de faible altitude, son goût aux notes caramélisées est sans pareil.

GEISHA DE PANAMA

Plantation Janson*

Sophistiquées, les notes de fleurs blanches et de fruits des bois font de cet arabica des terres volcaniques de la cordillère de Talamanca une fantaisie toute en élégance, aux saveurs citronnées et miellées.

KOPI LUWAK D'INDONÉSIE**

Café rare poussant à l'état sauvage dans la forêt de l'Iran Jaya, très apprécié par une petite civette qui mange et digère les cerises qui sont ramassées, lavées et séchées : un café exceptionnel et rare au goût de chocolat noir, de cèdre et de clou de girofle.

CAFÉS

BLUE MOUNTAIN DE JAMAÏQUE**

Insulaire et montagnard, né sur les pentes raides et bleutées de l'île, ce grand cru d'Arabica est inimitable. Ses accents de tabac et d'amande torréfiée rencontrent des notes boisées de cèdre et le parfum joyeux des bourgeons de cassis.

TARAZZU AMAPOLA DE COSTA RICA

Aux frontières du Panama et du Costa Rica, sur les pentes volcaniques d'un haut plateau situé à 1 600 mètres d'altitude, cet Arabica enchante le goût de ses notes rares d'aubépine et de mousse de chêne aux accents beurrés de chocolat.

PLATEAU DES BOLOVENS DE LAOS

Situé dans le Sud du Laos, près de Paksé, non loin des frontières cambodgiennes et vietnamiennes. Depuis bientôt un siècle, les producteurs du plateau cultivent les caféiers à 1200 mètres d'altitude.

Café d'exception aux arômes de fruits tropicaux, myrtilles et des saveurs de chocolat au lait et finement acidulé.



TARIF CAFÉS

PAYS	CAFÉ	250 g	1 Kg
MÉLANGE	Grand Pavois	8,00	32,00
MÉLANGE	Haute mer	8,50	34,00
MÉLANGE	Romain	7,50	30,00
MÉLANGE	Saison	9,50	38,00
ETHIOPIE	Moka Sidamo	9,50	38,00
ETHIOPIE	Moka Harrar	9,50	38,00
ETHIOPIE	Moka Guji	11,00	44,00
KENYA	AA+Estate	13,50	54,00
TANZANIE	Iyela	10,50	42,00
MEXIQUE	Siltepec El Jaguar	8,50	34,00
NICARAGUA	Finca Mierisch	12,50	50,00
BRÉSIL	Yellow Bourbon/Fazenda Rainha	7,50	30,00
COLOMBIE	Supremo Pitalito	8,50	34,00
COLOMBIE	Décaféiné	9,00	36,00
COSTA RICA	Tarazzu Amapola	8,50	34,00
GUATEMALA	Huehuetenango/La Capellania	9,00	36,00
PANAMA	La Torcaza/Plantation Carl Janson	14,00	56,00
EQUATEUR	Vilcabamba	10,00	40,00
CUBA	Altura Lavado/Serrano superior	11,00	44,00
SAINT DOMINGUE	Jarabacoa	9,50	38,00
PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE	Sigri	8,50	34,00
BIRMANIE	Chaung Gwe	9,50	38,00
INDONÉSIE	Java Jampitt	9,50	38,00
NOUVELLE CALÉDONIE	Bourbon Pointu	80,00	320,00
YÉMEN	Matari	19,00	76,00
GUADELOUPE	Bonifieur	50,00	200,00
SAINT HÉLÈNE	Napoléon	75,00	300,00
PANAMA	Geisha/Volcan Baru	44,00	176,00
HAWAÏ	Kona extra fancy	55,00	220,00
INDONÉSIE	Kopi Luwak	65,00	260,00
JAMAÏQUE	Blue Mountain	43,00	172,00
LAOS	Plateau des Bolovens	9,50	38,00
INDE	Chikmagalur	8,50	34,00

CAFÉS

PAYS	CAFÉ	INTENSITÉ	FRUITÉ	ACIDITÉ
MÉLANGE	Grand Pavois	00000	00000	00000
MÉLANGE	Haute mer	00000	00000	00000
MÉLANGE	Romain	00000	00000	00000
MÉLANGE	Saison	00000	00000	00000
ETHIOPIE	Moka Sidamo	00000	00000	00000
ETHIOPIE	Moka Harrar	00000	00000	00000
ETHIOPIE	Moka Guji	00000	00000	00000
KENYA	AA+Estate	00000	00000	00000
TANZANIE	Iyela	00000	00000	00000
MEXIQUE	Siltepec El Jaquar	00000	00000	00000
NICARAGUA	Finca Mierisch	00000	00000	00000
BRÉSIL	Yellow Bourbon/Fazenda Rainha	00000	00000	00000
COLOMBIE	Supremo Pitalito	00000	00000	00000
COLOMBIE	Décaféiné	00000	00000	00000
COSTA RICA	Candellilla Estate	00000	00000	00000
GUATEMALA	Huehuetenango/La Capellania	00000	00000	00000
PANAMA	La Torcaza/Plantation Carl Janson	00000	00000	00000
EQUATEUR	Vilcabamba	00000	00000	00000
CUBA	Altura Lavado/Serrano superior	00000	00000	00000
SAINT DOMINGUE	Jarabacoa	00000	00000	00000
PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE	Sigri	00000	00000	00000
BIRMANIE	Chaung Gwe	00000	00000	00000
INDONÉSIE	Java Jampitt	00000	00000	00000
NOUVELLE CALÉDONIE	Bourbon Pointu	00000	00000	00000
YÉMEN	Matari	00000	00000	00000
GAUDELouPE	Bonifieur	00000	00000	00000
SAINT HÉLÈNE	Napoléon	00000	00000	00000
PANAMA	Geisha/Volcan Baru	00000	00000	00000
HAWAÏ	Kona extra fancy	00000	00000	00000
INDONÉSIE	Kopi Luwak	00000	00000	00000
JAMAÏQUE	Blue Mountain	00000	00000	00000
LAOS	Plateau des Bolovens	00000	00000	00000
INDE	Chikmagalur	00000	00000	00000

Les Thés

ISSU DU THÉIER, arbuste de la famille des théacées, le thé a pour territoire d'origine un vaste berceau allant du Sud de la Chine, au Laos, au Vietnam, à la Birmanie, jusqu'au Nord Est de l'Inde. C'est en Chine, dit-on, que l'arbrisseau sauvage, de la même famille que le Camélia, et appelé *Camellia sinensis*, fut cultivé pour la première fois dans des jardins de thé, étagés à flanc de montagnes, en « terrasses ». Une autre variété essaïmera aussi, appelée « assamica ». Plus robuste, elle prospérera facilement en plaine. La première cargaison de thé répertoriée aborda l'Europe au tout début du 17^e siècle par le port marchand d'Amsterdam, en provenance de Java. Hollandais et Anglais s'en partageront longtemps l'importation avant que la France le fasse cultiver intensivement

dès le 18^e siècle dans certaines de ses nouvelles colonies pour mieux l'inviter à sa table. Le thé est aujourd'hui cultivé partout où le climat est propice à son développement et au plein épanouissement de ses saveurs. Il en existe d'innombrables variétés, comme autant de cépages et de cuvées, affinées et préparées selon des goûts et des procédés variés, et pour des dégustations très diverses. Certaines récoltes, selon le moment de l'année et la qualité du thé, sont particulièrement prestigieuses. La cueillette dite « fine », effectuée à la main, consiste à ne prélever que les feuilles les plus jeunes à l'extrémité des rameaux – le bourgeon et les deux petites feuilles suivantes. Elle offre à l'infusion de thé ses saveurs les plus délicates et prisées.

THÉS

Les thés de pure origine

THÉS VERTS

À peine récoltées, les jeunes pousses de thé sont soumises à une chaleur intense par étuvage – pour les thés verts japonais – ou dans des fours pour les autres terroirs. Ainsi, le processus naturel d'oxydation sous l'action des enzymes que recèlent les feuilles se trouve arrêté avant même d'avoir commencé. Le thé est ensuite « roulé » et séché : il conserve sa teinte d'un beau vert intense et développe dans la tasse des goûts herbacés, frais, des notes potagères, et parfois même marines.

CHINE
YUNNAN VERT

JAPON
HOJICHA

JAPON
SENCHA

THAÏLANDE
THÉ VERT DU PROJET ROYAL

JAPON
GYOKURO*

BIRMANIE
THÉ VERT GUNPOWDER

JAPON
GENMAÏCHA SUPÉRIEUR

VIETNAM
THÉ SHAN DE LAO CAI

THÉS BLANCS

Les pousses vertes des thés qui deviendront « blancs » sont mises à flétrir sur de grandes claies de bambous à l'abri des rayons du soleil, de la chaleur excessive comme du froid, de l'humidité trop importante comme de la sécheresse. C'est pourquoi leur période de récolte est étroite et leur traitement si délicat. Une fois bien équilibré, le thé « blanc » est séché au four pour arrêter son oxydation. Il prend alors une teinte argentée et changeante. D'une subtile légèreté en bouche, très désaltérant, ce thé très doux exhale des notes végétales, vives, parfois fleuries.

THAÏLANDE
POINTES BLANCHES THAÏ*

VIETNAM
PIVOINE BLANCHE DE LAI CHAU

THÉS

THÉS BLEU-VERT

(Wulong)

Entre thés verts (sans oxydation) et thés noirs (les plus oxydés), la famille des Wulong, les thés dits bleu-vert, développent tout un nuancier de notes, une ample palette aromatique. Certains d'entre eux sont également torréfiés pour leur permettre de « vieillir » comme des grands crus. Riches et variés en fonction de leur date de récolte, les thés bleu-vert sont plus fleuris et fruités en automne et plus herbacés au printemps.

CHINE

NARCISSE DES MONTS WUYI

VIETNAM

BEAUTÉ ORIENTALE DE LAI CHAU

THAÏLANDE JADE WULONG

THÉS NOIRS

Les pousses de thé sont ici au plus fort de leur oxydation sous l'action des enzymes qu'elles recèlent naturellement. Les feuilles sont humidifiées, roulées et enfin étalées en tapis épais pour « murer ». Une fois atteint le parfait état, l'oxydation est arrêtée par un séchage au four. Le thé prend alors une teinte d'un brun foncé presque noir et développe dans la tasse des goûts charpentés et relevés, avec des accents comptés, vanillés et grillés.

CHINE GRAND YUNNAN

CHINE GRAND QIMEN

THAÏLANDE

THÉ NOIR DU PROJET ROYAL

INDE

ASSAM ESTATE MANGALAM
S.F.T.G.F.O.P.1

INDE

DARJEELING ESTATE GOPALDHARA*
Récolte de printemps F.T.G.F.O.P.1

INDE

DARJEELING ESTATE MAKAI BARI*
Récolte d'été F.T.G.F.O.P.1

INDE

DARJEELING BLEND

CEYLAN ESTATE TORRINGTON

High Grown O.P

CEYLAN ESTATE SAINT JAMES

High Grown O.P

THÉS

CEYLAN GOLDEN TIPS BLEND

Low Grown FOP

MÉLANGE VERLET

BREAKFAST VERLET

CHINE

JARDIN FUMÉ

MÉLANGE POINTE BLANCHE

Verlet

THÉS SOMBRES FERMENTÉS

Ces thés qui combinent le traitement du thé vert et celui du thé noir sont enrichis par une fermentation naturelle à travers une exposition prolongée au soleil. Ainsi « cuites », les pousses de thé sont raffinées jusqu'à leur déshydratation et leur pressage (Pu er cru), ou bien leur ré-humidification et brassage pour les Pu er dit « mûrs ». Ce dernier développe dans la tasse des accents sylvestres d'humus et de sous-bois, tandis que Pu er cru dévoile des notes orientales, de bois de cèdre et de patchouli. Les thés fermentés sont recommandés aux estomacs délicats.

CHINE PU ER MÛR SHU CHA

CHINE PU ER CRU
XISHUAGBANNA*

LAOS SHENG CHA*

du Plateau des Bolovens



*Thé rare + 1,50 €

THÉS

Les thés parfumés

Verts, blancs, bleu-vert et noirs, tous les thés sont propices à l'ajout de saveurs complémentaires et naturelles : pétales, zestes, boutons de fleurs, petits morceaux de fruits ou de baies séchés. À leur caractère dominant s'accorde alors la saveur de notes hespéridées ou florales, gourmandes, cuirées ou herbacées.

THÉS NOIRS AROMATISÉS

PARFUM FRAISE & RHUBARBE

EARL GREY VERLET

PARFUM BERGAMOTE & ORANGE

PARFUM BERGAMOTE
& PAMPLEMOUSSE

PARFUM ROSE

PARFUM VANILLE & CARMEL

CARAVANES

CHAÏ VERLET

THÉS WULONG AROMATISÉS

PARFUM VIOLETTE ET MÛRE

PARFUM AMANDE & CHÂTAIGNE

THÉS VERTS AROMATISÉS

PARFUM FRUITS ROUGES
& BRUYÈRE

PARFUM JASMIN & POIRE

PARFUM SENCHA & YUZU*

PARFUM ORANGE

PARFUM JASMIN CHUNG FENG

PARFUM À LA MENTHE

EARL GREY VERLET

THÉS BLANCS AROMATISÉS

PARFUM PÊCHE & FRUITS
EXOTIQUES

PARFUM ROSE & LITCHIS

INFUSIONS

Les Matés

Le Maté est originaire du Paraguay et sa culture s'est étendue à l'Argentine et au Brésil. Il contient de la matéine, proche de la théine. Les Indiens Guaranis louent depuis toujours ses vertus tonifiantes et bienfaisantes.

MATÉ VERT DU BRÉSIL

**MATÉ VERT DU BRÉSIL
CITRONNÉ**

Les Rooïbos

Le Rooïbos est une plante herbacée, cousine du genêt, qui croît en Afrique du Sud et ne contient pas de théine. Charpentée et naturellement relevée, elle paraît plus corsée qu'une tisane mais n'aura aucune emprise sur votre sommeil.

ROOÏBOS NATURE

ROOÏBOS AUX ÉPICES

Les tisanes

Depuis toujours, les vertus gustatives et médicinales des plantes ont été capturées en infusion. La tradition des tisanes est millénaire, et leurs composants sont infinis.

**CITRONNELLE, GINGEMBRE
& CITRON**

FENOUIL, ANIS & RÉGLISSE

**AUBÉPINE, ORANGER,
ROSE & PASSIFLORE**

**ROMARIN, THYM SAUVAGE,
MENTHE DOUCE & BAIES ROSES**

Le Cascara

Il s'agit de la pulpe qui recouvre la cerise de café. Notre cascara est issu des plantations de Panama Geisha de Carl Janson.

CASCARA DU PANAMA GEISHA

TARIF THÉS

		100 g	1 Kg
FAMILLE	THÉS NOIRS AROMATISÉS		
THÉ NOIR	Aromatisé Parfum Fraise & Rhubarbe	7,50	75,00
THÉ NOIR	Earl Grey Verlet	9,00	90,00
THÉ NOIR	Parfum Bergamote & Orange	8,00	80,00
THÉ NOIR	Parfum Bergamote & Pamplemousse	7,50	75,00
THÉ NOIR	Parfum Rose	7,00	70,00
THÉ NOIR	Parfum Vanille & Caramel	7,00	70,00
THÉ NOIR	Chai Verlet	7,50	75,00
THÉ NOIR	Jardin Fumé	7,50	75,00
FAMILLE	THÉS BLEU VERT (OU WULONG) PARFUMÉS		
THÉ WULONG	Aromatisé Parfum Violette & Mûre	12,00	120,00
THÉ WULONG	Aromatisé Parfum Amande & Châtaigne	12,00	120,00
FAMILLE	THÉS VERTS PARFUMÉS		
THÉ VERT	Aromatisé Parfum Fruits Rouges & Bruyère	8,00	80,00
THÉ VERT	Au Jasmin Aromatisé Parfum Poire	9,00	90,00
THÉ VERT	Earl Grey Verlet	8,00	80,00
THÉ VERT	Sencha Aromatisé Parfum Yuzu	15,00	150,00
THÉ VERT	Au Grand Jasmin Chung Feng	11,00	110,00
THÉ VERT	A La Menthe	8,00	80,00
THÉ VERT	Aromatisé Orange	8,00	80,00
FAMILLE	THÉS BLANCS PARFUMÉS		
THÉ BLANC	Aromatisé Parfum Pêche & Fruits Exotiques	15,00	150,00
THÉ BLANC ET VERT	Aromatisé Parfum Rose & Litchi	14,00	140,00
PAYS	LES MATÉS ET LES ROOÏBOS		
BRÉSIL	Maté Vert Nature	7,00	70,00
BRÉSIL	Maté Vert Citronné	8,00	80,00
AFRIQUE DU SUD	Rooïbos Nature	7,00	70,00
AFRIQUE DU SUD	Rooïbos aux Epices	8,00	80,00
	LES TISANES		
TISANE	Citronnelle, Gingembre & Citron	9,00	90,00
TISANE	Aubépine, Oranger, Rose & Passiflore	9,00	90,00
TISANE	Fenouil, Anis & Réglisse	9,00	90,00
TISANE	Romarin, Thym Sauvage, Menthe Douce & Baies Roses	9,00	90,00

TARIF THÉS

		100 g	1 Kg
PAYS	THÉS VERTS NATURES		
CHINE	Yunnan Vert	12,00	120,00
JAPON	Sencha	12,50	125,00
JAPON	Gyokuro	30,00	300,00
JAPON	Genmaïcha Sencha & Riz Grillé	13,00	130,00
JAPON	Hojicha Thé Vert grillé	10,00	100,00
THAÏLANDE	Thé Vert du Projet Royal	14,00	140,00
BIRMANIE	Thé Vert Gunpowder	7,50	75,00
VIETNAM	Thé Vert Shan de Lao Cai	16,00	160,00
PAYS	THÉS BLANCS NATURES		
THAÏLANDE	Pointes Blanches Thaï	33,00	330,00
VIETNAM	Pivoine Blanche de Lai Chau	15,00	150,00
PAYS	THÉS BLEU VERT (OU WULONG) NATURES		
CHINE	Wulong Narcisse des Montagnes Wuyi	9,50	95,00
THAÏLANDE	Jade Wulong de Doi Mae Salong	13,00	130,00
VIETNAM	Wulong Beauté Orientale de Lai Chau	16,00	160,00
PAYS	THÉS NOIRS NATURES		
CHINE	Grand Yunnan	7,50	75,00
CHINE	Grand Qimen	7,50	75,00
THAÏLANDE	Thé Noir du Projet Royal	14,00	140,00
INDE	Assam Tea Estate Mangalam SFTGFOP1	10,00	100,00
INDE	Darjeeling Tea Estate Gopaldhara Récolte de Printemps F.T.G.F.O.P.1	23,00	230,00
INDE	Darjeeling Tea Estate Makaibari Récolte d'Été F.T.G.F.O.P.1	21,00	210,00
INDE	Darjeeling Blend	9,50	95,00
CEYLAN	High Grown Dimbulla Tea Estate Torrington O.P.	7,00	70,00
CEYLAN	High Grown Uva Tea Estate Saint James O.P.	6,50	65,00
CEYLAN	Low Grown Blend Gold Tips	7,50	70,50
THÉ NOIR	Mélange Verlet	9,00	90,00
CEYLAN	Beakfast Verlet	8,50	80,50
PAYS	THÉS SOMBRES FERMENTÉS		
CHINE	Pu er cru sheng cha	25,00	250,00
CHINE	Pu er mûr shu cha	8,00	80,00
LAOS	Sheng Cha du Plateau des Bolovens	13,00	130,00