

le Temps d'un Rêve



JUIN 2017

**CATALOGUE DES THES,
INFUSIONS ET ROOIBOS BIO LE TEMPS D'UN REVE
DISPONIBLES EN BOUTIQUE ET EN VENTE EN LIGNE
www.letempsdunreve.com**



NOS THES AROMATISES

Les arômes de nos thés sont exclusivement des arômes naturels

EARL GREY THE VERT : Un must des classiques. Un délicieux Sencha de Chine aromatisé à la bergamote
9 € les 100 gr – Ref TA1

EARL GREY THE NOIR : Un puissant thé noir d'Assam aromatisé à la bergamote.
10,30 € les 100 gr – Ref TA2

LES JARDINS VALENTIN : Découvrez cette création exclusive Le Temps d'un Rêve composée d'un thé noir d'Assam aux agrumes, vanille bourbon et anis étoilé. Un mélange étonnant, frais et gourmand.
11,50 € les 100 gr – Ref TA3

PARADIS D'AMANDINE : Ce mélange est un hymne à la gaieté et à la fraîcheur. Un délicieux thé vert de Chine Sencha parfumé à la noix de coco, à la mangue, au citron et à la vanille Bourbon. Délicieux chaud comme glacé, et une création exclusive le Temps d'un Rêve !
11€ les 100 gr – Ref TA4

FRUIT DEFENDU : Défendu parce qu'il est trop bon ! Un thé vert extraordinairement rafraîchissant parfumé à la pomme verte, à l'abricot, et à la pêche, à découvrir uniquement au Temps d'un Rêve. Aussi délicieux chaud que glacé.
11,50 € les 100 gr – Ref TA5

le Temps d'un Rêve



LE THE DES ANGES : En dégustant ce mélange de thé noir et vert parfumé à la pistache et au pamplemousse, vous aurez l'impression de croquer dans un des délicieux gâteaux du Temps d'un Rêve. Terriblement addictif !

11,60 € les 100 gr – Ref TA6

TERRE DE JADE : Délicieux mélange de thé vert et blanc de Chine délicatement parfumé à la mangue, à la bergamote et aux fleurs de souci, bleuet et rose.

9,50 € les 100 gr – Ref TA7

MANGO PAPAYE : Agrémenté de fleurs de souci, de canneberges et de morceaux de mangue, ce mélange de thé noir d'Inde et de Ceylan et de thé vert de Chine parfumé à la papaye vous séduira.

10 € les 100 gr – Ref TA8

TENDRE BONBON : Un véritable plaisir gourmand que ce thé vert de Chine parfumé à la violette, parsemé de fleurs de mauve et de framboises.

10 € les 100 gr – Ref TA9

REVE ORIENTAL : Ce mélange parfumé vous invite au voyage : un thé vert de Chine Sencha parfumé de pétales roses, de dattes, de fleurs d'immortelle, de goyave et de fruits rouges

8,50 € les 100 gr – Ref TA10

DOUCE FOLIE : Un thé vert de Chine agrémenté de fraises séchées, aux arômes de Caipirinha...Un délice addictif...parce qu'il n'y a pas que le mojito dans la vie !

9,50 € les 100 gr – Ref TA11

JEUNE VIGNE : C'est la toute dernière création signature Le Temps d'un Rêve. Un darjeeling de Printemps (1st flush) parfumé au muscat, avec des morceaux de raisin. Délicat et délicieux, c'est un mélange inédit !

12 € les 100 gr – Ref TA12

PALAIS IMPERIAL : En dégustant ce thé aux notes d'orchidée, de fraise, et de vanille, vous imaginez entrer dans un luxueux palais enchanteur. Ce mélange de thé vert de Chine et de Oolong est également agrémenté d'abricot, réglisse, camomille et anis.

12,50€ les 100 gr – Ref TA13

VIOLETTE : Délicieux thé noir d'Assam parfumé à la violette et parsemé de fleurs de mauve.

9,50 € les 100 gr – Ref TA14

REGLISSE : Vous nous le réclamiez depuis longtemps, le voici : un thé noir d'Assam parfumé au réglisse, avec une pointe d'anis et des fleurs de bleuet.

9,90 € les 100 gr – Ref TA15

le Temps d'un Rêve



CARAMEL : Ce thé noir parfumé au caramel vous réconfortera par ses notes gourmandes.
8,90 € les 100 gr – Ref TA16

CANNELLE : Thé noir parfumé à la cannelle et parsemé de raisins. Un grand classique.
7 € les 100 gr – Ref TA17

THE VERT A LA MENTHE : Thé vert de Chine et feuilles de menthe bio séchées.
6,50 € les 100 gr – Ref TA18

THE VERT A LA VANILLE : Thé vert de Chine parfumé à la vanille bourbon bio. Un must !
7,90 € les 100 gr – Ref TA19

NOS ROOIBOS ET INFUSIONS BIO AROMATISES

Les arômes de nos rooibos et infusions sont exclusivement des arômes naturels

INFUSION CANNEBERGE PECHE : Totalement dépourvue de théine, cette infusion vous surprendra par son goût de pêche, rehaussé par du rooibos, des morceaux de pomme, des fleurs d'hibiscus et des coquilles de cynorrhodon.
9,90 € les 100 gr – Ref TA20

INFUSION SOLEIL ANDALOU : Une explosion de saveurs toniques pour ce mélange composé d'orange sanguine, de grenade, de morceaux de pommes, de figues, de dattes et de fleurs.
11,60 € les 100 gr – Ref TA21

INFUSION SECRET INDIEN : Laissez-vous surprendre par ce délicieux mélange d'épices rappelant le chaï, mais sans théine.
12,50 € les 100 gr – Ref TA22

ROOIBOS NATURE : Ce buisson originaire d'Afrique du Sud présente une liqueur rouge qui lui a donné son surnom de « thé rouge ». Néanmoins, il n'appartient pas à la famille du théier et il est totalement dépourvu de caféine. Il est très riche en antioxydants et faible en tanins. Vous apprécierez son léger goût miellé.
6,70 € les 100 gr – Ref TA23

ROOIBOS POMME GRILLEE CANNELLE : Un rooibos gourmand et voluptueux composé de pomme, cannelle, réglisse, et fenouil.
9,50 € les 100 gr – Ref TA24



NOS THES D'ORIGINE

DARJEELING FTGFOP1 : Ce Darjeeling de très grande qualité est issu d'une cueillette composée exclusivement d'un bourgeon et de deux jeunes feuilles. Il offre des notes très aromatiques de fruits mûrs associées à des notes boisées.

12,50 € les 100 gr – Ref T01

GOLDEN YUNNAN : Ce thé noir de Chine (province du Yunnan) présente de nombreux bourgeons dorés lui conférant un subtil arôme miellé.

11€ les 100 gr – Ref T02

GUNPOWDER : Littéralement « Poudre à canon », c'est le thé par excellence pour préparer le thé à la menthe Marocain. Vous le reconnaîtrez à sa forme de petite perle.

6 € les 100 gr – Ref T03

CEYLAN OP : Vous découvrirez une belle liqueur cuivrée en dégustant ce thé noir Orange Pekoe aux longues feuilles convenant pour le matin ou l'heure du thé.

10,50 € les 100 gr – Ref T04

BAI MU DAN : Ce thé blanc de Chine présente des notes fraîches, florales et boisées rappelant la pivoine, d'où son surnom de « pivoine blanche ».

12,50 € les 100 gr – Ref T05

ASSAM TGFOP : Très beau thé noir de la région d'Assam (Inde du Sud) riche en arômes légèrement épicés, présentant une liqueur sombre et puissante. A déguster avec ou sans lait.

13,80 € les 100 gr – Ref T06

TARRY LAPSANG SOUCHONG : Thé noir de Taiwan plus fumé que les classiques Lapsang Souchong. Ses notes légèrement sucrées adoucissent le fumage de ce thé.

9,50 € les 100 gr – Ref T07

GENMAICHA : Célèbre thé vert du Japon agrémenté de riz grillé lui donnant un inimitable goût de pop corn.

9 € les 100 gr – Ref T08

POUCHONG : Ce thé Oolong de Chine est très peu fermenté ce qui lui confère un goût proche du thé vert, avec toutefois la caractéristique florale des Oolongs.

16,50 € les 100 gr – Ref T09



NOS GRANDS CRUS

PRIMEUR 2017 - DARJEELING SEEYOK DJ 1/2017 SFTGFOP1 : Les jardins Seeyok sont basés à Darjeeling, à la frontière avec le Népal, à une altitude de 1100m à 1800m. Le lot que Le Temps d'un Rêve a sélectionné pour vous est un grand cru extrêmement floral, avec des notes végétales et une légère astringence qui apporte de la longueur en bouche...Les quantités sont limitées...à découvrir d'urgence!

29 € les 100 gr – Ref GC1

KORAKUNDAH « FROST TEA » : Ce prestigieux jardin a été créé en 1922 dans la région des monts Nilgiri. Ce sont les plantations de thé bio les plus hautes du monde : 2500 mètres d'altitude! La liqueur a une couleur foncée et présente des notes boisées et épicées. Un thé de caractère.

23 € les 100 gr – Ref GC2

KAGOSHIMA KABUSECHA : Un must des thés japonais. Provenant de Kagoshima, ville située sur l'île de Kyushu face au volcan Sakurajima, ce thé ombragé est proche du Gyokuro. Il présente des notes douces, florales et végétales, avec très peu d'astringence. Sa qualité est telle que vous pourrez l'infuser plusieurs fois.

29 € les 100 gr – Ref GC3

MATCHA PREMIUM : Ce matcha est d'une qualité supérieure, avec de douces notes iodées et sucrées. Le Matcha est une poudre de thé vert moulu sur des meules en pierre, très riche en vitamines et en antioxydants. Matcha signifie " mousse de jade liquide ". Il sert à célébrer la cérémonie du thé appelée " Cha no yu ".

34 € les 30 gr – Ref GC4

MAO FENG : Un très beau thé vert de Chine de la région de Zhejiang aux notes végétales, minérales et florales présentant une belle liqueur jaune pâle.

31€ les 100 gr – Ref GC5

YIN ZHEN « AIGUILLES D'ARGENT » : Le must du thé blanc exclusivement composé de longs bourgeons de thé, donnant une liqueur très claire aux subtiles notes florales.

52 € les 100 gr – Ref GC6



PLANTES ET EPICES BIO

Composez vous-même votre infusion !

Sobacha, baies de goji, camomille, verveine, tilleul, fenouil, gingembre, pomme, fleurs d'hibiscus, coquilles de cynorrhodon, menthe verte, menthe poivrée,...

Toutes nos plantes sont disponibles en vrac au prix unique de **9,90€ les 100gr.**

CATALOGUE DES THES D'EXCEPTION DISPONIBLES EN BOUTIQUE

THES D'EXCEPTION

THE BLANC

BAI HAO YIN ZHEN "AIGUILLES D'ARGENT" : Cueillette de printemps d'avril 2016. Ce thé spectaculaire est composé de bourgeons blancs. Arôme raffiné et élégant. Goût rafraichissant, fin et soyeux avec une touche d'abricot.

82 € les 100 gr

THES WU LONG

ROU GUI : La culture de ce thé se fait à une altitude de 300 à 400 mètres entre des rochers avec peu d'ensoleillement, lui donnant son nom de thé des Rochers. Issu de la province du Fujian (district de Wuyi), avec une seule cueillette en mai (mai 2016 pour ce cru), Rou Gui est fermenté à 60%.

Ses feuilles sont de couleur bronze marron.

Liqueur ambrée et lumineuse. Arôme subtil de cannelle et notes minérales. Goût riche avec une bonne longueur en bouche agréable et persistante.

46 € les 100 gr

MEI ZHAN : Ce thé est, comme le Rou Gui un thé des Rochers de la province du Fujian. Ses feuilles longues et torsadées offrent une liqueur moins minérale que le Rou Gui. Récolte de mai 2016.

44€ les 100 gr

le Temps d'un Rêve



DONG DING : Ile de Taiwan. Cueillette de décembre 2016. Fermentation à 15% puis légèrement torréfié. Liqueur légèrement ambrée, arôme de miel fruité avec beaucoup d'élégance en bouche.

47 € les 100 gr

TIE GUAN YIN 1^{er} GRADE : Du district de Anxi (Province de Fujian), ce thé récolté en octobre 2016 dit "bleu-vert" est fermenté à 15 %. La récolte est effectuée avec un théier âgé de 3 à 5 ans. La culture est située à une altitude de 600 à 800 mètres. La cueillette d'automne est la plus florale, elle est effectuée à la main, et le façonnage à l'air ambiant.

49 € les 100 gr

HA LI SHAN : Cueillette de décembre 2016 de l'île de Taiwan. Les feuilles sont roulées avec leur tige et fermentées à 15%. Belle robe jaune brillant au goût légèrement crémeux avec des arômes d'orchidée d'une grande élégance persistante en bouche.

43 € les 100 gr

THES NOIRS

POINTES D'OR (BOURGEONS DE YUNNAN) : Cueillette de printemps de mars 2017 de la province du Yunnan. Les bourgeons séchés sont de couleur dorée, et donnent une liqueur brune orangée lumineuse. Arôme intense de miel. Le goût en bouche rappelle le pruneau cuit avec une rondeur équilibrée. Un must absolu de finesse.

35 € les 100 gr

YUNNAN D'OR : Cueillette de printemps de mars 2017 de la province du Yunnan. Arôme doux de miel, texture veloutée, long en bouche.

23 € les 100 gr

PU ER SHENG CHA

CUBE DE PU ER 5gr : District de Lin Can. Cueillette de mars 2010 de théiers âgés de 50 à 80 ans. Liqueur jaune paille brillant. Goût dense et bien concentré, d'une belle longueur en bouche.

2 € le cube de 5 gr



 **THES VERTS**

TAI PING HOU KUI : Ce thé, récolté sur le district de Tai Ping une seule fois par an au printemps est impressionnant de par la grandeur de ses feuilles pliées. Sa liqueur est raffinée et donne un bel arôme classique et équilibré. Cueillette d'un bourgeon et de deux feuilles avec trace de tamis laissée au façonnage.

65 € les 100 gr

**CATALOGUE DES THES PALAIS DES THES
DISPONIBLES EN BOUTIQUE**

 **INDE**

 *Darjeeling*

MARGARET'S HOPE T.F.G.F.O.P. Second Flush : Thé aux notes fruitées avec beaucoup de caractère. Sa particularité : tonique et sombre, en raison de la proportion importante de théiers d'Assam (20%) dans la plantation de Margaret's Hope, ce qui est peu fréquent à Darjeeling.

9,50 € les 100 gr

PUTTABONG T.F.G.F.O.P. Second Flush : Un jardin prestigieux, le plus ancien de Darjeeling, réputé pour ses cueilletes très riches en bourgeons. Son goût, corsé et boisé, unique, en fait un thé idéal pour le matin.

10,80 € les 100 gr

HIGH BLEND G.F.O.P. Second Flush : Un mélange des grands jardins. Infusion ambrée, thé doux et fleuri.

7,50 € les 100 gr

THE DES SHERPAS: Thé vert (ce qui est assez rare en Inde du Nord) avec de nombreux bourgeons qui peut se révéler assez puissant. Ala fois frais et parfumé, son goût rappelle la chataigne cuite.

7,50 € les 100 gr

le Temps d'un Rêve



☞ Kangra

MANJHEE VALLEY S.F.T.G.F.O.P.1 2016 : Le Kangra est une région d'Inde située à la frontière du Pakistan, en-dessous du Cachemire. Elle produit des thés de grande qualité, dont nous vous proposons ici une récolte primeur du Printemps 2016. Son profil est très proche des Darjeelings de printemps. Son arôme est floral, amandé, avec des notes de fruits jaunes et d'herbes aromatiques.

23 € les 100 gr

☞ Assam

MAIJIAN T.G.F.O.P. : Riche en bourgeons dorés, ce très beau thé de l'Assam donne une liqueur d'une très grande finesse, fleurie, corsée et longue en bouche. L'un des meilleurs thés de l'Assam.

11 € les 100 gr

HATTIALI T.G.F.O.P. : Très bel Assam à grande feuille, riche en bourgeons. Son arôme est prononcé et très épicé. Sa liqueur, sombre et corsée, en fait un Assam de très grande qualité, idéal pour le matin.

7,50 € les 100 gr

☼ SRI LANKA

SAM BOHDI F.O.P. : Très beau thé, riche en bourgeons, à la liqueur ambrée, ronde et bien fleurie. Un des meilleurs thés du district de Nuwara Eliya.

8 € les 100 gr

SAINT-JAMES O.P. : Grand jardin prestigieux, dont la réputation a fait le tour du monde. Infusion légère et cuivrée au goût presque chocolaté.

7,80 € les 100 gr

NEW VITHANAKANDE F.B.O.P.F.E.X.S. : Le F.B.O.P.F.E.X.S de New Vithanakande (district de Ratnapura) est ce qui se fait de meilleur en low grown à Sri Lanka. S'il ne représente qu'1% de la production de ce jardin, ce grade s'impose depuis quelques années auprès des amateurs par sa très grande finesse et sa richesse aromatique.

15 € les 100 gr

le Temps d'un Rêve



CHINE

Thés Verts d'origine

LONG JING : "Puits du Dragon". L'un des thés de Chine les plus réputés. Originaire de la province de Zhejiang, il pousse sur les sommets des montagnes Tieh Mu. On le reconnaît à la forme du pliage qui imite la feuille de thé. Parfum délicat, goût légèrement sucré et soyeux. Liqueur veloutée et longue en bouche, au parfum de châtaigne.

14,50 € les 100 gr

PING CHA : Littéralement "Thé plat". Originaire de la province de Zhejian. Le thé que consomment quotidiennement les Chinois. Doux, frais et vitaminé. Une bonne initiation au thé vert.

6,50 € les 100 gr

LONG ZHU : Thé vert de Chine aux notes de châtaigne et de pommes de pin. Rond, délicat et parfumé, il est très agréable en bouche et ne développe aucune astringence.

9 € les 100 gr

Thés Sombres

PU ER IMPERIAL : Très fine cueillette, avec beaucoup de bourgeons d'un type de thé très particulier. Son parfum puissant rappelle la terre humide et l'écorce. C'est un thé qui se bonifie en vieillissant, grâce à la fermentation spécifique subie par les tanins.

10,50 € les 100 gr

PU ER LIN CAN 2009 : Un délicieux thé provenant de Lin Can (province du Yunnan). Une liqueur ronde et épaisse. Un thé long en bouche, avec une note douce sucrée.

11,50 € les 100 gr

Thés Semi Fermentés (Wu Long)

TIE GUAN YIN Impérial : Fermentation intermédiaire (40%). "Déesse en fer de la miséricorde". Les feuilles d'un vert sombre presque noir sont légèrement jaunes sur les bords et donnent une tasse ambrée au parfum fleuri et noisetté. Un thé long en bouche, d'une grande finesse.

15,50 € les 100 gr

le Temps d'un Rêve



☞ Thés Noirs

GRAND YUNNAN IMPERIAL : Fleuri et doux, le grand caractère et la subtilité de ce thé lui valent le nom de "Moka des thés" ou "thé des chirurgiens", car il réveille sans énerver. Feuille superbe, avec beaucoup de bourgeons dorés. Un des " must " du Palais des Thés.

9 € les 100 gr

QIMEN HAO YA : Très belle cueillette. Ce thé a un goût délicat, légèrement chocolaté. Subtil thé de fin d'après midi.

14,50 € les 100 gr

QIMEN DA BIE : Thé fin et délicat, poussant sur la montagne Da Bie. Un beau classique pour découvrir le Qimen.

9,50 € les 100 gr

☞ CHINE - Thés au Jasmin

GRAND JASMIN CHUN FENG : L'un des meilleurs thés verts au jasmin. Les fleurs ont quasiment toutes été retirées et la concentration en bourgeons est élevée. Une base de thé remarquable, qui permet à l'arôme du jasmin de s'exprimer entièrement au bout des trois minutes d'infusion.

10,50 € les 100 gr

GRAND JASMIN MU DAN : Thé rare et façonné en provenance de la province chinoise du Fujian. Ce thé spectaculaire est produit à partir de longs bourgeons argentés et de jeunes pousses tendres, auxquels sont mélangées des fleurs de jasmin fraîchement cueillies. Pour conserver au thé toute sa douceur, ces fleurs sont ensuite délicatement retirées à la main. Bourgeons et jeunes

pousses sont liés et cousus à la main avec une fleur d'amarante, avant d'être sculptés en forme de perle. A peine visible lorsque la perle de thé est sèche, le bouton d'amarante est libéré dans la tasse au cours des premières minutes de l'infusion. En s'épanouissant, le thé prend la forme étonnante d'une fleur au coeur rose.

32 € les 100 gr

PERLES DE JASMIN : Très rares et disponibles de façon très irrégulière, les perles de Jasmin sont produites à partir de feuilles de thé vert de la meilleure qualité. Elles sont façonnées à la main jusqu'à devenir de petites billes rondes. Recroquevillée sur elle-même, la feuille de thé conserve ainsi le parfum délicat de la fleur de jasmin qui a servi à la parfumer. Ce thé spectaculaire donne une infusion de la plus grande qualité : la douceur du thé vert s'harmonise à merveille avec la subtilité du jasmin

32,50 € les 100 gr

le Temps d'un Rêve



TAIWAN

BUTTERFLY OF TAIWAN (Wu Long) : Très beau Wu Long (thé semi-fermenté) de Taïwan, à la fois boisé et mielleux, rond et long en bouche.

12 € les 100 gr

DONG DING (Wu Long) : Fermentation intermédiaire : 30 à 40%. Ce thé, qui pousse sur la montagne du même nom signifie " Pic glacé ". Il est considéré par les amateurs comme l'un des meilleurs de Taïwan. La feuille, perlée et moyennement fermentée, donne à la liqueur une couleur particulière, jaune-orangé, unique dans l'univers du thé. Son parfum est à la fois soyeux et vif, son goût rappelle l'aspect fleuri des Wu Long peu fermentés et celui, plus fruité et boisé, des Fancy. Un cru exceptionnel.

19,50 € les 100 gr

JAPON

MATCHA IMPERIAL : « Mousse de Jade liquide ». Le Matcha Impérial est un Gyokuro, l'un des thés verts les plus prestigieux produits par le Japon, réduit en poudre et destiné essentiellement à la cérémonie japonaise du thé. Battu et non infusé, on le prépare à l'aide d'un fouet dans un bol. Tonique et puissant, le Matcha Impérial se boit généralement immédiatement après un mets très sucré, afin d'en ressentir toute la subtile amertume.

22 € la boîte de 40 gr

MATCHA PATISSIER : Pour parfumer vos préparations culinaires aussi bien salées que sucrées. Le matcha est un thé vert japonais de la famille des Gyokuro, réduit en poudre et utilisé pour la cérémonie du thé au Japon. Sa subtile amertume en fait un ingrédient de choix à incorporer à tous vos plats (cakes, financiers, sablés, quatre quarts....). Il leur apportera une saveur et une couleur originales.

17 € le sachet de 50 gr

TAMARYOKUCHA IMPERIAL : Remarquable thé vert, dont la feuille, au lieu d'être pliée comme celle des Sencha, est torsadée, ce qui lui donne davantage de couleur. Ce thé est plus doux que la plupart des thés verts japonais : liqueur soyeuse et subtile, infusion parfumée.

14,90 € les 100 gr

le Temps d'un Rêve



TAMARYOKUCHA PREMIUM ICHIBANCHA 2016 : Très riche et complexe, ce thé déploie ses arômes au fur et à mesure de la dégustation. L'attaque est végétale et marine, et laisse place ensuite à des arômes plus fruités, zestés et floraux.

39 € les 100 gr

RYOKUCHA MIDORI : Le thé des Samourais. Sa faible teneur en théine et sa richesse en vitamines B et E en font un thé tonique mais non fébrilisant. Le thé idéal de l'effort physique et intellectuel. Son goût est vigoureux, fin et frais.

19,90 € les 100 gr

GYOKURO HIKARI : “ Perle de rosée ”. L'un des meilleurs Gyokuro, en provenance de la région d'Uji. Pour ce thé d'exception, les bourgeons les plus tendres ont été sélectionnés à la main, ce qui est très rare au Japon, et roulés très finement un par un. On découvre avec ce thé un goût vif et frais, une délicatesse et une rondeur absolument remarquables, fruits d'un raffinement et d'un luxe de soins dont seuls sont capables les Japonais. Un thé qui ravira les amateurs.

59 € la boîte de 100 gr

SENCHA ARIAKE : Produit par la province de Kyushu, le Sencha Ariake est le plus doux des grandes qualités de Sencha. Très tonique et fleuri, il est très agréable le matin.

13,90 € les 100 gr

SENCHA SUPERIEUR : Le Sencha le plus consommé au Japon. Puissant et vigoureux, il accompagne très agréablement un repas.

8,50 € les 100 gr

BANCHA HOJICHA : En grillant, le Bancha prend une teinte brune et un arôme boisé très agréable. Il est excellent pendant les repas, particulièrement avec du poisson. Thé très désaltérant et léger en théine, il est idéal le soir.

7,50 € les 100 gr

FLEUR DE GEISHA : Inspiré par la tradition japonaise du Hanami, la contemplation des cerisiers en fleurs au Japon, Fleur de Geisha est un mélange raffiné de thé vert japonais, délicatement parfumé à la fleur de cerisier.

8 € les 100 gr

AFRIQUE

ILE MAURICE : Un excellent thé noir, agrémenté d'éclats de vanille et d'écorces d'oranges, dont le parfum gourmand évoque la vanille, les agrumes et les fruits rouges.

7,50 € les 100 gr



GOUTS RUSSES ET SPECIALITES SLAVES

GOUT RUSSE IMPERIAL : Superbe mélange de thé noir, de mandarine, d'orange douce et d'orange sanguine. Un grand classique, plein de finesse.

7,50 € les 100 gr

GOUT RUSSE 7 AGRUMES : Spécialité slave, goût russe parfumé. Superbe mélange de thés noirs, évoquant le citron, citron vert, orange douce, orange amère, pamplemousse, bergamote et mandarine.

7,50 € les 100 gr

THE VERT AUX 7 AGRUMES : Agrémenté de pétales de fleur d'oranger et d'écorces d'agrumes, ce délicieux thé vert est aromatisé avec le célèbre cocktail de 7 agrumes créé par Le Palais des Thés : essences naturelles de citron, citron vert, orange douce, orange amère, pamplemousse, bergamote et mandarine. Très

bel équilibre de la fraîcheur du thé vert japonais et de la saveur acidulée des agrumes.

7,50 € les 100 gr

THE AUX ORANGES DE CUBA : Léger et délicat, ce thé noir est parfumé avec des oranges douces de Cuba.

7,50 € les 100 gr

MELANGES TRADITIONNELS ANGLAIS

BREAKFAST TEA B.O.P. : Un mélange corsé pour le petit déjeuner de thés brisés de Darjeeling, d'Indonésie et de Ceylan.

6 € les 100 gr

STRONG BREAKFAST TEA B.O.P. : Ce thé noir du Sri Lanka est idéal en début de journée pour se réveiller. En effet, la belle couleur ambrée de ce thé noir révèle en réalité un thé des plus corsés.

6 € les 100 gr

BIG BEN G.F.O.P. : Très beau mélange de thés du Yunnan et d'Assam. A la fois doux et tonique, rond et épicé, c'est un mariage réussi de deux caractères. Sa richesse en théine en fait un excellent thé du matin.

7,50 € les 100 gr

le Temps d'un Rêve



VICE-ROI DES INDES T.G.F.O.P. : Remarquable mélange de Darjeeling et de Yunnan. Raffiné et délicat, ce thé est à la fois fruité et puissant. Sa richesse en théine en fait un excellent thé du matin.

7,50 € les 100 gr

EARL GREY

EARL GREY IMPERIAL : D'une grande finesse, ce thé noir, agrémenté de pointes blanches, a été délicatement aromatisé avec une essence naturelle de bergamote.

6,50 € les 100 gr

THE DES LORDS : Le Thé des Lords est un très bel Earl Grey au parfum de bergamote bien prononcé, agrémenté de pétales de carthame. Le plus bergamoté de tous les Earl Grey.

8 € les 100 gr

BLUE OF LONDON : Blue of London est un mélange remarquable de finesse et d'équilibre. Il est composé d'un des meilleurs thés noirs au monde, le Yunnan et d'une bergamote fraîche et délicate, originaire de Calabre. Un Earl Grey d'exception.

8,50 € les 100 gr

SPRING OF LONDON : Le Spring of London est un mélange d'équilibre d'un Darjeeling de printemps, et d'une bergamote fraîche et délicate, originaire de Calabre.

12 € les 100 gr

EARL GREY SENCHA : Thé vert original généreusement parfumé avec une essence naturelle de bergamote.

6,50 € les 100 gr

EARL GREY FLEURS BLEUES : Très parfumé, ce thé noir, délicatement parfumé avec une essence naturelle de bergamote, est agrémenté de pétales de bleuet.

7 € les 100 gr

THES PARFUMES

FLEUR D'ORANGER "LES PLAISIRS PURS" : Découvrez un thé parfumé de très haute qualité autour d'un ingrédient unique emprunté à la nature : la fleur d'oranger. Il allie la texture veloutée d'un thé vert en aiguilles, récolté en Chine, aux parfums délicats de la fleur d'oranger. Doux et voluptueux !

9,50 € les 100 gr

le Temps d'un Rêve



FRAMBOISE "LES PLAISIRS PURS" : La Framboise repose sur la sélection d'un très beau thé vert Sencha aux notes fraîches et végétales, associé à la note gourmande et acidulée des morceaux de framboise.

9,50 € les 100 gr

CITRON "LES PLAISIRS PURS" : Ce thé marie les parfums zestés du citron, gorgé de soleil, à la rondeur d'un thé noir Orange Pekoe, en provenance du Sri Lanka. Une alliance douce et équilibrée, fraîche et tonique !

9,50 € les 100 gr

CITRON VERT SENCHA : Thé vert délicatement parfumé au citron vert.

6,50 € les 100 gr

CHAI : Le Chai (prononcé "tchai") est un délicieux mélange de thé noir et d'épices (cardamome et clou de girofle).

6,50 € les 100 gr

CHAI IMPERIAL : Le Chai impérial est un délicat thé noir agrémenté d'un somptueux cocktail de cardamome verte, de baies roses, de cannelle, de gingembre et de zestes d'orange.

8,50 € les 100 gr

FLEUR D'ORANGER WU LONG : Thé semi-fermenté parfumé à la fleur d'oranger.

Faible en théine, remarquable thé du soir.

6,50 € les 100 gr

MELANGES PARFUMES

VIVE LE THE ! : Délicatement parfumé avec des agrumes et du gingembre, Vive Le Thé ! se déguste chaud ou glacé. Très bel équilibre entre la note fraîche et épicée du gingembre, les notes vives zestées du citron et du pamplemousse et les notes orangées plus douces.

8,50 € les 100 gr

THE DU HAMMAM : Inspiré d'une recette turque à base de thé vert, c'est un délicieux mélange fruité évoquant les aromates qui parfument le hammam : rose, datte verte, fruits rouges et fleur d'oranger. Il est agrémenté, dans la plus pure tradition orientale, de pétales de fleurs.

Sa fragrance extraordinaire naît de la subtile association du thé vert de Chine, réputé pour sa fraîcheur et ses vertus désaltérantes, et des parfums gourmands des fruits.

8,50 € les 100 gr

le Temps d'un Rêve



THE DU HAMMAM BLACK LEAF : Plus qu'une déclinaison sur une base de thé noir, le Thé du Hammam Black Leaf est une variation de la merveilleuse recette du Thé du Hammam. On y retrouve les accents gourmands et fruités des fruits rouges et des fleurs, soutenus cette fois, non plus par la datte verte, mais par la rhubarbe. Le thé noir, un Qimen, apporte profondeur et délicatesse à ce parfum délicieux.

8,50 € les 100 gr

THE DES SOURCES : Création exclusive du Palais des Thés, le Thé des Sources est un mélange d'un très beau thé vert de Chine, de bergamote et de feuilles de menthe. Délicieux !

8 € les 100 gr

THE DES VAHINES : Recette gourmande à base de thé noir qui marie les parfums de vanille, de l'amande et des pétales de soucis, agrémentée de boutons de roses.

8,50 € les 100 gr

THE DES SABLES : Inspiré d'un voyage au Maroc, le Thé des Sables est un mélange à base de thé vert créé par Le Palais des Thés. La rose de Damas, célèbre rose cultivée sur les versants de l'Atlas, est associée aux fruits du soleil -mangue, pêche jaune et agrumes- pour restituer la saveur unique d'une confiture de pétales.

8 € les 100 gr

THE DES ALIZES : Thé vert agrémenté de pétales de fleurs, subtilement parfumé avec des morceaux de pêche blanche, de kiwi et de pastèque. Superbe équilibre du thé vert et de la fraîcheur des fruits.

8 € les 100 gr

THE DES CONCUBINES : En créant le Thé des Concubines, Le Palais des Thés a souhaité restituer l'ambiance singulière et chaleureuse d'une maison de thé chinoise. Thé rare, le Thé des Concubines est un mélange raffiné et délicat de thés verts et noirs de Chine, agrémenté de pétales de rose et de morceaux de fruits, aux notes fruitées et gourmandes de cerise, de mangue et de vanille.

8 € les 100 gr

CACHEMIRE : Très beau mélange de thés verts et de thés noirs, parfumé avec des agrumes et des épices : clou de girofle et cannelle.

6,50 € les 100 gr

IKEBANA : Mélange fleuri de thés verts et de thés noirs : menthe, rose, jasmin et orchidée.

7,50 € les 100 gr

SOIREE D'HIVER : Savoureux mélange de thé noir, d'épices, d'agrumes et de caramel.

6,50 € les 100 gr

le Temps d'un Rêve



THE DES FAKIRS : Savoureux mélange de thé vert et d'épices (cardamome, clou de girofle), relevé par un zeste d'agrumes. Délicieux chaud comme glacé.

7,50 € les 100 gr

THE DES AMANTS : Gourmand et sensuel, le Thé des Amants est un voluptueux mélange parfumé de thé noir, de pomme, d'amande, de cannelle et de vanille, relevé par une pointe de gingembre.

8 € les 100 gr

QUATRE FRUITS ROUGES : Fraise, framboise, cerise, groseille.

6,50 € les 100 gr

THE AUX FRUITS DU NEPAL : Lotus, lychee, cannelle et mangue.

7€ les 100 gr

THEOPHILE : Le Palais des Thés célèbre la tradition orientale avec une création délicieusement exotique. Ce thé vert aux accents fruités de lychee et de mangue, rehaussé d'une note fleurie de lotus, se déguste aussi bien chaud que glacé.

8 € les 100 gr

MONTAGNE BLEUE : Un délicieux mélange de thé noir, de miel, de lavande, de fraise, de bleuet et de rhubarbe.

8 € les 100 gr

TROPICAL WU LONG : Cocktail de fleurs et de fruits tropicaux : mangue, maracuja et goyave.

6,50 € les 100 gr

THE DES SONGES : Un délicieux Wu Long (thé semi-fermenté) parfumé aux fleurs et fruits exotiques. Faible en théine.

8 € les 100 gr

THE DES SONGES BLANC : Le Thé des Songes Blanc est une recette créée par Le Palais des Thés, associant le thé blanc, les fleurs et les fruits. Délicatement parfumé, il évoque la rose, la fleur d'oranger et les fruits rouges. Agrémenté de pétales de carthame et de morceaux de fraises, il a pour base un très beau Bai Mu Dan, raffiné et délicat.

12,50 € les 100 gr

THE DES MOINES : Inspiré d'une recette ancestrale élaborée dans un monastère tibétain, le Thé des Moines est un mélange rare, à la saveur unique. Au Tibet, la légende raconte qu'une communauté de moines préparait dans le

le Temps d'un Rêve



plus grand secret un mélange de thé, de plantes et de fleurs. Après quelques jours de macération, les feuilles de thé étaient soigneusement triées et mises de côté.

Par cette mystérieuse alchimie, les moines changeaient le thé en or et donnaient au Thé des Moines son parfum exceptionnel.

8,50 € les 100 gr

ROOIBOS

ROOIBOS DES VAHINES : Sur une base délicate de Rooibos, la vanille et l'amande marient leurs parfums gourmands, pour un mélange suave et chaleureux. Agrémenté de morceaux de gousse de vanille, ce thé sans aucune théine peut être dégusté à tout moment de la journée ou de la soirée.

8,50 € les 100 gr

ROOIBOS A LA VERVEINE

7 € les 100 gr

ROOIBOS AU TILLEUL ET A LA MENTHE

7 € les 100 gr

MELANGE DU CAP : Eclats de cacao, gousses de vanille

7,50 € les 100 gr

ROOIBOS DES AMANTS : Toujours plus voluptueuse, cette nouvelle variation séduira les amateurs du Thé des Amants. Un très beau mélange de pomme, d'amande, de cannelle et de vanille, épicé d'une pointe de gingembre.

8 € les 100 gr

ROOIBOS DU HAMMAM : Inspiré d'une recette traditionnelle turque, le Thé du Hammam est une création du Palais des Thés aux accents fruités et gourmands. Cette nouvelle recette associe avec originalité la pulpe de datte verte et la générosité des fruits rouges à la rondeur du Rooibos.

8,50 € les 100 gr

ROOIBOS DES LORDS : Le mélange, agrémenté de pétales rouges, associe harmonieusement la puissance citronnée de notre bergamote et la rondeur du Rooibos.

8 € les 100 gr



🌸 **INFUSIONS "LES JARDINS"**

JARDIN FRUITE : Aux vertus antioxydantes et très vitaminée, cette infusion est composée de 10 fruits : dattes, fruits du dragon, baies de goji, baies d'argousier, baies d'aronia, cranberries, myrtilles, ananas, papaye, kiwi. Jardin fruité évoque la gourmandise d'un fruit d'été.

9,50 € les 100 gr

JARDIN TROPICAL : Fraîche, vitaminée et acidulée, cette infusion est composée de 9 fruits et plantes aromatiques : pomme, poire, papaye, ananas, mangue, pêche, écorces de cynorrhodon, citronnelle, pétales de bleuet.

Jardin tropical évoque un fruit juteux et gourmand.

9,50 € les 100 gr

JARDIN DES SONGES : Véritable invitation au rêve, cette infusion est composée de 10 fruits, fleurs et herbes aromatiques : pomme, citron, mélisse, tilleul, verveine citronnelle, feuilles d'ortie, camomille, lavande, pétales de rose et de bleuet.

11 € les 100 gr

JARDIN D'ÉPICES : Chaleureuse, réconfortante et riche en antioxydants, cette infusion est composée de 6 fruits et épices : dattes, raisins, noix de coco, gingembre, cardamome, cannelle. Jardin d'épices évoque la chaleur d'un bon feu de cheminée.

9,50 € les 100 gr

JARDIN DES REINES : Infusion gourmande aux fruits et plantes, Jardin des reines est un mélange d'amandes caramélisées et de cannelle qui évoque les saveurs de l'enfance.

9,50 € les 100 gr

JARDIN EN FÊTE : Infusion gourmande aux fruits et plantes, Jardin en fête est un mélange de cacao, d'orange et de raisins, qui évoque les confiseries des fêtes de fin d'année.

9,50 € les 100 gr

🌸 **MATE**

MATE VERT : Appelé thé des jésuites ou thé du Brésil, le Maté est une infusion consommée en Amérique du Sud. La plante utilisée, la yerba maté, appartient à la famille du houx. Ses feuilles, torréfiées et pulvérisées, donnent une boisson stimulante et riche en caféine.

5,50 € les 100 gr

MELANGE "DETOX" MATE VERT – CITRON VERT SENCHA : Un délice de vitalité associé à des vertus drainantes.

6,50 € les 100 gr