



# *Lindfield* Fine Teas

*Depuis plus de 30 ans, nous sommes fiers de vous proposer une expérience gustative unique, en sélectionnant les thés des meilleures plantations du monde.*

*Enjoy your cup of tea!*

# CONSEILS DE DÉGUSTATION

## THÉ NOIR



Température de l'eau : 85-95°C



Temps d'infusion : 3 à 5 minutes

## THÉ VERT

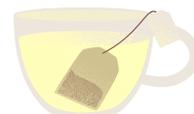


Température de l'eau : 70-85°C



Temps d'infusion : 1 à 3 minutes

## THÉ BLANC



Température de l'eau : 75-85°C



Temps d'infusion : 5 à 10 minutes

## THÉ FUMÉ



Température de l'eau : 90-95°C



Temps d'infusion : 3 à 5 minutes

## PU-ERH



Température de l'eau : 95-100°C



Temps d'infusion : 4 à 7 minutes

## OOLONG



Température de l'eau : 80-90°C



Temps d'infusion : 3 à 4 minutes

## MATCHA



Température de l'eau : 70-75°C



Fouetter l'ensemble en formant des W

## ROOIBOS



Température de l'eau : 90-100°C



Temps d'infusion : 5 à 7 minutes

## INFUSIONS



Température de l'eau : 90-100°C



Temps d'infusion : 5 à 7 minutes

*Lindfield*

# THÉS NON AROMATISÉS



## THÉS NOIRS

• INDE .....	8
◦ Assam .....	9
◦ Darjeeling .....	10
◦ Nilgiri .....	11
◦ Sikkim .....	11
• CHINE .....	12
◦ Anhui .....	13
◦ Fujian .....	13
◦ Yunnan .....	14
• SRI LANKA .....	15
◦ Ceylan .....	16
• JAPON .....	17
◦ Yukushima .....	17
• AFRIQUE .....	18
◦ Kenya .....	18
◦ Rwanda .....	18
• NÉPAL .....	19
• MÉLANGES “ANGLAIS” .....	20

## S O M M A I R E





## THÉS VERTS

- CHINE ..... 22
  - Gunpowder ..... 22
  - Chun mee ..... 23
  - Lung Ching ..... 23
  - Dong Bai ..... 23
- JAPON ..... 24
  - Bancha ..... 25
  - Kukicha ..... 25
  - Tamaryokucha ..... 25
  - Kabusecha ..... 25
  - Sencha ..... 26
  - Gyokuro ..... 26
  - Shinya ..... 26
  - Hojicha ..... 27
  - Genmaicha ..... 27
  - Sobacha ..... 27
  - Matcha ..... 27
- TAÏWAN ..... 28
  - Pi Lo Chun ..... 28

## THÉS BLANCS

- CHINE ..... 30
  - Pai Mu Tan ..... 30
  - Yin Zhen ..... 30

## THÉS SOMBRES

- CHINE ..... 32
  - Pu Erh ..... 32

## THÉS FUMÉS (NOIRS)

- CHINE ..... 34
- TAÏWAN ..... 35
- INDE ..... 36





## THÉS SEMI-OXYDÉS (OOLONGS)

• CHINE .....	38
◦ Tieh Kuan Yin .....	38
◦ Wu Yi Shuixian .....	38
◦ Rou Gui .....	38
• THAÏLANDE .....	39
◦ Gu Shu Hong Cha .....	39
◦ Sticky Rice .....	39
• TAÏWAN .....	40
◦ Special Dong Ding .....	40
◦ Ali Shan Jin Xuan .....	40
• NÉPAL .....	40
◦ Jun Chiyabari .....	40
• INDE .....	40
◦ Mokalbari .....	40

## THÉS PARFUMÉS

• CHINE .....	42
◦ Jasmin Chung Feng .....	42
◦ Jasmin Dragon Pearl Phoenix .....	42
◦ Gunpowder Menthe .....	42
◦ Lung Ching Osmanthus .....	42

## THÉS AROMATISÉS

THÉS NOIRS .....	44
EARL GREY .....	49
GOÛTS RUSSES .....	50
THÉS VERTS .....	52
THÉS BLANCS .....	55



## INFUSIONS

ROOIBOS .....	57
FRUIT TEAS - Infusions à base de fruits .....	61
HERBAL TEAS - Infusions à base de plantes .....	64
PLANTES SIMPLES .....	66

## ÉDITIONS SPÉCIALES

THÉS BRETONS - Gwenn ha Du .....	68
THÉS ROUTE DU RHUM - Gwadeloup's Tea Bo .....	69
LILIBET TEA - Queen Elisabeth II Jubilee .....	70
THANKSGIVING .....	71
THÉ D'AUTOMNE - Autumn Stroll .....	72
MÉLANGES DE NOËL - Thés, rooibos et infusions ..	74
SAINT-VALENTIN - Love Story .....	75
PÂQUES - Irish Cream .....	76
FÊTE DES MÈRES - Mother's Day .....	77

## SACHETS EN MOUSSELINE 100% COTON

THÉS NOIRS .....	79
THÉS VERTS .....	80
INFUSIONS .....	81
ROOIBOS .....	82
PLANTES SIMPLES .....	82
COFFRETS .....	83

## ACCESSOIRES

SACHETS & DOYPACKS .....	84
BOÎTES .....	84
BOÎTES DE STOCKAGE .....	84
FILTRES .....	85
COFFRETS & PRÉSENTOIRS .....	85
AUTRES ACCESSOIRES .....	85



T H È S    N O I R S

N O N    A R O M A T I S È S



I  
N  
D  
E

L'Inde, berceau du thé noir anglais, est la principale région productrice de thés noirs avec notamment les jardins de Darjeeling, d'Assam et de Nilgiri.

Le thé de la région de **Darjeeling** est l'un des plus réputés des thés noirs. Il a été développé par l'empire britannique pour concurrencer le thé chinois. Le Darjeeling doit sa renommée à la qualité de son thé, qui lui vient notamment de l'utilisation de théiers Sinensis, une rareté dans le monde du thé noir, et de l'action d'un nuisible, l'*Edwardsiana flavescens*, qui en mangeant les feuilles, provoque une réaction qui donne ensuite au thé un arôme proche du muscat. Les thés portent alors l'appellation muscatel.

La région d'**Assam** produit sa propre variété de thé (*Camellia Assamica*), très raffinée et parmi les plus chères au monde. La majeure partie de ce thé pousse à une altitude proche du niveau de la mer. Il est connu pour avoir du corps, être vivifiant, fort et son infusion est d'une couleur généralement claire.

Dans la région de **Sikkim** se trouve la plantation la plus au nord de l'Inde, dont le nom est Temi, bordée par le Bouthan, le Tibet et le Népal. C'est également dans l'Etat de Sikkim qu'est le point culminant de l'Inde, le Kangchenjunga, avec ses 8 586 mètres de haut. Le Jardin Temi Sikkim est le seul à produire un thé comparable à un Darjeeling, tout en ayant son propre caractère.

Le **Nilgiri** est un thé noir intensément aromatique et parfumé, cultivé dans les chaînes de montagnes Nilgiris "montagnes bleues", au sud ouest de l'Inde. C'est une région plus fraîche que les plaines environnantes grâce à l'altitude moyenne de 2000 mètres.

**ASSAM** **INDE****Assam Boisahabi B.O.P**

Ref : 622128

Assam puissant et corsé, idéal pour un petit déjeuner à l'anglaise.

**Assam Boisahabi T.G.F.O.P**

Ref : 622180

Assam plutôt doux avec une liqueur maltée et aromatique.

**Assam Samdang**

Ref : 22876

Riche en tips, il propose une liqueur maltée et une saveur légèrement corsée.

**Assam Satrupa**

Ref : 20519

Thé aux pointes délicates, qui offre une tasse marron avec des tons orangés aux saveurs subtiles.

**Assam Premium Blend T.G.F.O.P.1**

Ref : 200500

Thé de petit déjeuner par excellence, il est à la fois puissant et aromatique et donne une liqueur soutenue.



# INDE DARJEELING

## Darjeeling Premium Blend F.T.G.F.O.P.1

Ref : 300809

Liqueur alliant la finesse d'un Darjeeling primeur, avec le corps et l'arôme de muscat typique des secondes cueillettes.



## Darjeeling Himalayan Blend B.O.P

Ref : 308161

Puissant et aromatique, il est particulièrement agréable pour le matin et supporte un peu de lait.



## Darjeeling Okayti Autumnal F.T.G.F.O.P

Ref : 157710

Darjeeling automnal très agréable pour le "tea time" grâce à sa rondeur et ses arômes matures.



## Darjeeling Snowview 2nd Flush DJ 57

Ref : 174624

Ce thé donne une liqueur ronde et mordante avec un arôme de muscat bien développé.



## Darjeeling Margaret's Hope 1st Flush DJ 6

Ref : 10230

Tel un bouquet de fleurs fraîches, il donne une élégante liqueur, aux notes pétillantes florales subtiles et légèrement sucrées.



## Darjeeling Gielle 1st Flush DJ 1

Ref : 174414

Rond et moelleux, il offre une tasse ambrée pleine de vie avec un bon équilibre entre corps et arômes.



**NILGIRI** **INDE****Nilgiri Tiashola F.T.G.F.O.P.1**

Ref : 612616

Une thé de force moyenne, avec une liqueur rouge dorée et des notes légèrement citronnées.

**SIKKIM** **INDE****Temi F.T.G.F.O.P.1**

Ref : 16676

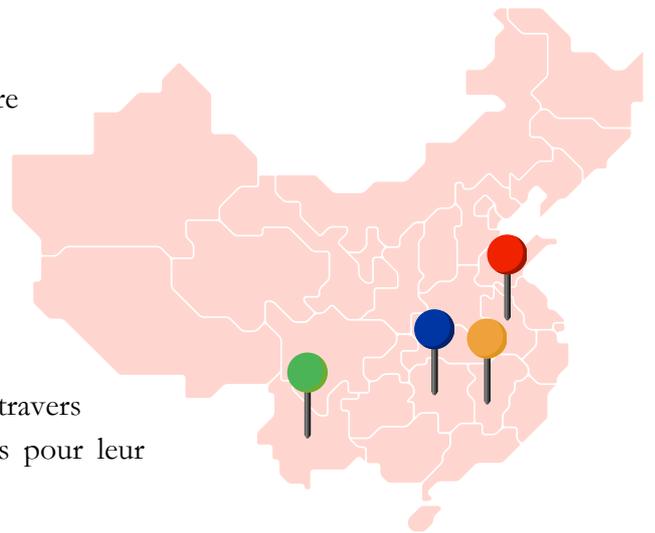
Un mélange harmonieux et charmant, brun avec un goût rond et moelleux.



## CHINE



Les thés noirs de Chine, dont l'origine remonte à la dynastie Ming, se sont développés pour satisfaire la demande croissante des marchés étrangers. Des variétés comme le Keemun, créé au XIXe siècle, ont été spécialement conçues pour l'exportation vers l'Europe, où ils sont devenus des éléments essentiels du thé anglais traditionnel. Les thés noirs chinois ont ainsi joué un rôle clé dans le commerce international, particulièrement à travers la route de la soie, et continuent d'être appréciés pour leur complexité et leur profondeur de saveurs.



Le **Yunnan**, originaire de la région éponyme, est apprécié pour ses notes terreuses et légèrement épicées, avec une douceur caractéristique.

Le **Keemun**, produit dans la province d'Anhui, est célèbre pour son goût délicat et floral, souvent comparé à des arômes de fruits mûrs et de fleurs.

Quant au **Hunan**, moins connu, il offre des saveurs robustes et maltées avec des nuances boisées, faisant de chaque tasse une expérience riche et complexe.

Le thé noir de la province de **Jiangxi** est apprécié pour sa finesse, offrant des notes douces, maltées, et légèrement fruitées. Il se distingue par son équilibre subtil et sa texture soyeuse, séduisant les amateurs de thés noirs délicats.

**ANHUI** CHINE**Keemun std 1143**

Ref : 668129

Liqueur douce et ronde avec des notes chocolatées. Plus faible en théine qu'un thé d'Inde.

**Keemun Hao Ya A**

Ref : 3040

Avec ses feuilles roulées à la main, il a une liqueur au goût délicat et raffiné.

**HUNAN** CHINE**Hunan O.P Congou**

Ref : 0320

Ce thé a un arôme délicat, une saveur parfumée, à la fois douce et sucrée.

**JIANGXI** CHINE**Special Black Congou Fu Hong Cha**

Ref : 60250

Un thé de facture artisanale aux notes de chocolat noir, de cerises noires et de cannelle.



## CHINE YUNNAN



### Grand Yunnan std 0211

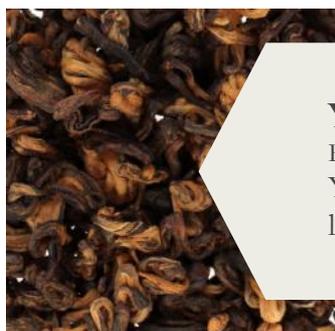
Ref : 416672

Un thé riche en bourgeons dorés et à la liqueur alliant finesse et rondeur.

### Grand Yunnan Imperial Golden Tips

Ref : 416570

Qualité de production supérieure, la liqueur est soyeuse mais puissante et sans amertume.



### Yunnan Curly Golden Downy

Ref : 076209

Yunnan de qualité supérieure aux feuilles roulées qui donne une liqueur alliant finesse et rondeur.

S  
R  
I  
L  
A  
N  
K  
A

Le Ceylan tire son nom de l'ancienne appellation de l'île du Sri Lanka, qui s'appelait "Ceylan" jusqu'en 1972, date à laquelle le pays a changé de nom après son indépendance en 1948.

Le Ceylan est réputé pour ses **arômes distincts** et ses **saveurs riches** qui séduisent les amateurs de thé du monde entier. Cultivé principalement dans les régions montagneuses de l'île, ce thé se distingue par sa **vivacité** et son **caractère** affirmé, avec des notes subtiles d'agrumes, de miel, et parfois même de chocolat. La diversité des altitudes de culture permet de produire une gamme variée de thés Ceylan, allant de thés **légers et délicats** à des infusions plus **robustes et corsées**, selon la région.

Le rapport entre le Ceylan et l'Angleterre est profondément enraciné dans l'histoire coloniale. Au XIXe siècle, après l'effondrement de l'industrie du café sur l'île, les Britanniques, cherchant une nouvelle culture de rente, encouragèrent la production de thé. Le climat unique du Sri Lanka et les méthodes de production perfectionnées par des experts britanniques firent rapidement du thé de Ceylan un produit de premier choix pour les consommateurs européens. Le Ceylan devint ainsi un ingrédient incontournable dans les mélanges de thé britanniques, apportant une note vive et rafraîchissante qui complétait parfaitement les autres thés noirs d'Inde et de Chine. Encore aujourd'hui, le Ceylan reste un symbole de qualité et d'excellence, perpétuant une tradition qui lie intimement l'histoire du Sri Lanka à celle de l'Angleterre.

## SRI LANKA CEYLAN

### Ceylan Saint James B.O.P Uva

Ref : 30178

Il donne une infusion cuivrée, corsée, avec la rondeur caractéristique propre aux thés de la région d'Uva.



### Ceylan Pettiagala O.P Dimbula

Ref : 419691

Fin et racé, il provient d'un jardin renommé pour la qualité de sa production.



### Ceylan Kenilworth O.P.1 Dimbula

Ref : 418133

Il présente de belles feuilles longues et torsadées, une liqueur ronde et forte et des arômes fruités.



### Ceylan Vithanakande Ratnapura

Ref : 30242

Ce thé est très parfumé et rond avec des bourgeons dorés.



### Ceylan Adawatte

Ref : 3026

Un bon standard typique de la production des jardins d'Uva . En feuilles brisées, il est aromatique et corsé.



## JAPON



Historiquement, le Japon a développé une culture du thé centrée sur le thé vert, le thé noir est donc relativement rare sur l'archipel nippon.

Le thé noir, est arrivé plus tardivement et n'a jamais acquis la même popularité, la production est donc restée marginale, avec une faible quantité par rapport aux thés verts. Cela est dû à des préférences culturelles profondes et à une tradition qui valorise les saveurs fraîches et herbacées du thé vert, contrastant avec les notes plus robustes et maltées du thé noir.

Yakushima est une île située au sud du Japon, faisant partie de la préfecture de Kagoshima.

### Yakushima Benifuki

Ref : 175074

Peu astringent malgré ses origines Assam, il développe des notes fruitées et une impression de pâtisserie gourmande.



## AFRIQUE



Le thé noir kenyan, cultivé principalement dans les hautes terres du pays, est réputé pour ses saveurs robustes et ses notes épicées, souvent caractérisées par une couleur sombre et une infusion forte. Le thé rwandais, en revanche, offre des infusions plus légères avec des nuances florales et fruitées, reflétant le climat unique et les techniques de culture du pays.

**KENYA****Kenya Tinderet ctc B.O.P**

Ref : 174075

Idéal pour un petit déjeuner “à l’anglaise”, ce thé offre une infusion rapide, puissante et colorée.

**RWANDA****Rwanda Rukeri O.P Bio**

Ref : 173259

La liqueur est pleine, ronde et corsée, avec un arôme malté puissant.



## NÉPAL



Les thés noirs du Népal sont réputés pour leur élégance et leur complexité. Cultivés dans les régions montagneuses du pays, ils offrent des infusions aux notes délicates de fruits, de fleurs et parfois d'épices, avec une douceur distinctive et un corps léger à moyen.

Leur production artisanale et leur terroir unique leur confèrent une qualité raffinée, les plaçant parmi les thés noirs les plus prisés pour leur finesse et leur diversité aromatique.

Limitrophe de la région de Darjeeling, en Inde, le Népal produit des thés dont les caractéristiques sont proches de son voisin prestigieux.



### Antu Valley S.F.T.G.F.O.P.1

Ref : 411429

Liqueur cuivrée aux notes fruitées et fraîches, il est très agréable comme thé d'après-midi.





Les mélanges de thés noirs pour le traditionnel “tea time” anglais, tel que l’English Breakfast, associent des thés comme le Assam, avec sa saveur robuste et maltée, et le Ceylan, connu pour ses notes vives et d’agrumes. Cette pratique, qui a émergé au XIX<sup>e</sup> siècle, vise à créer des infusions équilibrées et complexes adaptées aux préférences britanniques, illustrant l’importance culturelle du “tea time” en Angleterre.

### Irish Breakfast B.O.P

Ref : 309958

Thé d’Assam pur, c’est le mélange le plus corsé, dans la plus pure tradition irlandaise.

### English Breakfast B.O.P

Ref : 022283

Mélange de thés d’Assam et de Ceylan, donnant une liqueur brune empreunte de fraîcheur et à l’arôme malté.

### Scottish Breakfast B.O.P

Ref : 022436

Thé noir chaleureux et aromatique avec des accents de malt léger et est agréablement fruité.

### Victoria Blend O.P

Ref : 3031

Ce mélange d’Assam, de Ceylan et de Darjeeling est un excellent compagnon d’après midi.

T H È S V E R T S

N O N A R O M A T I S È S



## CHINE



Les thés verts chinois, comme le Gunpowder, le Lung Ching, le Chun Mee et le Dong Bai, se distinguent par leur diversité de saveurs et de procédés de fabrication. Le **Gunpowder**, aux feuilles roulées en petites billes, offre des notes fumées et robustes, tandis que le **Lung Ching**, est prisé pour son goût doux et légèrement noisette. Le **Chun Mee**, avec ses feuilles courbées, propose des saveurs fruitées et acidulées, tandis que le **Dong Bai**, moins connu, est apprécié pour sa douceur et son caractère floral. Chacun de ces thés reflète les richesses et les subtilités de la tradition du thé vert en Chine.

**CHINE GUNPOWDER****Gunpowder Special**

Ref : 121935

Puissant et aromatique, il convient à tous les moments de la journée.



**CHUN MEE****CHINE****Chun Mee**

Ref : 616582

Avec sa liqueur légère et son goût moelleux, ce thé est fruité et délicat.

**LUNG CHING****CHINE****Lung Ching (L7051)**

Ref : 666520

Ce thé vert aux arômes délicats laisse une trace sucrée en bouche.

**DONG BAI****CHINE****Dong Bai 董白**

Ref : 176931

Raffiné, avec un arôme floral, une saveur douce et légère et un arrière goût de miel qui le rend célèbre et recherché dans le monde entier, il est idéal après le repas pour faciliter la digestion.





Le thé vert japonais, introduit au Japon au IX<sup>e</sup> siècle par des moines bouddhistes, est devenu un pilier de la culture nippone. Aujourd'hui, la production est d'environ 85 000 tonnes par an, dont 99 % est du thé vert. L'utilisation des techniques artisanales comme l'ombrage et la cuisson à la vapeur confère aux thés japonais des saveurs riches et uniques.

#### Les principales variétés de thés verts japonais :

- **Sencha** : le plus populaire, représentant environ 70% de la production. Il est récolté au printemps et se distingue par ses arômes herbacés et légèrement astringents.
- **Bancha** : issu des feuilles plus matures récoltées après le Sencha, le bancha est moins raffiné et moins coûteux.
- **Kukicha** : Fait à partir des tiges et des brindilles du théier, il est légèrement sucré et offre un goût plus doux. Il est apprécié pour sa faible teneur en caféine.
- **Gyokuro** : l'un des thés les plus prestigieux et coûteux, représentant environ 1 % de la production. Les feuilles sont ombragées pendant environ 3 semaines avant la récolte, ce qui enrichit la teneur en théanine, responsable de l'umami.
- **Matcha** : Ce thé en poudre, utilisé dans la cérémonie du thé, est obtenu à partir de feuilles de Tencha ou de Gyokuro, broyées en une fine poudre. Principalement consommé lors de la célèbre cérémonie du thé au Japon "Chanoyu" ou "茶の湯".
- **Kabusecha** : Similaire au Gyokuro, ce thé est également ombré, mais pour une période plus courte. Il combine la douceur du Gyokuro et le caractère plus herbacé du Sencha.
- **Tamaryokucha** : il se caractérise par un goût doux, fruité et légèrement sucré, avec une faible astringence. Ses feuilles sont enroulées en forme de virgule ou de spirale, au lieu d'être droites comme celles du Sencha.
- **Genmaicha** : thé vert japonais mélangé à du riz brun grillé, souvent du sencha ou du bancha comme base. Ce mélange donne une boisson au goût unique, légèrement herbacé avec des notes de noisette et une douceur subtile.
- **Shincha** : premier thé récolté de l'année, issu des jeunes pousses de printemps. Prisé pour sa fraîcheur, sa douceur et sa faible astringence.
- **Hojicha** : Bancha torréfié à haute température, ce qui lui donne une couleur brun clair et un goût grillé, avec une faible teneur en caféine.

## BANCHA

JAPON

**Bancha Chiran 番茶**

Ref : 175061

Provenant de SHIRAN, préfecture de Kagoshima, ce Bancha offre une infusion rafraichissante.



## KUKICHA

JAPON

**Kukicha 茎茶**

Ref : 177191

Un thé à base de tiges du théier, il est moins riche en caféine que les thés traditionnels. Son goût est doux et léger.



## TAMARYOKUCHA

JAPON

**Tamaryokucha Special Kagoshima 玉緑茶**

Ref : 60667

Il a une liqueur soutenue et aromatique, il peut se consommer à toute heure de la journée.



## KABUSECHA

JAPON

**Kabusecha かぶせ茶**

Ref : 174739

Ce thé est doux avec une légère astringence. Umami très long en bouche avec des notes sucrées.



## JAPON SENCHA

### Sencha Shizuoka 煎茶

Ref : 3079

Originaire de la Région de Tenriyu, préfecture de Shizuoka, ce thé vert aromatique peut se consommer tout au long de la journée.



### Sencha Ariake Kagoshima 煎茶

Ref : 176490

Cultivé dans la région de Kagoshima au bord de la mer d'Ariake, ses feuilles ont une saveur douce, légèrement sucrée et iodée.



### Sencha Iri Matcha 煎茶

Ref : 174437

Un mélange de thé Sencha et de thé Matcha (3%), il est vitalisant avec un goût doux et végétal.



## JAPON GYOKURO

### Gyokuro Kagoshima

Ref : 177735

La liqueur a un goût suave avec un parfum subtil. Un thé d'exception qui saura ravir les amateurs de thé vert.



## JAPON SHINCHA

### Shincha 新茶

Ref : 177620

Le Shincha est la première récolte (first flush) d'un thé vert japonais. Cela lui confère une certaine fraîcheur qui le rend plus doux que d'autres.



## HOJICHA

JAPON

**Hojicha ほうじ茶**

Ref : 175215

Littéralement “thé grillé”, il est produit à partir de thé Bancha torréfié, il donne une infusion maltée, boisée, avec une note de vanille.



## GENMAICHA

JAPON

**Genmaicha 玄米茶**

Ref : 0588

Un thé Bancha mélangé à des grains de riz grillés et des grains de maïs soufflés, ce qui lui donne un goût malté salé.



## SOBA CHA

JAPON

**Sobacha そば茶**

Ref : 9999

Graines de sarrasins torréfiées, très populaire au Japon en raison de ses nombreuses propriétés bénéfiques pour la santé.



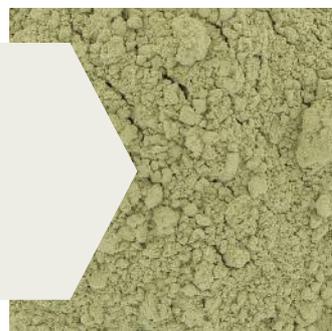
## MATCHA

JAPON

**Matcha Hana Pâtissier 抹茶**

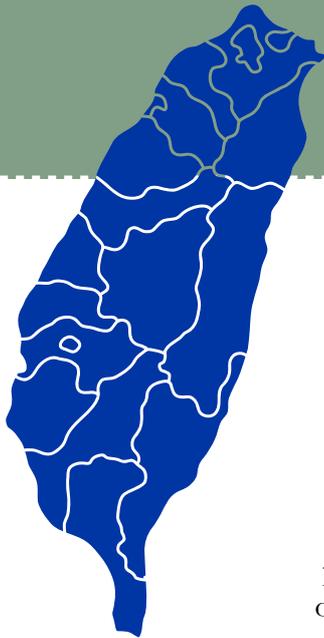
Ref : 0614

Idéal pour les recettes de pâtisseries, glaces, boissons et cocktails !

**Matcha Nishio Bio (boîte de 30g) 抹茶**

Ref : 171157

Il a été fabriqué avec la qualité la plus fine de Tencha et moulu sur meule de pierre. Celui ci a un riche umami et une couleur vert intense.

T  
A  
Ï  
W  
A  
N

Le thé a été introduit à Taïwan au XVIIe siècle sous la dynastie Ming, principalement par des colons chinois venus de la province du Fujian. Le thé vert, comme d'autres variétés, a trouvé des conditions idéales sur l'île, notamment dans les montagnes.

Cependant, c'est au XIXe siècle que la production de thé s'est réellement développée, avec l'arrivée d'experts chinois et des techniques de culture améliorées. Taïwan est aujourd'hui particulièrement réputée pour son thé Oolong, une variété semi oxydée, bien que le thé vert reste populaire et largement cultivé.

Le Pi Lo Chun est originaire de Chine, où il a été cultivé pour la première fois. Cependant, il a également été introduit à Taïwan, créant des variantes locales de ce thé qui offrent des saveurs uniques tout en préservant les caractéristiques de base du Pi Lo Chun.

## PI LO CHUN

**Pi Lo Chun**

Ref : 0404

Sa liqueur jaune vert est à la fois fraîche et sucrée, avec des arômes délicats de pêche, prune et abricot.



# THÉS BLANCS

NON AROMATISÉS



## CHINE



Les thés blancs de Chine, réputés pour leur délicatesse et leur subtilité, ont une longue histoire qui remonte à plusieurs siècles. Originaires de la région de Fujian, ces thés sont fabriqués à partir des jeunes bourgeons du théier, qui sont cueillis avant leur pleine ouverture. La production de thé blanc reste relativement modeste, avec environ 1 à 2% de la production totale de thé du pays, ce qui en fait un thé plutôt rare.

## PAI MU THAN

### Pai Mu Tan

Ref : 0335

Une liqueur cristalline, des arômes légers et subtils, ce thé blanc laisse une note sucrée en bouche.



## YIN ZHEN



### Yin Zhen Silver Needle

Ref : 16121

Les jeunes bourgeons sont cueillis seulement quelques jours par an à la main. Un grand cru complexe et subtil, aux notes florales, fruitées et végétales.

T H È S  
S O M B R E S

N O N  
A R O M A T I S É S



## CHINE



Apprécies depuis plus de mille ans par les Chinois pour leurs bienfaits digestifs, les thés sombres sont reconnus pour leurs propriétés détoxifiantes. Il existe 2 types de pu erh : les pu erh crus (sheng en chinois), généralement pressés en briques ou en galettes, qui fermentent naturellement au fil des années, et les pu erh cuits (shu en chinois), dont la fermentation est accélérée par l'intervention humaine. Les pu erh ont donc la particularité de se bonifier avec le temps. Les pu erh que nous vous proposons ont subis une fermentation accélérée.

## PU ERH

**Pu Erh Imperial Standard**

Ref : 668132

Très bon standard à l'infusion épaisse et à l'arôme caractéristique bien développé.

**Pu Erh "Tribut du Palais" bio**

Ref : 115265

Feuilles soigneusement sélectionnées, couleur fauve, liqueur robuste et distincte avec des notes sucrées de tabac.

**Pu Erh Orange**

Ref : 5285

Thé post-fermenté de la province du Yunnan agrémenté de morceaux d'orange et aromatisé avec de l'orange et de la bergamote légère.



T H È S F U M È S

N O N A R O M A T I S È S





Le thé fumé de Chine, notamment le célèbre Lapsang Souchong, est un thé noir unique aux arômes boisés et intensément fumés. Originaire des montagnes du Wuyi, dans la province du Fujian, sa fabrication remonte à plusieurs siècles. Ce procédé traditionnel consiste à sécher les feuilles de thé au-dessus de feux de bois, imprégnant ainsi chaque feuille d'une saveur fumée distinctive. Recherché pour son caractère audacieux, il se distingue tant par son histoire que par son profil gustatif inimitable, séduisant les amateurs de thés d'exception et les curieux à la recherche d'expériences sensorielles nouvelles.

## FUJIAN

### Fujian Souchong Pointes Blanches

Ref : 3052

Agrémenté de bourgeons de Yin Zhen, il permettra aux non initiés de se familiariser avec la famille des thés fumés.



### Lapsang Souchong

Ref : 486502

Fumé au dessus d'un foyer d'épicéa, il possède une liqueur puissante et aromatique avec une odeur de fumé intense. Un classique incontournable !

### Zheng Shan Xiao Zhong

Ref : 315004

La liqueur est soutenue, soyeuse et sans acidité. Les arômes sont tout en rondeur et le fumé est délicat.



### Russian Caravan

Ref : 3092

Légèrement fumé, c'est une mélange de thés en provenance du Yunnan, du Fujian, et du Szechuan.



Le thé fumé de Taïwan, moins connu mais tout aussi remarquable, reflète le savoir-faire artisanal de l'île. Inspiré des techniques chinoises, il est principalement produit dans les régions montagneuses comme le comté de Nantou.

Les feuilles, souvent issues de théiers locaux, sont séchées au-dessus de feux de bois, généralement de cèdre ou d'autres essences locales, conférant au thé des notes fumées délicates et équilibrées.

Ce processus méticuleux donne naissance à un thé à l'identité unique, qui marie la douceur des thés taïwanais à des arômes subtilement boisés, séduisant les amateurs de saveurs raffinées et authentiques.

### Tarry Crocodile

Ref : 668130

Plus fumé qu'un Lapsang Souchong de Chine, sa liqueur démontre d'un fumage profond, avec beaucoup de rondeur et de moelleux.





Le thé fumé de la région d'Assam, en Inde, est plus rare. Il combine la richesse des thés indiens avec des techniques de fumage uniques.

Produit dans les plaines luxuriantes d'Assam, le thé noir fumé est élaboré en séchant les feuilles au-dessus de feux de bois, souvent de bambou ou de manguier, qui imprègnent le thé de notes fumées subtiles.

Ce savoir-faire artisanal confère à ce thé une saveur profonde et corsée, mêlant les caractéristiques maltées typiques d'Assam à des nuances fumées raffinées.

### **Assam Fu Soonga**

Ref : 174417

Un thé à la fois rond, malté et aromatique avec des notes équilibrées de fumé.



T H È S E S E M I O X Y D È S

N O N A R O M A T I S È S



## CHINE



Le thé semi-oxydé de Chine, également connu sous le nom d'Oolong, est une spécialité raffinée issue des provinces renommées telles que le Fujian.

Ce thé se distingue par son processus de fabrication complexe, qui consiste à stopper partiellement l'oxydation des feuilles après leur flétrissage et roulage. Les maîtres de thé ajustent minutieusement chaque étape, de l'oxydation au séchage, pour obtenir une large palette d'arômes allant de notes florales et fruitées à des nuances grillées et boisées.

Réputé pour son équilibre subtil entre thé vert et thé noir, l'Oolong incarne l'excellence du savoir-faire chinois et séduit les connaisseurs en quête de complexité et de finesse.

### Oolong Tieh Kuan Yin (40%)

Ref : 0824

Fermenté à 40%, Il a une liqueur ambrée, puissante avec des notes boisées.



### Oolong Rou Gui

Ref : 174190

Un Oolong prestigieux, fermenté à 60%, il possède une étonnante note de cannelle pour laquelle il est très apprécié.



### Oolong Da Hong Pao

Ref : 681204

Réputé pour sa richesse aromatique et sa complexité, ce thé semi-oxydé est un véritable trésor pour les amateurs de grands crus.



### Oolong Wuyi Shuixian

Ref : 174983

La liqueur est brune dorée, très apprécié des collectionneurs car il se bonifie avec le temps. Avec des notes allant du florale au fruité et légèrement minéral.



### Fujian Milky Oolong

Ref : 02244

Fermenté à 40%, Il a une liqueur ambrée, puissante avec des notes boisées et crémeuses de lait.



Le thé semi-oxydé de Thaïlande, bien que moins connu, se distingue par ses variétés uniques comme le "Sticky Rice Oolong" et le "Milky Oolong". Cultivés dans les montagnes du nord, notamment dans la région de Chiang Rai, ces thés bénéficient d'un terroir riche et d'une fabrication méticuleuse.

Le "Sticky Rice Oolong" se démarque par ses arômes évoquant le riz gluant thaïlandais, obtenus grâce à l'infusion de plantes locales pendant le séchage. Le "Milky Oolong", quant à lui, séduit par ses saveurs crémeuses naturelles, intensifiées par des variations de température lors de l'oxydation. Ces thés offrent une expérience sensorielle singulière, mêlant tradition et innovation.

### Oolong Sticky Rice

Ref : 175638

Des arômes qui évoquent bien le riz gluant avec une liqueur jaune doré. En bouche, il est doux et frais, avec des notes gourmandes de riz.



### Oolong Gu Shu Hong Cha

Ref : 175637

Des arômes qui évoquent bien le riz gluant avec une liqueur jaune doré. En bouche, il est doux et frais, avec des notes gourmandes de riz.



# T A Ï W A N



## Special Dong Ding Oolong (15%)

Ref : 678904

Sa liqueur est caractéristique des meilleurs Oolongs et dégage des notes florales intenses.



# N É P A L



## Jun Chiyabari "Himalayan Bouquet"

Ref : 201048

Himalayan bouquet est un thé fabriqué en utilisant des méthodes Oolong qui ont pour résultat de faire un bouquet de saveurs et d'arômes de fruits et de fleurs.



# I N D E



## Assam Mokalbari East Oolong

Ref : 20464

Des arômes qui évoquent bien le riz gluant avec une liqueur jaune doré. En bouche, il est doux et frais, avec des notes gourmandes de riz.





T H É S  
P A R F U M É S



## JASMIN

### Jasmin Chun Feng

Ref : 306698

Un excellent standard, excellent pour accompagner un repas chinois. Sa liqueur est à la fois puissante et aromatique.



### Jasmin Dragon Pearls Phoenix

Ref : 69986

Ses feuilles sont enroulées harmonieusement sur elle mêmes. Il a une liqueur puissante et l'arôme bien développé.

## MENTHE

### Gunpowder Temple of Heaven à la menthe

Ref : 5162

Excellent mélange de Gunpowder supérieur "Temple of Heaven" et de menthe égyptienne.



## OSMANTHE

### Lung Ching Osmanthus

Ref : 601318

Un thé vert Lung Ching parfumé naturellement avec des fleurs d'Osmanthus, il a des notes de pêche et d'abricot.



T H È S    N O I R S

A R O M A T I S É S



# THÉS NOIRS AROMATISÉS

## Almond

Ref : 0736

Mélange de thés de Ceylan et de Chine Keemun avec morceaux d'amande et arôme naturel d'amande.



## Ashram

Ref : 5153

Mélange de thés noir, thé vert au jasmin, lavande et arômes naturels de bergamote et de lavande.



## Blue Mountain

Ref : 5156

Mélange de thés de Ceylan et de Chine Keemun avec pétales de bleuet, arômes naturels de rhubarbe, de mûre, de miel et de mandarine.



## Caramel Toffee

Ref : 0730

Mélange de thés de Ceylan et de Chine Keemun avec morceaux de caramel et arômes naturels de caramel.



## Cardamom

Ref : 8908

Mélange de thés de Ceylan et de Chine Keemun avec cardamomes vertes entières, arômes naturels de cardamomes et de vanille.



## Chant des Cigales

Ref : 8306

Mélange de thés de Ceylan et de Chine Keemun avec hibiscus, lavande, pétales de rose, fleur d'oranger, jasmin, aloe vera, arômes naturels de maracuja, d'abricot, de bergamote et d'orange.



# THÉS NOIRS AROMATISÉS

## China Rose

Ref : 0341

Mélange de thés de Ceylan et de Chine Keemun avec pétales de rose et arômes naturels de rose.



## Cinnamon

Ref : 8268

Mélange de thés de Ceylan et de Chine Keemun avec morceaux de cannelle et arôme naturel de cannelle.



## Cottage Garden

Ref : 5148

Mélange de thé noir et de thé vert avec écorces de cynorrhodon, morceaux de pomme, pétales de rose, arômes naturels de jacquier, de pomme et de cerise.



## Fruity Peach

Ref : 5052

Mélange de thés de Ceylan et de Chine Keemun avec morceaux de mangue, pêche et arômes naturel de pêche et de mangue.



## Ginger

Ref : 0728

Mélange de thés de Ceylan et de Chine Keemun avec morceaux de gingembre, arôme naturel de gingembre, de banane et d'ananas.



# THÉS NOIRS AROMATISÉS

## Hazelnut

Ref : 0746

Mélange de thés de Ceylan et de Chine Keemun avec morceaux de noisette et arômes naturels de noisette.



## Indian Chaï Garam Massala

Ref : 8045

Mélange traditionnel de thé noir et d'épices pour préparer le Chaï avec du lait. Celui-ci contient du poivre noir, des cardamomes, du piment, de l'anis, du gingembre, des clous de girofle, des morceaux de cannelle et de la vanille.

## Indian Chaï II

Ref : 5247

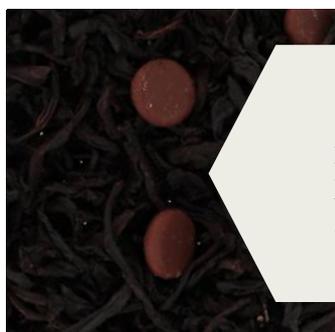
Mélange traditionnel de thé noir et épices avec coriandre, fenouil, clous de girofle, morceaux de cannelle, cardamomes, racines de ginseng, gingembre, arômes naturels de gingembre, cannelle et cardamome.



## Irish Cream

Ref : 5033

Mélange de thés de Ceylan et de Chine Keemun, aux notes crémeuses et chocolatées, avec des morceaux de chocolat.



## Jodhpur Nights

Ref : 5150

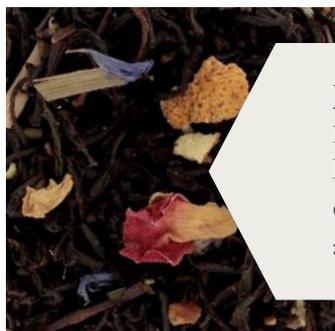
Mélange de thés de Ceylan et de Chine Keemun, aromatisé anis orange et mangue, avec pistils de carthame et pétales de pieds d'alouette.



## Lemon & Ginger

Ref : 5677

Mélange de thés de Ceylan et de Chine Keemun, avec écorces de citron, gingembre, citronnelle, pétales de rose, pétales de bleuet, arômes naturels de gingembre et de citron.

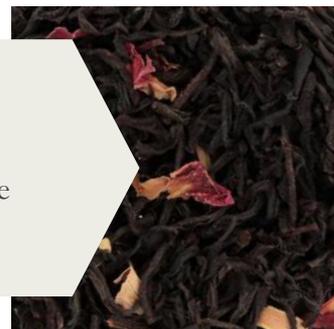


# THÉS NOIRS AROMATISÉS

## Lotus with Rose

Ref : 0342

Mélange de thés de Ceylan et de Chine Keemun, avec pétales de rose, fleur d'oranger et arômes naturels de lotus.



## Mango Indica

Ref : 5077

Mélange de thés de Ceylan et de Chine Keemun, fleurs de tournesol, morceaux de mangue, arôme naturel de maracuja, d'abricot et de bergamote



## Mauricius

Ref : 5151

Mélange de thés de Ceylan et de Chine Keemun, avec fleurs de jasmin, écorces d'orange, arômes naturels de vanille et d'orange.



## Nutcrackers

Ref : 3123

Mélange de thés de Ceylan et de Chine Keemun, morceaux d'amande, morceaux de noisette et arômes naturels d'amande et de noisette.



## Pear & Caramel

Ref : 5789

Mélange de thés de Ceylan et de Chine Keemun, morceaux de caramel, arômes naturels de poire, de caramel et de vanille.



# THÉS NOIRS AROMATISÉS



## Raspberry

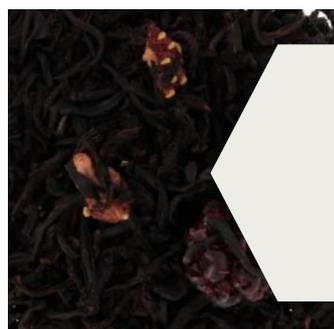
Ref : 0725

Mélange de thés de Ceylan et de Chine Keemun, avec morceaux de framboises et arôme naturel de framboise.

## Shéhérazade

Ref : 8346

Mélange de thés de Ceylan et de Chine Keemun, avec dattes, morceaux d'amande, pétales de rose, arômes naturels de miel et de figes de Barbarie.



## Summer Pudding

Ref : 8178

Mélange de thés de Ceylan et de Chine Keemun, mûres, morceaux de fraises, morceaux de cerises, arômes naturels de rhubarbe, de mûre et de fraise.

## Vanille Extra

Ref : 5765

Mélange de thés de Ceylan et de Chine Keemun avec vanille Bourbon et arômes naturels de vanille.



## Violet Larkspur

Ref : 8263

Mélange de thés de Ceylan et de Chine Keemun avec fleurs de mauve, fleurs de bruyère, arômes naturels de violette, morceaux de cannelle et arômes naturels de cannelle.



Le thé Earl Grey trouve son origine dans l'Angleterre du XIX<sup>e</sup> siècle et tire son nom de Charles Grey, 2<sup>e</sup> comte Grey, qui fut Premier ministre britannique de 1830 à 1834. La légende raconte que cette recette emblématique aurait été créée pour lui après qu'un diplomate chinois ou indien lui ait offert du thé aromatisé à l'huile de bergamote en remerciement pour un service rendu. Bien que cette histoire reste incertaine, le mélange a rapidement gagné en popularité parmi l'aristocratie britannique.



### Earl Grey Mallow Flower

Ref : 8144

Sur une base de Keemun et de Ceylan, agrémenté de fleurs de mauve et de pétales de bleuet, il est superbement équilibré et bergamoté à souhait.



### Earl Grey Morning

Ref : 8143

Le plus corsé de nos Earl Grey, avec une base d'Assam et de Ceylan, des pistils de Carthame et aromatisé avec une bergamote puissante, il est idéal pour un petit déjeuner tonifiant.



### Earl Grey Afternoon

Ref : 8152

le plus "sophistiqué" de nos Earl Grey, sur une base de Keemun et de Lapsang Souchong, avec des pétales de jasmin et de rose. Idéal pour un brunch de weekend.



### Earl Grey Impérial

Ref : 8153

léger et faiblement théiné, il est composé uniquement de thés de Chine du Yunnan et d'Anhui. Moins théiné, il est doux et aromatisé avec une bergamote de Calabre légère.



### Earl Grey Ceylan Décaféiné

Ref : 5027

Earl Grey déthéiné sur une base de Ceylan. Il est aromatisé avec une bergamote puissante.





Les mélanges “Russes” sont représentatifs de ceux consommés en Russie aux origines de l’introduction du thé dans les pays slaves. Les caravanes remontaient vers le Nord de la Chine tout en achetant des lots de thé qui étaient ensuite mélangés ensemble, à leur arrivée en Russie.

### **Russian Blend - Citrus Grove**

Ref : 5154

Thé noir agrémenté de morceaux d’orange et de citron, aromatisé à l’orange amère et l’orange douce, au citron vert et citron jaune, à la mandarine, bergamote et pamplemousse.



### **Russian Blend - Orange Grove**

Ref : 5149

Thé noir, écorces d’orange et arômes naturels de bergamote et d’orange.

T H È S    V E R T S

A R O M A T I S É S



# THÉS VERTS AROMATISÉS

## Sencha Caraïbes

Ref : 4055

Thé vert, raisin, morceaux de papaye, morceaux d'ananas, framboise, pétales de rose et arômes naturels de fraise et de citron.



## Sencha Colibri

Ref : 4749

Thé vert, fleurs de jasmin, fleurs de tournesol, arômes naturels d'abricot et de fruit de la passion.



## Sencha Earl Grey

Ref : 8151

Une variante plus légère en théine, il est aromatisé avec une bergamote de Calabre légère.



## Sencha Grapefruit Pampelmuse

Ref : 4720

Thé vert, écorces d'orange et arôme naturel de pamplemousse.



## Sencha Green Mountain

Ref : 8175

Thé vert, pétales de bleuet, arômes naturels de rhubarbe, de crème, de mûre, de miel et de mandarine.



## Sencha Lady Butterfly

Ref : 5252

Thé vert, pétales de rose et arômes naturels de vanille et de litchi.



# THÉS VERTS AROMATISÉS

## Sencha Lemon & Ginger

Ref : 4070

Thé vert, écorces de citron, gingembre, citronnelle, pétales de rose, pétales de bleuet, arômes naturels de citron et de gingembre.



## Sencha Limette

Ref : 5167

Thé vert, citronnelle, écorces de citron, arômes naturels de citron vert et d'orange.



## Sencha Mirabelle

Ref : 4046

Thé vert, écorces d'orange, arômes naturels d'abricot et de vanille.



## Sencha Peach Cream

Ref : 4722

Thé vert, fleurs d'oranger, pétales de rose, morceaux de pêche, morceaux d'abricots, arômes naturels de pêche et de crème.



## Sencha Sakura No Hana

Ref : 8495

Thé vert, morceaux de cerise, pétales de bleuets roses, pétales de bleuets et arôme naturel de cerise.



## Sencha Summer Pudding

Ref : 8176

Thé vert, mûres, morceaux de fraise, morceaux de cerise, arôme naturel de rhubarbe et de fraise.



# THÉS VERTS AROMATISÉS

## Sencha Sweet Lemon

Ref : 4759

Thé vert, écorces de citron et arôme naturel de citron.



## Sencha Tropical Moonlight

Ref : 4761

Thé vert, pétales de rose et arômes naturels de fraise et de jackfruit.

## Sencha Vanille Suprême

Ref : 5024

Thé vert et arôme naturel de vanille.



## Sencha Vitality Aloe Vera

Ref : 8805

Thé vert, rooibos, écorces d'orange, morceaux d'ananas, morceaux d'aloë vera, arôme naturel d'orange et de vanille.



### Pai Mu Tan Earl Grey

Ref : 5283

Liqueur cristalline, arômes légers et subtils, ce thé blanc parfumé à la bergamote laisse une note sucrée en bouche. Idéal en été en raison de ses vertus rafraichissantes.



### Pai Mu Tan Summer Pudding

Ref : 5282

Cristallin, léger et subtil, ce thé blanc aromatisé à la fraise, mûre et cerise est idéal pour une pause fraîche et sucrée.



R  
O  
O  
I  
B  
O  
S

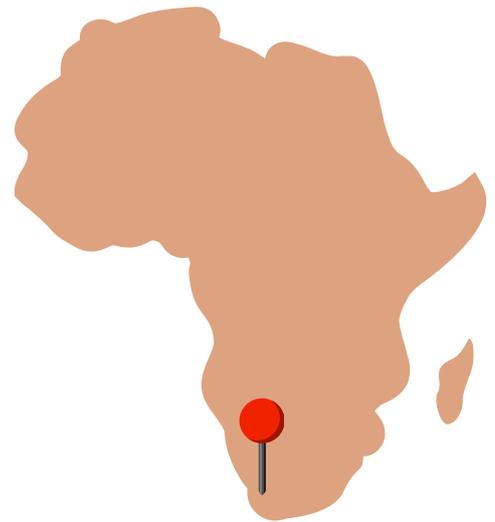




## TOUT SAVOIR SUR LE ROOIBOS

Le rooibos est une plante, plus exactement un buisson, originaire d'Afrique du Sud. Issu des feuilles de l'*Aspalathus linearis*, un arbuste qui pousse exclusivement dans les montagnes de Cederberg (Afrique du Sud), cette plante est profondément enracinée dans la culture sud-africaine et ne contient pas de caféine.

Le rooibos tire son nom de l'afrikaans, où "rooibos" signifie "buisson rouge". Les feuilles de l'arbuste sont récoltées, broyées et torréfiées, ce qui leur confère leur couleur rouge-brun caractéristique. On peut également trouver du rooibos non torréfié, appelé rooibos vert, qui est plus rare et offre une saveur légèrement différente, plus herbacée.



Le rooibos est réputé pour ses nombreuses vertus :

- **Sans caféine** : Idéal pour les personnes sensibles à la caféine, il peut être consommé à tout moment de la journée, même le soir.
- **Riche en antioxydants** : Il contient des flavonoïdes qui aident à combattre les radicaux libres, favorisant ainsi une bonne santé cellulaire et réduisant les risques de maladies chroniques.

# ROOIBOS

## Rooibos Bush Biologique Nature

Ref : 0987

Rooibos naturel et de culture biologique.



## Rooibos Bush Earl Grey Mallow Flower

Ref : 8539

rooibos, fleurs de mauve, pétales de bleuet et arôme naturel de bergamote.



## Rooibos Bush Energia

Ref : 8035

Rooibos, morceaux de mangue, morceaux d'ananas, fleur d'oranger, écorces d'orange, arômes naturels d'orange et de citron.



## Rooibos Bush Key West

Ref : 7946

Rooibos, écorces d'orange, morceaux d'amandes, morceaux de banane, morceaux de papaye, cannelle, noix de coco et arôme naturel de cannelle.



## Rooibos Bush Lemon & Ginger

Ref : 8245

Rooibos, écorces de citron, gingembre, citronnelle, pétales de rose, pétales de bleuet et arômes naturel de citron et de gingembre.



**Rooibos Bush Poire & Vanille**

Ref : 7882

Rooibos, fleurs de souci, feuilles de mûrier, morceaux de poire, arômes naturels de vanille et de poire.

**Rooibos Bush Sanddorm Premium**

Ref : 7874

Rooibos, baies d'argousier, écorces d'orange, feuilles de mûrier, arômes naturels d'argousier et d'orange.

**Rooibos Bush Summer Pudding**

Ref : 8005

Rooibos, mûres, cassis, morceaux de fraises, arômes naturels de mûre, de vanille, de fraise et de cassis.

**Rooibos Bush Vanille Suprême**

Ref : 7998

Rooibos, vanille, arômes naturels de vanille et de crème.



F  
R  
U  
I  
T  
  
T  
E  
A  
S

I  
N  
F  
U  
S  
I  
O  
N  
S



## FRUIT TEAS

**Apple & Cherry Pie**

Ref : 7053

Infusion de fruits avec morceaux de pomme, écorces de cynorrhodon, hibiscus, arômes naturels de fraise, d'amande et de vanille.

**Apple Strudel**

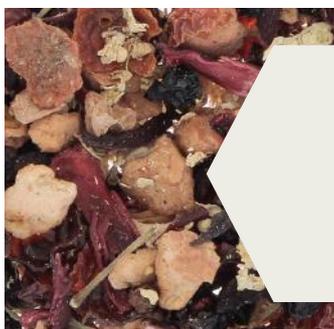
Ref : 7029

Infusion de fruits avec écorces de cynorrhodon, hibiscus, morceaux de pomme, bâtons de cannelle, arômes naturels de cannelle, de pomme et de crème.

**Cottage Garden**

Ref : 0948

Infusion de fruits avec écorces de cynorrhodon, sureau, hibiscus, morceaux de pommes, arômes naturels de fraise, de framboise et de mûre.

**Elderberry Cordial**

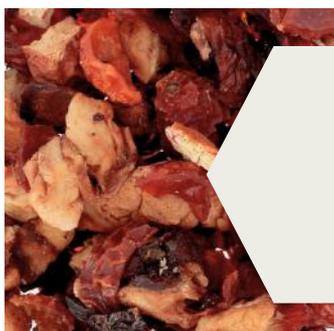
Ref : 177324

Infusion de fruits avec morceaux de pomme, sureau, cynorhodon, hibiscus, fleur de sureau et arôme naturel de vanille.

**Just a Zest**

Ref : 177323

Infusion de fruits avec morceaux de pomme, citronnelle, hibiscus et arôme naturel de citron.

**Marrakech**

Ref : 0926

Infusion de fruits avec hibiscus, cynorhodon, pomme, orange et arômes.

# FRUIT TEAS

## Orchard Fruit

Ref : 7120

Infusion de fruits avec écorces de cynorrhodon, morceaux de fraises, hibiscus, morceaux de pomme, arômes naturels de fraise et de vanille.



## Royal Fruit Ice Tea

Ref : 7112

Infusion de fruits avec écorces de cynorrhodon, pétales de bleuet, écorces d'orange, fleurs de tournesol, framboises, hibiscus, morceaux d'ananas, arômes naturels de citron, de pomme et de fraise.



## Summer Pudding

Ref : 0920

Infusion de fruits avec écorces de cynorrhodon, hibiscus, morceaux de pomme, morceaux de fraise, framboises, arômes naturels de fraise et de framboise.



## Sweet Pie

Ref : 177322

Infusion de fruits avec écorces de cynorrhodon, hibiscus, réglisse, morceaux de pomme, cassis, sureau et feuilles de cassis.



## Very Berry

Ref : 0939

Infusion de fruits avec hibiscus, groseilles, sureau, cassis, arômes naturels de fraise, de framboise, d'amande et de vanille.



HERBAL TEAS

INFUSIONS



# HERBAL TEAS

## Honey Dream

Ref : TC1603

Morceaux de pomme, verveine citronnée, camomille, feuilles de mûrier et arôme naturel de miel : une infusion aux vertus apaisantes avec la douceur du miel.



## I Feel Good

Ref : 8014

Citronnelle, feuilles de mûrier, maté vert (décaféiné), morceaux de pomme, écorces de cacao, feuilles d'ortie et arôme naturel de citron : une infusion aux vertus détoxifiantes.



## I Feel Tonic

Ref : TC1553

Morceaux de pomme, cynorhodon, écorces de pamplemousse, feuilles de mûrier, morceaux de rhubarbe, pétales de bleuet, arôme naturel de pamplemousse et d'orange.



## I Feel Zen

Ref : TC1602

Écorces de citron vert, morceaux de gingembre, fenouil, menthe, pétales de tournesol et pétales de bleuet : une infusion aux vertus digestives avec la fraîcheur de la menthe et le piquant du gingembre.



## Turkish Apple

Ref : TC1557

Morceaux de pomme et feuilles de mûrier : une infusion gourmande au bon goût de pomme.



P L A N T E S     S I M P L E S

I N F U S I O N S



# PLANTES SIMPLES

## Anis

Ref : 0970

Anis en graines.



## Citronnelle

Ref : 0977

Citronnelle.



## Hibiscus

Ref : 0975

Fleurs d'hibiscus tranchées.



## Méliste

Ref : 0969

Feuilles de mélisse.



## Réglisse

Ref : 0992

Réglisse en morceaux.



## Tilleul

Ref : 0990

Feuilles de tilleul hachées.



ÉDITIONS SPÉCIALES





Découvrez notre thé breton, une création unique inspirée des terres celtiques, alliant caractère et douceur pour une infusion authentique et réconfortante.

## Gwenn Ha Du sur thé noir

Ref : 6026

Thé noir, sarrasin, algues de Saint-Malo, fleurs de bruyère, morceaux de pomme, arômes naturels de pomme et de caramel.



## Gwenn Ha Du sur thé vert

Ref : 6027

Thé vert, sarrasin, algues de Saint-Malo, fleurs de bruyère, morceaux de pomme, arômes naturels de pomme, de caramel et d'aubépine.

## Gwenn Ha Du sur rooibos

Ref : 6028

Rooibos, sarrasin, algues de Saint-Malo, fleurs de bruyère, morceaux de pomme, arômes naturels de pomme et de caramel.





Recettes spécialement élaborées à l'occasion de la Route du Rhum édition 2022.

### Gwadeloup's Tea Bo sur thé noir

Ref : 808404

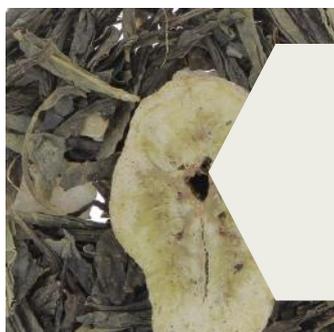
Thé noir, morceaux de banane, morceaux de papaye, écorces d'orange, morceaux d'ananas, cannelle et arôme naturel de rhum.



### Gwadeloup's Tea Bo sur thé vert

Ref : 808406

Thé vert, morceaux de banane, morceaux de papaye, écorces d'orange, morceaux d'ananas, cannelle et arôme naturel de rhum.



### Gwadeloup's Tea Bo sur rooibos

Ref : 2312190

Rooibos, morceaux de banane, morceaux de papaye, écorces d'orange, morceaux d'ananas, cannelle et arôme naturel de rhum.



## LILIBET TEA



A l'occasion du Jubilé de la Reine Elisabeth II, la Maison Lindfield vous propose le mélange de thés que la Reine affectionnait particulièrement : du Darjeeling avec une pointe de Bergamote.

Nous avons sélectionné un Darjeeling de la plantation Okayti, car c'est la plantation qui fournissait directement le Palais de Buckingham jusqu'en 1950, suite à l'indépendance de l'Inde.

Ce mélange baptisé « Lilibet Tea » est un hommage évident au célèbre surnom de la Reine Elisabeth, qu'affectionnait particulièrement son défunt époux, le Prince Philippe.



### Lilibet Tea

Ref : 157706

Darjeeling Okayti avec thé noir et arôme naturel de bergamote.





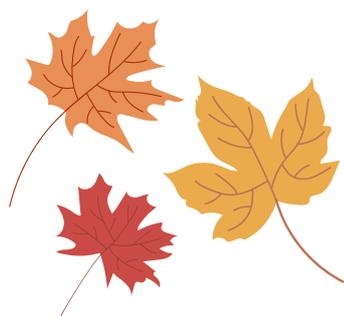
Laissez-vous emporter par la douceur de l'automne avec Autumn Stroll, un thé réconfortant aux notes chaleureuses de cannelle, vanille et noisette.

Parfait pour accompagner les journées fraîches, il enveloppe les sens d'une douceur gourmande et épicée, comme une promenade dans un sous-bois doré.

## Autumn Stroll

Ref : 5152

Thé noir, morceaux de pomme, bâtons de cannelle, morceaux de noisette et arôme naturel de cannelle.



# THANKSGIVING

ÉDITIONS SPÉCIALES



## Thanksgiving sur thé noir

Ref : 304259

Thé noir, canneberges, écorces de citron, morceaux de nougat, morceaux d'amande, noix de pécan, carthame, poivre rose, arômes naturels de noix de muscade, de citrouille, de crème et de citron.



## Thanksgiving sur thé vert

Ref : 304260

Thé vert, canneberges, écorces de citron, morceaux de nougat, morceaux d'amande, noix de pécan, carthame, poivre rose, arômes naturels de noix de muscade, de citrouille, de crème et de citron.

## Thanksgiving sur rooibos

Ref : 304261

Rooibos, canneberges, écorces de citron, morceaux de nougat, morceaux d'amande, noix de pécan, carthame, poivre rose, arômes naturels de noix de muscade, de citrouille, de crème et de citron.





ÉDITIONS  
SPECIALLES

THÉS  
DE  
NOËL

# THÉS DE NOËL

## Spice Imperial

Ref : 8190

Mélange de Noël sur thé noir avec écorces d'orange, bâtons de cannelle, carthame, vanille, clous de girofle, arômes naturels de vanille et de cannelle.



## Hansel & Gretel sur thé noir

Ref : 5286

Thé noir, morceaux d'amande, bâtons de cannelle, carthame et arôme naturel d'amande douce grillée.



## Rudolph's Blend

Ref : 5206

Mélange de thés vert et noir avec bâtons de cannelle, écorces d'orange, clous de girofle, pétales de rose, morceaux d'amande, arômes naturels d'amande et de vanille.



## Advent Apple

Ref : 4057

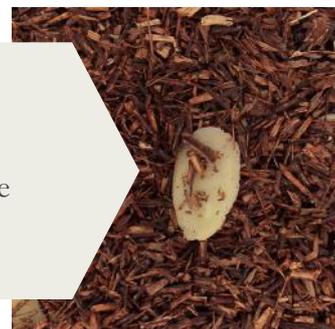
Thé vert avec morceaux de pomme et arôme naturel de pomme cuite au four.



## Hansel & Gretel sur rooibos

Ref : 8260

Rooibos, morceaux d'amande, morceaux de pomme, bâtons de cannelle et arôme naturel d'amande douce grillée.



## Christmas Eve

Ref : 7873

Rooibos, bâtons de cannelle, morceaux d'amande, arômes naturels de vanille et de crème.





A l'occasion de la Saint-Valentin, offrez une pause romantique avec notre thé noir de Saint-Valentin, un mélange envoûtant de fraise sucrée et de jasmin délicat. Parsemé de petits cœurs en sucre, il apporte une touche gourmande et poétique à chaque tasse.

Idéal pour partager un moment de douceur ou déclarer son amour d'une façon originale.

### Love Story

Ref : 8488

Thé noir avec de jolis cœurs en sucre, pétales de jasmin, arômes naturels de fraise des bois et de framboise.



E  
A  
S  
T  
E  
R

Célébrez Pâques avec notre thé au chocolat, une création gourmande et réconfortante qui évoque la douceur des fêtes printanières. Subtilement cacaoté, ce thé révèle des notes riches et veloutées, parfaites pour une pause savoureuse.

Un mélange festif et irrésistible, idéal pour accompagner les chocolats de Pâques ou simplement prolonger le plaisir en douceur.

**Easter Cream (Irish Cream)**

Ref : 5033

Thé noir, morceaux de chocolat, arômes naturels de crème et de vanille.





Offrez un moment d'évasion avec notre thé spécial Fête des Mères, une création fruitée et délicate aux notes exotiques de mangue. À la fois doux et rafraîchissant, ce thé ensoleillé célèbre la tendresse et la chaleur des moments partagés.

Une infusion lumineuse et parfumée, parfaite pour dire "Je t'aime" en douceur.

### Mother Day

Ref : 5077

Thé noir, morceaux de mangue, pétales de tournesol et arôme naturel de mangue.



SACHETS

MOUSSELINE



# THÉS NOIRS

# SACHETS MOUSSELINE

Nos sachets en mousseline 100% coton sont vendus au choix en boîte de 20 ou de 100.

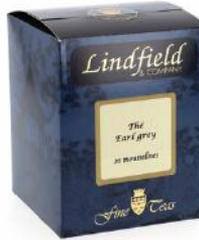
## Breakfast Blend

Refs : 20lind01 / 100lind01  
Thé noir Ceylan de petit déjeuner. Il est idéal le matin, avec ou sans lait.



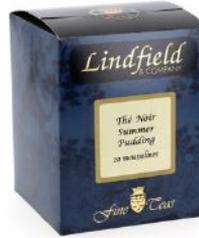
## Earl Grey

Refs : 20lind02 / 100lind02  
Thé noir avec arôme naturel de bergamote. Un classique à déguster tout au long de la journée.



## Summer Pudding

Refs : 20lind08 / 100lind08  
Thé noir aux fruits rouges gourmands, parfait avec une pâtisserie.



## Russian Orange

Refs : 20lind09 / 100lind09  
Thé noir aux agrumes avec écorces d'orange et arôme naturel de bergamote.



## Darjeeling Blend

Refs : 20lind11 / 100lind11  
Mélange de thés de la région de Darjeeling. Idéal le matin ou lors du tea-time.



## Strong Breakfast\*

Refs : 20lind25 / 100lind25  
Thé noir d'Afrique pour un thé corsé de petit déjeuner (avec ou sans lait).



\*thé conditionné en sachet PLA (biodégradable, fabriqué à partir de ressources naturelles comme le maïs ou la betterave).

## SACHETS MOUSSELINE

## THÉS VERTS

Nos sachets en mousseline 100% coton sont vendus au choix en boîte de 20 ou de 100.

### Chun Mee à la Menthe

Refs : 20lind03 / 100lind03

Thé vert de Chine à la menthe Nanah, réputées pour leur puissance aromatique.



### Jasmin

Refs : 20lind05 / 100lind05

Thé vert de Chine parfumé au jasmin. Il est parfait avec une pâtisserie.



### Chun Mee

Ref : 20lind07 / 100lind07

Thé vert de Chine idéal pour le petit déjeuner ou pendant un repas.



### Sencha Citrus

Ref : 20lind13 / 100lind13

Thé vert de Chine avec citron et orange. Un délice acidulé pour toute la journée.



# INFUSIONS

# SACHETS MOUSSELINE

## INFUSIONS "BIEN-ÊTRE"

Nos sachets en mousseline 100% coton sont vendus au choix en boîte de 20 ou de 100.

### My Secret Garden

Refs : 20lind22 / 100lind22

Vivifiante et apaisante avec menthe douce, camomille et une pointe de réglisse.



### My Spicy Indian Detox

Refs : 20lind21 / 100lind21

Mélange d'épices à base de gingembre, cannelle, clou de girofle, romarin, feuilles de sauge, réglisse, et chili.



### My Sweet Dream

Refs : 20lind20 / 100lind20

Douceur d'une infusion avec camomille, verveine et fleur d'oranger.



### Positive Attitude

Refs : 20lind19 / 100lind19

Pétillante avec gingembre, citronnelle, écorce de citron, myrte, réglisse, feuilles de mûrier et citron granulé.



### Sweet Salma

Refs : 20lind23 / 100lind23

Gourmande et fruitée avec verveine, hibiscus, camomille, pétales de rose, feuilles de mûrier, cardamome, papaye, arôme naturel fruit de la passion.



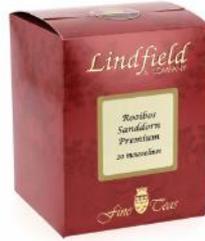
# SACHETS MOUSSELINE ROOIBOS

Nos sachets en mousseline 100% coton sont vendus au choix en boîte de 20 ou de 100.

## Sanddorn Premium

Refs : 20lind10 / 100lind10

Un rooibos à base d'orange et d'argousier, délice de toute la journée !



## Summer Pudding

Refs : 20lind24 / 100lind24

Avec ses fruits rouges, ce rooibos irrésistible saura ravir les papilles des petits et grands.



## Vanille

Refs : 20lind14 / 100lind14

Rooibos à la vanille qui vous apportera chaleur et réconfort.



# SACHETS MOUSSELINE PLANTES SIMPLES

## Menthe Nanah

Refs : 20lind16 / 100lind16

Feuilles de menthe nanah, réputées pour leur puissance aromatique.



## Tilleul

Refs : 20lind12 / 100lind12

Le tilleul est idéal pour se détendre, il est reconnu pour ses vertus apaisantes.



## Verveine

Refs : 20lind15 / 100lind15

La verveine est reconnue pour faciliter l'endormissement, idéale le soir, après un repas.



## COFFRETS

## SACHETS MOUSSELINE

**Coffret l'Herboristerie**

Ref : COFFRET30INF

Le coffret contient 6 infusions, pour un total de 30 sachets :

- My Sweet Dream
- My Secret Garden
- My Spicy Indian Detox
- Positive Attitude
- Sweet Salma
- Rooibos Sanddorn Premium

*Chaque coffret est vendu rempli et scellé.*

**Coffret Collection de thés**

Ref : COFFRET30THE

Le coffret contient 6 thés, pour un total de 30 sachets :

- Earl Grey
- Breakfast Blend
- Jasmin
- Darjeeling
- Russian Orange Grove
- Chun Mee à la menthe

*Chaque coffret est vendu rempli et scellé.*



# ACCESSOIRES

Pour les Doypacks 100g et les boîtes ivoires, personnalisation des étiquettes offerte !

## SACHETS & DOYPACKS



ref : 61018      ref : 61015      ref : 61061      ref : 61054      ref : 61019      ref : 61021      ref : 6112      ref : 61110



ref : DOYB  
personnalisable



ref : DOYV  
personnalisable



ref : DOYR  
personnalisable



ref : DOYT  
personnalisable

## BOÎTES 100g - 80g - 40g



ref : lintonblue



ref : BMRBLEU



ref : BMRVERT



ref : BMIPMO  
personnalisable



ref : BMIGMO  
personnalisable



ref : BMRROUG



ref : BMRTAUP



ref : BMIPM  
personnalisable



ref : BMIGM  
personnalisable

## BOÎTES STOCKAGE 1kg - 1.5kg - 2kg



ref : 73017



ref : 70434



ref : 70436



ref : 70435



ref : 70435

# ACCESSOIRES

## FILTRES



x18

ref : 94001



x15

ref : 94002



x12 ou à l'unité

ref : 94504  
ou ref : 94504UNI



ref : 93997



ref : 93999



ref : 41513

## COFFRETS ET PRÉSENTOIRS



ref : SEASONVIDE



ref : SEASONTHE



ref : 93532



ref : 93531



ref : 93530

## AUTRES ACCESSOIRES



ref : 41435



ref : 40000



x1000

ref : 60002



x1000

ref : 60000A



# *Lindfield* Fine Teas

*Découvrez notre collection de plus de 200 thés  
et infusions, soigneusement sélectionnés pour  
une expérience gustative unique.*

*Enjoy your cup of tea !*