






Thés verts nature


 **Ping cha** : Un thé chinois de « tous les instants », doux, frais et vitaminé.

 **Sencha Ariaké** : JAPON. Produit dans la province de Kyushu, le Sencha Ariaké est le plus doux des grandes qualités de Sencha. Très tonique et fleuri.


 **Yunnan vert** : La province du Yunnan produit ce thé vert délicat.


 **GunPowder** : Thé roulé en petites perles, il évoque la préparation du thé à la menthe. Vif, frais et désaltérant.


 **Genmaïcha** : JAPON. Thé vert Bencha, riz torréfié et riz soufflé donnant une liqueur aux notes vertes, marines et de céréales grillées. Très désaltérant.


 **Gyokuro** : La richesse aromatique des feuilles de thé vert gyokuro offre la meilleure qualité du thé japonais pour une véritable dégustation de gourmet. Ses propriétés stimulantes et tonifiantes contribuent à résister à la fatigue physique et mentale.


Thés verts aromatisés


 **Bali** : Subtil équilibre de notes fraîches, fleuries et fruitées pour ce mélange parfumé à apprécier tout au long de l'année, tant chaud que glacé : thé Sencha de Chine et thé vert au jasmin, pétales de fleurs, arômes litchi, pamplemousse et rose.


 **Fleur de Geisha** : JAPON. Composé en hommage aux femmes de Kyoto et inspiré par la tradition japonaise Hanami, la contemplation des cerisiers en fleurs au printemps, ce thé est un mélange raffiné de thé vert japonais délicatement parfumé à la fleur de cerisier.


 **Jaune Lemon** : CHINE. Alliance originale et inédite d'un thé vert Sencha de Chine à la citronnelle que des huiles essentielles de citron vert et citron doux, associées au gingembre, viennent harmonieusement parfumer pour offrir un thé résolument frais et tonique.


 **Thé des alizés** : Thé vert agrémenté de pétales de fleurs et subtilement parfumé avec des morceaux de pêche blanche, de kiwi et de pastèque.


 **Thé des sources** : CHINE. Thé vert additionné de feuilles de menthe, d'essence de bergamote, de pétales de roses et de bleuet.

 **Thé du Hammam** : Thé vert parfumé à la pulpe de datte verte, de fleurs d'oranger, de rose et de fruits rouges.


 **Touareg** : CHINE. Un thé vert, des feuilles de menthe, un arôme naturel menthe « Nanah » composent ce mélange riche et accueillant.


 **Soleil vert** : Thé vert Sencha de Chine parfumé à l'huile essentielle d'orange sanguine et enrichi d'écorces d'orange. Notes fruitées et agréablement acidulées pour ce thé à consommer tant chaud que glacé.


 **Grand Jasmin Chung Fen** : L'un des meilleurs dans la gamme du Palais des Thés, dans celui-ci aussi, quasiment toutes les fleurs ont été retirées et la concentration en bourgeons et élevée. Un thé de base remarquable qui permet à l'arôme du jasmin de s'exprimer entièrement au bout de 3 minutes.


 **Cap vert** : Thé vert Sencha de Chine, parfumé aux arômes ananas, caramel, marasquin et huile essentielle d'orange. Des écorces d'orange et des pétales de souci viennent parfaire ce mélange savoureux et délicieusement gourmand.


 **Vert Chaï** : Superbe composition associant un thé vert à un cocktail d'épices pour un mélange à l'infusion fraîche et végétale, puissante et au fini délicatement poivré.


 **Enjoy summer** : Végétale et fruitée, une alliance mêlant à la douceur d'un thé vert, les saveurs du melon et de la fraise des bois à celle rafraîchissante de la menthe. Un irrésistible mélange aux parfums de l'été.


 **Vert exotico** : Associé à un bouquet de fruits exotiques réunissant kiwi, fruit de la passion et citron vert, les notes marines et légèrement grillées de ce thé vert offre tout en conservant sa fraîcheur, une tasse délicieusement fruitée.


 **Jardin du Louvre - Côté jardin** : Thé vert gourmand aux notes de pomme, de prune et de coing, qui invite à une promenade à travers le jardin des Tuileries.


 **Abricot - Lavande** : Avec ses longues feuilles vert sombre, ce thé vert à l'infusion au fini délicatement sucré, associé aux arômes d'abricot et de l'amande douce, compose une tasse fraîche, vive et savoureuse aux belles notes fruitées.


 **Thé de l'Abbaye** : Thé vert du Yunnan, aux arômes mirabelle et caramel et parsemé de fleurs de souci. Une atmosphère de calme et de sérénité se crée autour de la dégustation de ce thé vert aux notes si subtiles de la mirabelle confite.


 **Thé des Riads** : Subtil assemblage de Yunnan vert aux arômes cannelle, cardamome, citron doux et pamplemousse. Le piment, les écorces d'orange et les fleurs de pivoine complètent dans une base subtile et équilibrée l'évocation des cours et des jardins secrets marocains.


 **Paul et Virginie vert** : Un bouquet de fruits rouges aux notes de vanille et de caramel se mêlent subtilement à la végétale saveur d'un thé Sencha de Chine. Des morceaux de fraises et des groseilles le complètent et achèvent de le rendre irrésistible.


 **Thé des sables** : Avec le thé des sables, le Palais des Thés vous invite à la découverte d'une rose, cultivée sur les versants de l'Atlas, au sud du Maroc, la rose de Damas. Son parfum est puissant et sensuel, presque poivré. Associée aux fruits du soleil : agrumes, mangues et pêches jaunes et à la fraîcheur du thé vert, la rose de Damas donne au thé des sables son parfum incomparable de rose confite.


 **Zest vert** : Thé vert Sencha aromatisé de citron, pamplemousse, bergamote, pétales de bleuet et calendula.

 **Jardin Vert** : Déclinaison du célèbre mélange jardin bleu, sur une base de Sencha de Chine, ce mélange aux arômes rubarbe et fraise des bois est additionné de fleurs de bleuet et pétales d'hélianthe.


 **Noël Vert** : Thé vert parfumé à l'orange, cannelle, vanille, pomme, amande et gingembre complété par des morceaux de fruits.


 **Thé Vert Sencha et gingembre** : Une recette traditionnelle riche en saveurs et en intensité. La douce et rafraîchissante verdeur d'un excellent sencha d'Ufi alliée à la vigueur chaleureuse et piquante du rhizome de gingembre.


 **Soupir d'Orient** : Thé vert, feuilles de menthe douce, feuilles de menthe poivrée, arôme naturel de menthe et huile essentielle de rose, pétales de fleur.


 **Star Elixir** : Feuilles de vigne rouge, fleur de sureau, feuilles de cassis, thé vert, graines de fenouil, reine des près, feuille de menthe poivrée, arômes naturels (badiane et menthe douce).


Les « à part »

 **Pu Er Impérial CHINE** : Thé sombre qui est réputé dans la pharmacopée orientale ; baisse du taux de cholestérol, dissolution des graisses, aide à la digestion et à la circulation du sang.

 **BAI MU DAN CHINE** : Thé blanc rare qui n'a subi aucune opération, il a simplement séché pendant presque 3 jours. Très pauvre en tanin, il faut les laisser infuser longtemps.

 **Tutti thés** : Mélange délicat très faible en théine composé de thé rouge, maté vert, Bai Mu Tan (thé blanc doux), China Sencha (thé vert), et additionné d'une pointe de citronnelle et d'écorces d'orange.

 **Maté vert** : Le maté n'est pas issu du théier, mais d'une plante originaire de l'Amérique du Sud appartenant à la famille du houx, très riche en caféine. On l'appelle aussi « Thé des Jésuites ». Le mot maté vient du quechua mathi, qui désigne un récipient (sorte de calebasse) traditionnellement utilisée pour préparer et boire le maté et encore d'usage de nos jours.


 **Matcha pâtissier** : Une préparation adaptée à l'utilisation professionnelle en pâtisserie ou restauration pour un ingrédient savoureux, à inclure dans les gâteaux, glaces, sauces et boissons telles que smoothies et latte, pour les enrichir d'une douce saveur de thé vert et d'une belle couleur verte.





Tél. 04 73 54 46 62
www.empreintes-vegetales.com




LES TISANES


 **Jardin des bois** : infusion gourmande aux fruits et plantes, Jardin des bois est un mélange de sureau, de framboises et de baies qui évoque le début de l'automne en forêt.


 **Jardin à la Française** : infusion gourmande BIO aux fruits, plantes et fleurs, Jardin à la française est un mélange délicat de poire, de pomme, et de feuilles de mûrier. Il représente l'esprit d'un jardin somptueux associant raffinement et élégance à la française.


 **Jardin Anglais** : mélange de menthe crépue, de citronnelle et de fruits jaunes, Jardin anglais (anciennement « Jardin Secret ») évoque la douceur d'une nuit d'été.


 **Citronnelle** : cultivée en asie, la citronnelle offre une infusion aux notes rafraîchissantes.


 **Feu de cheminée** : mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon et d'orange. Arômes cannelle et épices.


 **Infusion après repas** : saveur douce et discrète, les plantes (Fenouil, Mélisse, Verveine et anis vert) et la propolis de cette infusion bio vous aideront à finir votre repas sur une note plus légère.


 **Infusion du soir au tilleul** : au tilleul, la guimauve, le romarin et l'oranger doux pour une saveur douce et légère.


 **Orange zen** : réunit aubépine, mélisse, coquelicot, camomille et verveine. Des écorces d'orange et de bergamote quelques pétales de roses. Le cocktail apporte calme et sérénité.


 **Pécan pie** : Délicieusement gourmande, un mélange mêlant tilleul et verveine aux notes gourmandes de noix de pécan, noisette, amande, pistache et miel.


 **Pinacolada** : Fleurs d'hibiscus, pommes, ananas, noix de coco (morceaux de fruits et arômes) écorces de cynorrhodon.


 **Provence** : Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorce de cynorrhodon et d'orange, de fleur d'hélianthe. Arômes abricot et pêche.


 **Pure Ayurveda** : Copeaux d'épices : cannelle, gingembre, clou de girofle, poivre et de cardamome.


 **Tisane citron gingembre** : une tisane généreuse, pour faire le plein d'énergie grâce au gingembre et au citron dont les propriétés tonifiantes vous aideront à résister à la fatigue.

 **Tisane de Noël** : Mélisse, fève de cacao, réglisse, cardamome, cannelle, morceaux de gingembre et clous de girofle, poivre noir, rose, fleurs de calendula et arômes chocolat.

 **Tisane des 40 sous** : Riche en saveurs, ce mélange est composé d'écorces de citron et de cynorrhodon, de verveine, feuilles d'oranger bigarade, de réglisse et de thym.


 **Tisane des merveilles** : Douce et merveilleusement fruitée, une tisane associant verveine et tilleul aux notes rhubarbe, framboise, fraise, datte et fleur d'oranger.

 **Tisane du berger**: Véritable cocktail à infuser qui rassemble les vertus du tilleul, de la verveine, de la citronnelle, de la menthe et de la fleur d'oranger.

 **Tisane du Yogi** : Cannelle, pomme, gingembre, mélisse, réglisse, écorces d'orange, hibiscus, clous de girofle, millepertuis, feuilles de mûrier, camomille, fenouil, poivre, cardamome, fleurs de houblon.

 **Tisane de Thym**

Notre gamme de tisanes ayurvédiques (Atma bio)

 **Pour le soir** : Chandra
Pour le matin : Surya
Concentration : Buddhi
Paix du mental : Mano Shanti

Récupération sportive : Mamsa Shodhana
Protecteur hivernal : Pramati
Detox : Shodana

Nos substituts de café

 **Sarrasin**
Orge
Épeautre


Pissenlit
Chicorée

Carte des Thés


Nos marques




Thés noirs nature


 **Assam supérieur** : NÉPAL. Belle feuille entière, très riche en pointes dorées. Pour tous les moments de la journée additionnée ou non d'un nuage de lait froid.


 **Thé noir de la mer Caspienne**


 **Darjeeling Margaret's Hope** : INDE. Un thé des hauts plateaux Himalayens avec des notes sombres et fruitées. Beaucoup de caractère dans cette récolte d'été.


 **Grand Yunnan** : CHINE. C'est un des seuls thé qui réunit force et parfum sans aucune amertume. Il supporte un nuage de lait et possède les vertus du thé du matin.


 **Smokey Crocodile** : Thé noir aux arômes fumés.


 **Strong Breakfast** : Un mélange corsé de thés brisés d'Assam, de Ceylan, d'Inde et d'Indonésie.


 **Big Ben** : Très beau mélange de Yunnan et d'Assam. À la fois doux et tonique, rond et épicé, c'est un mariage réussi des deux caractères. Excellent thé du matin.


 **Mélange caravane supérieur** : Bel équilibre entre les crus de Yunnan, Szechwan et Keemun.

 **St James** : CEYLAN. Remarquable thé brisé issu du grand jardin prestigieux dont la réputation a fait le tour du monde. Astringent et fruité, il supporte un nuage de lait.


 **Hattiali** : INDE. 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.


 **Keemun ou Qimen** : CHINE. Les Quimen sont originaires de la province d'Anhui, à l'ouest de Shanghai, une région de faible altitude. Ce sont des thés très fins et très légers, qui peuvent être consommés en fin de journée.


 **Millima** : GBOP KENYA. Thé donnant une tasse corsée et aromatique mais sans amertume. Parfait pour le matin avec ou sans lait.


 **Brunch Tea** : INDE. Mélange Darjeeling et Assam, très bon pour un petit déjeuner tardif avec ou sans lait.


Thés noirs aromatisés ou parfumés


 **Chai** : délicieux mélange de thé noir et d'épices comme la cardamome, les clous de girofle ou le gingembre.


 **Chai impérial** : Entre influences indiennes et raffinement français, ce Chai se distingue par son mélange d'épices précieuses comme la cardamome, le gingembre ou les baies roses.


 **Christmas tea** : CHINE et CEYLAN. Orange, caramel et ananas dominant dans ce mélange de thés aux parfums traditionnels de Noël. Agrémenté d'écorces d'orange, de morceaux de fruits et d'une note de marasquin.


 **Goût Russe aux 7 agrumes** : Remarquable mélange de thés noirs aromatisés d'essences naturelles de citron, citron vert, orange douce, orange amère, pamplemousse, bergamote et mandarine.


 **Mélange Vénitien** : CHINE et CEYLAN. Le thé des marchands, vanille et fruits rouges, pétales d'hélianthe et fleurs de mauve.


 **Pommes d'amour** : CHINE et CEYLAN. Thés noirs aromatisés de pomme caramélisée cuite au four rehaussée d'une pointe de marasquin et additionné de morceaux de pommes et de pétales d'hélianthe.


 **Quatre fruits rouges** : CHINE et CEYLAN. Mélange de thés noirs parfumés aux arômes de cerise, fraise, framboise et groseille, agrémenté de morceaux de fraises et de groseilles.


 **Thé des amants** : Gourmand et sensuel, un voluptueux mélange parfumé de thé noir, de vanille, relevé d'une pointe de gingembre.


 **Thé des moines** : Un thé exceptionnel à la saveur unique. Inspiré d'une recette tibétaine ancestrale. Mélange secret de thés, de plantes et de fleurs.


 **Tourbillon** : CHINE et SRI-LANKA. Mélange de thés noirs où se mêlent dans un tourbillon de saveurs, les arômes marron glacé, biscuit, caramel toffee, fleur d'oranger et abricot confit.


 **Vanille** : Thé noir aromatisé à la vanille.


 **Orange sanguine** : Thés de Chine et de Ceylan, parfumés à l'huile essentielle d'orange sanguine et parsemés d'écorces d'orange.


 **Jardin bleu** : Mélange de thés de Chine et de Ceylan, parfumé aux arômes rhubarbe et fraise des bois. Parsemé de pétales de bleuet et d'hélianthe.


 **Thé de Pâques (Easter tea)** : Parfum délicat et notes gourmandes pour ce délicieux mélange de thés de Chine et de Ceylan aux arômes vanille, marasquin, chocolat et naranquilla, agrémenté de pétales de rose rouge et de fleurs de bleuet.


 **Régliste** : Mélange de thés de Chine et de Ceylan, parfumé à l'arôme réglisse qui vous plonge dans une dualité de douceur et d'amertume.


 **Caramel toffee** : Mélange de thés de Chine et de Ceylan aux notes de caramel toffee agrémenté de morceaux de papaye.


 **Paul et Virginie noir** : Mélange de thés de Chine et de Ceylan parfumé aux arômes caramel, cerise, fraise, framboise et vanille.


 **Citrons** : Thés de Chine, aux huiles essentielles de citron, citron vert et citronnelle. Agrémenté d'écorces d'orange et de pétales de fleurs.


 **Rose** : Thés de Chine, parfumé à l'huile essentielle de rose de Bulgarie, agrémenté de pétales de rose.

 **Coquelicot gourmand** : Thé noir, pétales de fleur arômes coquelicot (framboise, cerise et violette), vanille, amande amère et biscuit.

 **Pecan Pie** : Thé noir, arômes (noisette, noix de pécan, amande, pistache et miel), pétales de fleur.


 **Le 25 à St Pétersbourg** : Thé noir, morceaux de pomme, arômes (pomme, poire, mirabelle, pêche de vigne, noisette et châtaigne) pétales de fleur.


 **Mon petit chocolat** : Thé noir, arômes (cacao, biscuit, amande), pétales de fleur.


 **Granola d'hiver** : Thé noir, baies de gogi, riz soufflé et arômes (raisin, noix de pécan, sarrasin et sirop d'érable).


 **Violette** : Thé noir, pétales de fleur et arôme de violette.


Thés rouges


 **Tutti thés** : Mélange délicat très faible en théine composé de thé rouge, maté vert, Bai Mu Tan (thé blanc doux), China Sencha (thé vert), et additionné d'une pointe de citronnelle et d'écorces d'orange.


 **Rooibos de Hammam** : Le Rooibos est ici mélangé aux parfums du Hammam : rose, date verte, fruits rouges et fleurs d'oranger. Des pétales de fleur complètent ce subtil assemblage.


 **Rooibos Caramel Toffee** : Mélange gourmand de Rooibos, d'arôme caramel-toffee, parsemé de pétales d'hélianthe qui nous rappellent les confiseries de notre enfance.


 **Rooibos nature Koïsan** : AFRIQUE DU SUD. Le Rooibos, de son vrai nom *Asphalatus linearis*, est une plante différente du théier, donnant une boisson agréable, sans aucune théine et quasiment dépourvue de tanin.

 **Rooibos des vahinés** : La vanille et l'amande marient leurs parfums gourmands pour un mélange suave et chaleureux.


 **Rooibos de Noël** : Rooibos, épices (baies roses, morceaux de gingembre, clous de girofle), écorces d'orange, arômes (pain d'épices, orange amère, cerise).


 **Mélange pour lutins** : Rooibos aux fruits rouges : fraises, baies de sureau, groseilles, cassis, mûres entières, fleurs de bleuet, arômes naturels de baie sauvage.


 **Rooibos citrus** : Rooibos, écorces d'orange, huiles essentielles (citron vert, clémentine, orange snguine) et arôme Kola et pétales de fleurs.


 **Rooibos oriental** : Rooibos, écorces de bergamote, arômes (fruits de la passion, pêche de vigne et fraise des bois) et pétales de fleurs.


Thés Oolongs

 **Jardin du Luxembourg** : Thé oolong, pétales de fleurs, arômes (aubépine, aloé vera, rose, jasmin, fleur de prunier, melon et acacia).


 **Oolong châtaigne TAIWAN** : L'arôme châtaigne vient rehausser délicatement les parfums naturellement chaleureux d'un thé Oolong de Taïwan fortement oxydé. Agrémenté de fleurs de thé, sa dégustation saura ravir les amateurs de notes chaudes.


 **Oolong Fancy TAIWAN** : Un thé semi fermenté aux grandes feuilles. Infusion ambrée. Comme tous les oolong la teneur en théine est faible. idéal pour une dégustation le soir.


 **Thé des songes** : Un délicieux Oolong faible en théine parfumé aux fleurs et fruits exotiques.


 **Maison de famille** : Thé oolong, écorces d'orange, arômes (caramel beurre salé, vanille, sarrasin) et huiles essentielles de clémentine.

Les Earl Grey

 **Blue of London** : Un des meilleurs thés noirs au monde, le Yunnan, une bergamote fraîche et délicate originaire de Calabre, composent ici un mélange de finesse et d'équilibre. Un Earl Grey d'exception, qui ravira à la fois les amateurs de thé d'origine et les amateurs de thé parfumé.

 **Earl grey fleurs bleues** : Earl Grey agrémenté de fleurs de bleuet. Très parfumé, beaucoup de finesse.

 **Thés des Lords** : Très bel Earl Grey au puissant parfum de bergamote, agrémenté de pétales de carthame.

 **Earl Grey Sencha** : un beau mariage de la note acidulée de la bergamote avec la fraîcheur du thé vert.