

Type	Origine	Température d'infusion	Durée d'infusion
<i>Thé Blanc</i>	Chine	70°C	4 à 8 mn.
<i>Thé Noir</i>	Darjeeling Assam, Ceylan, Chine	Frémissante	3 à 5 mn
<i>Thé Oolong</i>	Inde, Ceylan, Formose, Chine	Eau bouillante	4 à 6 mn
<i>Thé Vert</i>	Chine Japon	70 à 80° C 60 à 80° C	3 à 4 mn. 1 à 3 mn.

L'art de la dégustation

Avant même l'infusion, le thé s'apprécie, se juge avec l'œil puis, au cours de la dégustation, tous les sens sont en éveil ...

Quelques points nous paraissent essentiels : l'aspect des feuilles et de la liqueur, leur saveur et leurs arômes.

1/ les feuilles sèches sont évaluées par la vue : la couleur des feuilles, leurs taille, forme, régularité et beauté. Autant de critères qui ont leur importance et exercent une première séduction. Celles-ci sont ensuite humées.

2/ puis on infuse les feuilles et là encore, l'œil juge la couleur, l'éclat, l'aspect plus ou moins trouble de la liqueur.

3/ enfin, odorat et goût interviennent pour distinguer rondeur, douceur, force, astringence, arômes... on hume les feuilles mouillées. Cela vous renseigne sur le bouquet du thé. Puis, on utilise la rétro-olfaction : il s'agit des impressions récoltées lorsque vous aspirez la liqueur, la maintenez en bouche et expirez l'air par le nez ; les arômes sont alors perçus de manière différente. On commence alors à s'exercer à distinguer les 5 saveurs : amer, acide, salé, sucré et unami (terme employé en dégustation qui provient du japonais et pouvant se traduire par savoureux).

Ensuite il faut savoir reconnaître et exprimer les sensations et impressions ressenties à la dégustation d'un thé. L'univers des arômes est infini : végétal, boisé, fleuri, marin, etc..

Le dosage

Deux grammes, soit une cuillerée à café rase pour 10 cl d'eau ou une bonne pincée pour les thés volumineux.

Janvier 2017

Carte des thés aromatisés

Avec les thés :

***DAMMANN Frères**

***Les Thés Christine DATTNER**

Auteur et Créatrice de Thés

Depuis 36 ans



***La Compagnie Coloniale**

Chez

Les Cafés Molina

Lauréat des Papilles d'Or

Sarl Torref'2000

24 avenue Gabriel Péri

91700 Ste Geneviève des Bois

☎ 01.69.25.05.47

www.lescafesmolina.fr

Horaires d'ouverture :

Mardi à vendredi :

9h à 12h30 // 15h à 19h30

Samedi sans interruption :

9h à 19h

Dimanche et jours fériés :

9h45 à 13h

Fermé le Lundi

Fermé les dimanches des mois de juillet et août

THÉS NOIRS

Amande Amaretti : Un parfum subtil qui nous rappelle celui des amandiers sauvages. Agrémenté de morceaux d'amandes.

Les amoureux du quartier Latin : mélange de thé vert à la violette et de thé noir à la châtaigne.

Thé des Anges : Assam, Darjeeling, Ceylan, verveine et fleurs de jasmin.

Anichai : Epices indiennes-gingembre-clous de girofle- baies rouges & cardamome.

Automne à Central Park : Figue- amande & abricot.

Balade en Flandres : Spéculoos- savoureux et gourmand.

Belle Mirabelle : thé noir à la mirabelle.

Bonne Année : délicieux mélange à l'Orange, Cannelle et aux Epices (85°/4')

Boudoir : Ceylan-Assam-Darjeeling & Bergamote.

Bourbon : Vanille & Caramel.

Bulgare : Arômes Framboise et huiles essentielles Orange Sanguine et Rose, écorces d'orange et pétales de fleurs. (90°/4 à 5')

Carnaval : Fruits noirs &caramel croquant

Charlotte aux Fruits : Fraise-Biscuit-Framboise-Morceaux de Papaye & Fraise.

Citron vert : Citron vert & écorces d'agrumes.

Coquelicot Gourmand : Thé noir au Coquelicot.

Earl Grey Fleurs Bleues : Bergamote, Fleurs Bleues (85°/4')

Fleurilège : Vanille, noisette et amande.

Flocons d'Epices : Ecorces d'Orange-Arômes de Pain d'Epices-Pétales de Fleurs.

Hiver à St Petersburg : Earl Grey, agrumes et pamplemousse.

L'Hymne à l'Amour : Fruits Rouges, Litchi, Rose. Ce thé tout en douceur est parsemé de petits cœurs en sucre (85°/4')

Little Boudha : Vanille, lavande, bergamote et thym (85°/4')

Jardin bleu : Rhubarbe et fraise des bois, parsemé de pétales de bleuet et d'hélianthe.

Le Thé de Jeny : Cookies-Vanille- Caramel.

Je Reviendrai à Montréal : thé noir au Sirop d'Erable (85°/3 à 4')

Joyeuses Pâques : Chocolat, Vanille, Amande (70°/3')

La Dame de Haute Savoie : thé noir au Thym, Miel et Châtaigne (85°/4')

Les Rois Mages : Orange, citron vert, épices, cannelle et cardamome.

Mangoustan : Mangoustan, pêche, poire et de fruit de la passion.

Mademoiselle Coco : Bergamote & Jasmin.

Massala Tchai : Merveilleux mélange de Thé-d'Epices-Clous de Girofle-Cardamome. A infuser dans du lait ou de l'eau. Un véritable voyage gustatif en Inde (85°/4')

Mélange Vénitien : Vanille et fruits rouges, pétales d'hélianthe et fleurs de mauve.

Mia Dolce Vita : Tiramisu, Chocolat et Caramel (85°/4')

Noix de Coco : Thé Noir à la Noix de Coco

Orange Douce : Huiles essentielles d'orange avec des écorces.

Paul et Virginie : Caramel, cerise, fraise, framboise et vanille.

Pêche abricotée : Le parfum de pêche et d'abricot confère à ce mélange une note acidulée.

Pomme d'amour : Pomme caramélisée, cuite au four et marasquin.

Ronde de Pâques : Chocolat et orange, agrémenté de bonbons mimosa.

Rendez-vous à Porto Bello : Bergamote, citron et citron vert (85°/4')

Rose : thé noir et pétales de roses

Rouge Brésil : Cerise, fraise, framboise et groseille.

Thé des Sages : Mélange de thés verts et noirs aromatisés à la bergamote et à la vanille, agrémenté de fleurs de mauve et de jasmin.

Sissi Impératrice : Bergamote et Clémentine (85°/3 à 4')

Vanille : Vanille et morceaux.

Voyage à Pékin : fruit de la passion rouge, mangue, ananas et huiles essentielles d'agrumes.

Voyage à Prague : Caramel, cacao, pruneaux « vodka », huiles essentielles de clémentine.

Voyage à Venise : Citron meringué, caramel « toffee », savoureux et délicieusement gourmand.

Voyage à Vienne : Chocolat, abricot et de vanille. Agrémenté de morceaux de fruits et d'écorces d'orange.

Voyage à Londres : Cannelle, Vanille, pomme, amande, gingembre.

Voyage à St Petersburg : Pomme, poire, mirabelle, pêche et pétales de rose.

Voyage en Provence : Figue, Fraise, Miel et Fleurs de Lavande

Violette : fleurs de violette et pétales.

OOLONG

Balade en Avignon : Oolong, figues avec morceaux de figues.

Balade en Bretagne : Oolong, beurre salé et pépites de caramel.

Oolong Milky : thé Oolong fermenté au dessus de vapeur de lait.

THÉS VERTS

Amande : Avec morceaux d'Amande.

Ananas Massala : Ananas, arômes de curry, fleurs de carthame.

Bali : Jasmin, litchi, rose et pamplemousse.

Bahia do Brazil : thé au yuzu, baie d'acai (chaud ou froid)

Bollywood : Gingembre, citron vert et décor éléphants roses. (70°/3')

Bonne Année : délicieux mélange à l'Orange, Cannelle et aux Epices (70°/3')

Caraïbes : Ananas (70°/3')

Couleur Papillon : Thé Vert, Rooibos Vert, Maté, aromatisés Fruits Rouges, Pamplemousse & Pointes d'épices (80°/3')

Cap vert : Ananas, caramel, marasquin et orange. Ecorces d'orange, pétales de soucis.

Clair de fruits : Cerise, fraise et mangoustan.

Thé des Divas : Ecorces de Citron-Ananas-Arômes Ananas & Menthe-huile essentielle de Citron Vert.

Été à St Petersburg : Bergamote, Orange, Pamplemousse.

Etoile Polaire : Orange, framboise, cola. Parsemé de fleurs d'oranger et de baies rouges.

Etoile d'Orient : Orange, épices et chocolat.

Fidji : Mangue, Ananas, Yuzu, Papaye.

Thé vert au Goji : Antioxydant riche en vitamines, en minéraux et en oligoéléments. (70°/3')

Havana : Citron vert, menthe et rhum.

Hansel & Gretel : Caramel, Vanille.

Jardin vert : Rhubarbe et fraise des bois.

Jardin du Palais Royal : arômes Pitanga-Fraise-Cherimoya-Jasmin-Pâquerettes.

Joyeuses Pâques : Chocolat, Vanille, Amande (70°/3')

L'Oriental : Fruit de la Passion, Pêche de Vigne et Fraise des Bois sur un Sencha, agrémenté de morceaux d'ananas.

Macaron Cassis Violette : Frais et fleuri comme le gâteau tant convoité, arômes cassis, violette et « macaron ».

MissDammann : Morceaux de !gingembre, Huile essentielle de Citron et arôme Fruit de la Passion, Pétales de Fleurs (90°/3')

Un Thé Aux Maldives : Fruits Rouges Exotiques et Pamplemousse (70°/3')

Thé à la menthe : Thé vert gunpowder et feuilles de menthe (85°/4').

Thé des Neiges est un mélange délicat de thé blanc & thés verts aux arômes fruités & gourmands de pomme cuite & fruits rouges. En série très limitée !

No Tox : Sencha, Gunpowder, Maté, Citron, Menthe et Epices (80°/3')

Paris Bangkok : Mangue et papaye (70°/3')

Sencha Calida : Vanille, groseille et fruits rouges.

Sencha Earl Grey : Huile essentielle de bergamote, fleurs de bleuet.

Soleil vert : Huile essentielle d'orange sanguine, écorces d'orange.

Sur la Croisette : Agrumes et Pêche (70°/3')

Violette Impériale : violette impériale avec fleurs (70°/3')

Si Versailles m'était Conté : Bergamote, poire et vanille (70°/3' à 4')

Yang Tsé Kiang : Magnifique création au Yuzu, Gingembre et Citronnelle sur un thé vert.

MATE

Maté au chocolat : maté torréfié saveur chocolat.

Maté au miel : maté torréfié saveur miel.

PU ERH

Gourmand : Cocktail d'arômes de Biscuit, caramel, vanille, amande douce et héliotrope. A boire aussi glacé.

Agrumes : Ecorces de bergamote, d'orange, de limette et de mandarine aux notes de vanille et d'héliotrope.

NOEL

Christmas Tea : Orange, caramel, ananas, marasquin, écorces d'orange et morceaux de fruits.

Christmas Tea Vert : orange, vanille, épices.

Christmas Tea Blanc : Délicatesse du thé blanc de Chine mêlé à des pétales de fleurs que des notes fruitées d'amande et de cerise relevées d'une pointe d'épices de gingembre embellissent pour offrir un mélange éclatant.

Joveux Noël : thé vert amande, orange, chocolat.

Noël chez Lisandro : Amande, cerise, gingembre et pétales de bleuet.

Thé de l'Avent : thé noir orange, goji, amande, vanille et cannelle.

Mon Beau Sapin : notes de Menthe Forte, décor sapin vert.

Tisane de Noël :

Mélisse, fèves de cacao et morceaux de chocolat (présence de lécithine de soja) réglisse, cardamome, cannelle, morceaux de gingembre et de clous de girofle, poivres rose et noir, fleurs de souci, arôme chocolat.

THÉS BLANCS

Great Earl Grey : Avec écorces de Bergamote-Arôme Bergamote.

Hiver en Blanc : Amande, Cannelle et Pomme.

Julia : Framboise et Pamplemousse.

Les Rives du Saint Laurent : Grenade, Airelles et Sureau (85°/4')

Passion de fleurs : Rose, abricot, pêche et boutons de rose.

Parfum de femme : Thé vert et blanc à la rose (70°/4')

Premier Amour : Thé Blanc au Jasmin & Pétales de Roses

ROOIBOS ou THÉS ROUGES

Rooibos nature BIO : Arbrisseau de la famille des « épineux », à fines tiges et fleurs jaunes, poussant à l'état sauvage dans la région du Cedeberg à l'Ouest de l'Afrique du Sud. Ses feuilles, dont la forme rappelle celle du laurier, servent à préparer une boisson sans caféine et à faible teneur en tanin, se consommant comme le thé avec un arôme et une liqueur des plus agréables. A boire nature ou légèrement sucré. Egalement délicieux froid.

Chocolate Cake : Rooibos, chocolat et caramel.

Cranberry - Vanille : Rooibos, baies rouges et vanille.

Détente : Rooibos et fleurs d'oranger.

Earl Grey : Huile essentielle de Bergamote & Pétales de Fleurs.

Goût Russe « Datcha » : Bergamote, Pamplemousse, Orange.

Rooibos en Fête : arômes de pain d'épices, orange amère et cerise noire avec des morceaux de gingembre, clous de girofle, baies rouges et écorces d'orange.

Goji : Antioxydant riche en vitamines, en minéraux et en oligoéléments.

Rooibos des Iles : Ananas, Coco

Peanut Butter : rooibos aromatisé au beurre de cacahuète.

INFUSIONS & TISANES

Bali : Verveine, Tilleul, Litchi, Pamplemousse, Pêche de vigne et une pointe de Rose.

Une chanson douce : Verveine et fleurs d'oranger.

Mélange digestion : Oolong, badiane et coriandre.

Hibiscus du Soudan : Egalement appelé « karkadé » cette Fleur offre une magnifique infusion rouge au surprenant goût acidulé. A boire chaud ou glacé.

Lapacho : Légèrement chocolaté, écorce d'un grand arbre poussant à 1800m d'altitude, principalement au Brésil. Riche en fer, en oligo-élément et en minéraux

Mélange minceur : Yunnan vert, queues de cerise, écorce de citron et citronnelle.

Comme un Ouragan : ginseng, Gingembre et Sencha aux fruits.

Paradis Bleu : Tilleul, Verveine et Menthe.

Pecan Pie : Tilleul-Cynorrhodon-Verveine-arômes Noisette-Noix de Pécan-Amande-Pistache & Miel. Fleurs.

Pure Beauté organique : infusion combinant à merveille Romarin, Rose, Rooibos, Gingembre, Maté et Fenouil.

Pure Jeunesse : thé vert, Rooibos, Açaï,

Goji, Vanille.

Tisane de la Reyne Lola : Gingembre-Verveine-Tilleul-Cynorhodon-Huile essentielle de citron vert et arôme fruit de la passion.

Tisane du Roy Lisandro : Citronnelle-feuilles de cassis-fleur d'oranger-écorces de Bergamote et d'Oranger doux-arôme Fruits Rouges-Fleurs de Mauve.

INFUSIONS FRUITÉES ou CARCADET

Avec ces harmonieux mélanges de fruits et fleurs séchées, obtenez de savoureuses boissons qu'elles soient glacées ou chaudes.

A servir glacée : 3 cuillères à soupe dans 1litre d'eau froide, laisser infuser au réfrigérateur 5 heures.

A servir chaud : pour une tasse de 20cl, une cuillère à café et laisser infuser 4minutes.

Mélange de fleurs d'hibiscus, écorces de cynorrhodon et morceaux de pomme :

Amande : morceaux de pomme, amande, cannelle, betterave rouge, (laisser reposer 10 mn après infusion)

Apple Cider : morceaux de pomme, baies de sureau, cannelle, badiane.

Cranberry et Vanille : Cranberry (baies rouges) et vanille.

Citronnade : écorces d'agrumes et tranches de citron.

Feu de Cheminée : Cannelle et épices.

Fragola : Rhubarbe et fraise.

Kir royal : Mûre, papaye et fruits rouges.

Noël : Baies Roses-Arômes de (Pain d'Epices-Amande-Vanille)-Cardamome.

Nuit d'été : Fraise, framboise et crème

Carcadet de Maman : Fraise et Pistache

Pomolone : Passion et pamplemousse

Provence : Abricot et pêche.

Douce heure** : **sans fleurs d'hibiscus****, écorces de cynorhodon et citron, groseille et morceaux de réglisse, de rooibos, fleurs d'oranger. Arômes cannelle et vanille.

LA FLEUR DE THÉ

Petit bouquet alliant pousses de thé et fleurs.

« Les fleurs de thé » s'épanouissent au contact de l'eau chaude ; les corolles éclatent et les feuilles se déploient...

Ce savoir-faire développé en Chine relève autant de l'art floral que de l'art de la manufacture du thé.

Ces thés sont véritablement sculptés dans les mains des ouvrières qui assemblent, coupent, lient, cousent et sculptent avec une infinie minutie.