

# 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**

**[Site internet : www.lescafesmolina.fr](http://www.lescafesmolina.fr)**

**Horaires d'ouverture :**

**Mardi à vendredi :**

**9h à 12h30//15 h 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**

## **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.

## 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** : Thés noirs Assam- Darjeeling- Ceylan, Arômes verveine- fleurs de jasmin.

**Anichai** : Epices indiennes : Gingembre - clous de girofle - baies rouges - cardamome.

**Automne à Central Park** : Thé noir arômes Figue- amande - abricot.

**Balade en Flandres** : Thé noir arôme Spéculoos- savoureux et gourmand.

**Belle Mirabelle** : Thé noir arôme mirabelle.

**Bonne Année** : Délicieux mélange aux arômes d'orange- Cannelle- Epices. (85°/ 4')

**Boudoir** : Thé noir Ceylan –Assam -Darjeeling avec un léger arôme de Bergamote.

**Bourbon** : Thé noir arômes Vanille -Caramel.

**Bulgare** : Thé noir arômes framboise- Huiles Essentielles d' Orange Sanguine – Rose et écorces d'orange- pétales de fleurs. (90°/4 à 5')

**Carnaval** : Thé noir arômes fruits noirs - caramel croquant.

**Charlotte aux Fruits** : Thé noir arômes fraise –biscuit –framboise et morceaux de papaye- fraise.

**Citron caviar** : Thé noir écorces de citron, arôme citron caviar-rose- huile essentielle de rose et pétales de fleurs. (90°/4 à 5')

**Citron vert** : Thé noir arôme citron vert et écorces d'agrumes.

**Coquelicot Gourmand** : Thé noir arôme coquelicot.

**Earl Grey Fleurs Bleues** : Thé noir, huile essentielle de Bergamote et Fleurs Bleuets (85°/ 4')

**Easter Tea** : Thé noir avec pétales de fleurs, arômes coquelicot-framboise-cerise-violette-vanille-biscuit-amande amère.

**Eternal Voyageur** : Thé noir arômes Fruits Rouges-Rhubarbe-Réglisse

**Flocons d'Epices** : Thé noir arômes de Pain d'épices- orange et pétales de Fleurs- écorces d'orange.

**Hiver à St Petersburg** : Earl Grey, arômes agrumes- pamplemousse.

**L'Hymne à l'Amour** : thé noir arômes fruits rouges- litchi- rose. Ce thé tout en douceur est parsemé de petits cœurs en sucre. (85°/4')

**Jardin bleu** : Thé noir arômes Rhubarbe- fraise des bois, parsemé de pétales de bleuet et d'hélianthe.

**Le Thé de Jeny** : Thé noir arômes cookies- vanille- caramel.

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

**Joyeuses Pâques** : Thé noir arômes chocolat- vanille- amande. (70°/3')

**La Dame de Haute Savoie** : Thé noir arômes thym- miel- châtaigne. (85° / 4')

**Les Rois Mages** : Thé noir arômes orange- citron vert- épices- cannelle- cardamome.

**Mangoustan** : Thé noir arômes mangoustan- pêche- poire- fruit de la passion.

**Mademoiselle Coco** : Thé noir arômes bergamote- jasmin.

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

**Mélange Vénitien** : Thé noir arômes vanille- fruits rouges avec pétales d'hélianthe- fleurs de mauve.

**Mia Dolce Vita** : Thé noir arômes tiramisu- Chocolat- Caramel. (85°/4')

**Noix de Coco** : Thé Noir à la Noix de Coco.

**Orange Douce** : Thé noir arôme huiles essentielles d'orange et écorces.

**Paul et Virginie** : Thé noir arômes caramel- cerise- fraise- framboise- vanille.

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

**Pomme d'amour** : Thé noir arômes pomme caramélisée cuite au four -marasquin.

**Ronde de Pâques** : Thé noir arômes chocolat- orange- agrémenté de bonbons mimosa.

**Rendez-vous à Porto Bello** : Thé noir arômes bergamote- citron- citron vert. (85°/4')

**Rose** : Thé noir arôme rose et pétales de roses.

**Rouge Brésil** : Thé noir arômes cerise- fraise- framboise- groseille.

**Thé des Sages** : Thé vert et noir arômes bergamote- vanille, avec fleurs de mauve et de jasmin.

**Sissi Impératrice** : Thé noir arômes bergamote- clémentine. (85°/ 3 à 4')

**Vanille** : Thé noir à la vanille et morceaux.

**Voyage à Pékin** : Thé noirs arômes fruit de la passion rouge-mangue-ananas- huiles essentielles d'agrumes.

**Voyage à Prague** :Thé noir caramel- cacao-pruneaux « vodka »-huiles essentielles de clémentine.

**Voyage à Venise** : Thé noir arômes citron meringué- caramel « toffee »- savoureux, délicieux, gourmand.

**Voyage à Vienne** : Thé noir arômes chocolat-abricot-vanille. Avec morceaux de fruits- écorces d'orange.

**Voyage à Londres** : Thé noir arômes cannelle-vanille-pomme-amande-gingembre.

**Voyage à St Petersburg** : Thé noir arômes pomme- poire- mirabelle- pêche et pétales de rose.

**Voyage en Provence** : Thé noir arômes figue-fraise-miel- Fleurs de Lavande.

**Violette** : Thé noir arôme violette avec fleurs de violette et pétales.

## OOLONG

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

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

**Oolong Milky** : Thé Oolong fermenté au dessus de vapeur de lait.

## THÉS VERTS

**Amande** : Thé vert à l'amande avec morceaux d'Amande.

**Ananas Massala** : Thé vert à l'ananas- arômes de curry avec des fleurs de carthame.

**Bali** : Thé vert arômes jasmin- litchi- rose- pamplemousse.

**Bahia do Brazil** : Thé vert au yuzu et baie d'acaï. (chaud ou froid)

**Bollywood** : Thé vert arômes gingembre- citron vert avec décor éléphants roses. (70°/3')

**Bonne Année** : Thé vert avec délicieux mélange à l'Orange- Cannelle- Epices. (70°/ 3')

**Caraïbes** : Thé vert arôme Ananas. (70°/3')

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

**Cap vert** : Thé vert arômes ananas- caramel- marasquin- orange avec écorces d'orange et pétales de soucis.

**Clair de fruits** : Thé vert arômes cerise- fraise -mangoustan.

**Thé des Divas** : Thé vert avec écorces de Citron- ananas, Arômes Ananas- Menthe- huile essentielle de Citron Vert.

**Été à St Petersburg** : Thé vert arômes Bbergamote- Orange- Pamplemousse.

**Etoile Polaire** : Thé vert arômes orange- framboise- cola et Parsemé de fleurs d'oranger et de baies rouges.

**Etoile d'Orient** : Thé vert arômes orange- épices- chocolat.

**Fidji** : Thé vert arômes mangue- ananas- yuzu- papaye.

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

**Havana** : Thé vert arômes citron vert- menthe- rhum.

**Hansel & Gretel** : Thé vert arômes caramel- Vanille.

**Jardin vert** : Thé vert arômes rhubarbe- fraise des bois.

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

**Jardin de Kyoto** : Thé vert de Chine aromatisé Fleurs de Cerisier avec des pétales.

**Joyeuses Pâques** : Thé vert arômes chocolat- Vanille- Amande. (70°/3')

**L'Oriental** : Thé vert Sencha arômes fruit de la Passion- Pêche de Vigne -Fraise des Bois, agrémenté de morceaux d'ananas.

**Macaron Cassis Violette** : Thé vert frais et fleuri comme le gâteau tant convoité, arômes cassis- violette- « macaron ».

**MissDammann** : Thé vert avec morceaux de gingembre- huile essentielle de Citron, arôme Fruit de la Passion et Pétales de Fleurs. (90°/3')

**Un Thé Aux Maldives** : Thé vert arômes fruits rouges- exotiques- pamplemousse. (70°/3')

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

**Thé des Neiges** : Thé avec mélange délicat de thés blancs & thés verts aux arômes fruités et gourmands de pommes cuites- fruits rouges. En série très limitée !

**No Tox** :Thés verts Sencha- Gunpowder- Maté, arômes citron- menthe –épices. (80°/3')

**Paris Bangkok** : Thé vert arômes Mangue- papaye. (70°/3')

**Sencha Calida** : Thé vert arômes vanille- groseille- fruits rouges.

**Sencha Earl Grey** : Thé vert arômes Huile essentielle de bergamote avec fleurs de bleuet.

**Soileil vert** : Thé vert arômes Huile essentielle d'orange sanguine avec écorces d'orange.

**Sur la Croisette** : Thé vert arômes agrumes- pêche. (70°/3')

**Violette Impériale** : Thé vert arôme violette impériale avec fleurs. (70°/3')

**Si Versailles m'était Conté** : Thé vert arômes bergamote- poire - vanille (70°/3' à 4')

**Yang Tsé Kiang** : Magnifique création au Yuzu- Gingembre- 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- héliotrope. A boire aussi glacé.

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

## NOËL

**Christmas Tea** : Thé noir arômes orange- caramel- ananas- marasquin avec écorces d'orange et morceaux de fruits.

**Christmas Tea Vert** : Thé vert arômes orange- vanille- épices.

**Christmas Tea Blanc** : Délicatesse du thé blanc de Chine mêlé a 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.

**Joyeux Noël** : thé vert arômes amande- orange- chocolat.

**Noël chez Lisandro** : Thé noir arômes amande- cerise- gingembre avec pétales de bleuets.

**Thé de l'Avent** : Thé noir arômes orange- goji- amande- vanille- cannelle.

**Mon Beau Sapin** : Thé noir avec des notes de Menthe Forte et décors sapin vert.

**Tisane de Noël** : Mélisse, fèves de cacao et morceaux de chocolats (présence de lécithine de soja), arômes chocolat- réglisse- cardamome- cannelle- morceaux de gingembre et de clous de girofle- poivres rose et noir- fleurs de souci.

## THÉS BLANCS

**Great Earl Grey** : Thé blanc avec écorces de Bergamote- Arôme Bergamote.

**Hiver en Blanc** : Thé blanc arômes amande- Cannelle- Pomme.

**Julia** : Thé blanc arômes Framboise et Pamplemousse.

**Les Rives du Saint Laurent** : Thé blanc arômes Grenade- Airelles- Sureau. (85°/4')

**Passion de fleurs** : Thé blanc arômes 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 avec 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.

**Caramel Toffee** : Rooibos arôme caramel et pétales de fleurs.

**Chocolate Cake** : Rooibos arômes chocolat- caramel.

**Cranberry - Vanille** : Rooibos arômes baies rouges- vanille.

**Détente** : Rooibos arôme fleurs d'orange.

**Earl Grey** : Rooibos arôme huile essentielle de Bergamote avec Pétales de Fleurs.

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

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

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

**Rooibos des Iles** : Rooibos arômes Ananas- Coco.

**Oriental** : Rooibos avec écorces de bergamote-pétales de fleurs, arômes fruit de la passion- pêche de vigne- fraises des bois.

**Peanut Butter** : Rooibos aromatisé au beurre de cacahuète.

## INFUSIONS & TISANES

**Bali** : Verveine- Tilleul arômes Litchi- Pamplemousse- Pêche de vigne et une pointe de Rose.

**Une chanson douce** : Verveine arôme fleurs d'oranger.

**Mélange digestion** : Oolong- badiane- 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 et Fleurs.

**Pure Sérénité BIO** : La douceur de la Camomille et de la Vanille associés à la fraîcheur des agrumes, de la menthe et de la citronnelle.

**Pure Beauté organique** : Infusion combinant à merveille Romarin- rose- rooibos- gingembre- maté-fenouil.

**Pure Jeunesse** : Thé vert- Rooibos- Açaï- goji- vanille.

**Tisane de la Reyne Lola** : Gingembre- verveine- tilleul- cynorrhodon- 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- arômes 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** : Ecorces d'agrumes et tranches de citron.

**Fantasia** : Orange amère.

**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- crème.

**Carcadet de Maman** : Fraise et Pistache.

**Pomolone** : Passion et pamplemousse.

**Provence** : Abricot et pêche.

**Samba** : Mangue et fruits tropicaux.

**Douce heure\*\*** : **sans fleurs d'hibiscus\*\***, écorces de cynorrhodon et citron- groseille et morceaux de réglisse- de rooibos- fleurs d'oranger. Arômes cannelle - 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 éclosent 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.