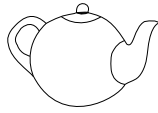


Notre carte des thés et tisanes



Thés Noirs



Breakfast



Mélange à petites feuilles de deux grandes régions du thé. Corsé, long en bouche et sans amertume. Parfait pour un petit déjeuner de choc.



Darjeeling



Ce Darjeeling provient des contreforts de l'Himalaya, léger, il peut être consommé à toute heure de la journée. Donne une liqueur ambrée au parfum de fruit mûr.



Ceylan O.P. Supérieur



Une belle feuille régulière donnant une infusion subtilement parfumée. Un thé idéal pour une dégustation l'après-midi.



Smokey Lapsang



Le parfum de fumée affirmé qu'exhale ce thé se révèle à l'infusion plus doux, plus subtil, presque délicat et restitue la palette aromatique du traditionnel Lapsang Souchong dans une tasse à la belle couleur cuivrée.



Goût Russe Douchka



Premier thé parfumé créé par Jean-Jumeau Lafond dans les années 1950 il est depuis son lancement un must chez Dammann Frères. Du thé noir, des huiles essentielles d'agrumes, le thé à la russe était né !



Jardin Bleu



Apprécié pour son bel équilibre et son savoureux parfum, il délivre une liqueur veloutée à la saveur de fruits du jardin mêlant avec gourmandise, rhubarbe, fraise et fraise des bois. Dégusté chaud ou encore glacé à la belle saison, on ne sait quelle préparation préférer pour ce thé tout simplement délicieux !



4 Fruits Rouges



Mélange de thés noirs aux délicieux parfums de fruits rouges, mêlant les arômes cerise, fraise, framboise et groseille dans une composition irrésistiblement fruitée.



Coquelicot Gourmand



Thés noirs mêlés de pétales de fleur, aux arômes coquelicot, biscuit et pâte d'amande. Tantôt bonbon de sucre cuit, tantôt gâteaux de nos grand-mères, difficile de choisir parmi ses saveurs, peu importe ce thé est un délice !

Earl Grey



Le plus réputé des thés aromatisés mêle avec bonheur des thés noirs à la finesse de la bergamote de Calabre. Un grand classique, toujours apprécié des amateurs.

Thés Noirs

Christmas Tea



Délicieusement fruité, Christmas Tea est un thé noir qui associe les saveurs de l'orange et de l'ananas à celle gourmande du caramel. Un soupçon de marasquin ajouté et il se révèle un thé de fête tout en finesse et nuances !

Oolong

Caramel au beurre salé



Les notes naturellement veloutées du thé oolong s'allient à celles, sucrées-salées d'un arôme caramel. Un bel équilibre entre des notes végétales et celles d'une confiserie que beaucoup retrouveront avec bonheur dans une tasse délicieusement gourmande.

Thés Verts

Bali



Subtil équilibre de notes fraîches, fleuries et fruitées pour ce mélange délicatement parfumé à apprécier tout au long de l'année préparé tant chaud que glacé. Ingrédients : thé vert et thé vert au jasmin, pétales de fleurs, arômes litchi, pampleousse, pêche de vigne et huile essentielle de rose.

Jasmin



Parmi tous les thés au jasmin produits en Chine, le thé Jasmin Chung Hao figure parmi les plus délicats et les plus parfumés. Produit à partir d'un superbe thé vert il offre une liqueur délicate et fraîche. Un véritable plaisir à chaque dégustation, parfait également en accord avec la cuisine chinoise.

Thés Blancs

Passion de Fleurs



Délicatesse du thé blanc allié à la subtilité des parfums de rose, d'abricot et de passion. Rehaussé de pétales de fleur, ce mélange offre à la dégustation une tasse fraîche et parfumée.

Thés Verts

Gunpowder



Poudre à canon pour les Occidentaux, « perles de thé » pour les chinois, ce thé évoque la préparation du thé à la menthe du Maghreb. 1 cuillerée à soupe de thé pour 50 cl d'eau, un petit bouquet de menthe fraîche et quelques morceaux de sucre. Dépayçant.

L'Oriental



Un thé délicieusement parfumé mêlant la fraîcheur toute végétale d'un thé vert aux arômes fruités du fruit de la passion, de la pêche de vigne et de la fraise des bois. Il offre une infusion aux nuances fraîches et veloutées.

Infusions

Camomille



Plante vivace cultivée notamment dans les zones d'Europe de l'Est dont les fleurs sont récoltées de mai à juillet. Son infusion d'un jaune vif présente un goût doux et fruité avec des notes d'ananas.

Yunnan Vert



La province de Yunnan produit presque exclusivement des thés noirs et sombres. Néanmoins, on y récolte également ce thé vert délicat. Ses feuilles au vert sombre offrent une liqueur jaune clair, corsée et aux notes vertes et fruitées, longues en bouche.

Miss Dammann



Sémillante et piquante comme la parisienne, 'Miss Dammann' est une création mêlant thé vert et gingembre aux parfums fruités et acidulés du citron et du fruit de la passion. Un mélange tout en fraîcheur et en vivacité.

Tilleul



C'était dans une tasse d'infusion de tilleul que la tante de Marcel Proust trempait «la fameuse Madeleine». Son odeur boisée et fleurie évoque les sous-bois humides et sa liqueur raffinée s'accroche sur la langue avec une légère âpreté.

Verveine



Qui ne connaît pas son goût extraordinaire... La verveine, plante vivace récoltée après la floraison, offre une tasse à l'effluve doux et légèrement citronné. Sa saveur est extrêmement fruitée c'est pourquoi une tasse de verveine odorante peut aisément remplacer un bon dessert !

Thé Vert Menthe - Touareg



Un thé vert, des feuilles de menthe, un arôme naturel menthe confèrent à ce mélange très aromatique une puissance et une fraîcheur remarquables. Thé emblématique et d'hospitalité pour le peuple Berbère, il est d'usage de boire 3 tasses de thé successives en guise de reconnaissance et de politesse. Toujours selon les usages, il se consomme très chaud et très sucré.

Jaune Lemon



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

Verveine Menthe



La fraîcheur vive de la Menthe s'allie à la saveur de la verveine pour offrir une infusion délicieusement parfumée.

Tisane du Berger



Délicat, parfumé et aromatique, ce cocktail de plantes à infuser rassemble toutes les vertus du tilleul, de la verveine, de la citronnelle, de la menthe et de la fleur d'orange.

Infusions



Tisane des 40 Sous



Ne vous fiez pas à son nom... Cette tisane est au contraire riche en saveurs. Écorces de citron et de cynorrhodon, verveine, feuille d'oranger Bigarade, réglisse et thym se mêlent pour offrir une tasse douce et légèrement amère.



Menthe Poivrée



Plante herbacée vivace, la menthe poivrée est récoltée en été avant la floraison. Connue pour son odeur puissante (menthol), son infusion est largement appréciée; elle peut s'employer volontiers pour aromatiser un sirop ou une salade de fruits.



Tisane du Roy



Bouquet fleuri et gourmand pour cette préparation unissant écorces d'orange douce et de bergamote, pétales de fleur, citronnelle, feuilles de cassis, boutons de fleurs d'oranger, qu'un arôme de fruits rouges complète délicieusement.



Citronnelle



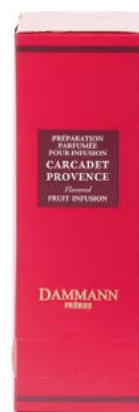
La Citronnelle offre une infusion aux notes très rafraîchissantes. Elle est utilisée au Maroc dans la préparation du thé à la menthe comme elle se marie en Thaïlande au gingembre et à la noix de coco dans les marinades de poisson, les soupes et les grillades.



Tilleul Menthe



Mélange classique de deux plantes qui s'allient savoureusement, mêlant la fraîcheur de la menthe aux notes boisées et fleuries du tilleul.

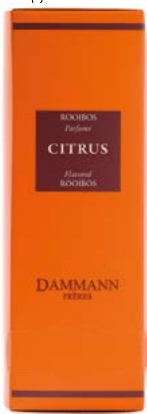


Carcadet - Provence



Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon et d'écorces d'orange aux délicieux parfums de pêche et d'abricot.

Rooibos



Citrus



C'est la rencontre du rooibos, plante d'Afrique du Sud, avec la saveur acidulée d'un bouquet d'agrumes. Une boisson tout à la fois douce et vive, dépourvue de toute théine elle est la boisson idéale pour les enfants ou pour une consommation en fin de journée. Dans sa boîte orangée, c'est un peu de soleil qui s'invite à la maison.

MD BOISSONS

VINS - BIÈRES - CAFÉ - SPIRITUEUX

MD Boissons Hochfelden - 38 A rue du 23 novembre, 67270 Hochfelden - 03 88 02 22 20

Caves du Chalet - 28a Route de la Schlucht, 68140 Stossvillr - 03 89 77 33 07 - Boissons Sud Lorraine - rue de la Cobrelle, 88150 Chavelot - 03 29 39 49 59

www.mdboissons.fr - Siège social : 6, rue du Général Leboq - 67270 Hochfelden - Identifiant CE : FR 27 399 201 565 - RCS Strasbourg B399291565 - S.A.S au capital de 846 092 €