

## LES « SANS THEINE »

### ROOIBOS ET HONEYBUSH

**Rooibos rouge bio** : rooibos fermenté, à faible teneur en tanin et sans caféine. Il se consomme comme du thé avec un arôme agréable.

**Rooibos vert bio** : rooibos simplement séché. Saveur très douce

Côté Sud : bergamote.

**Cranberry acérola** : canneberge, airelle, pomme, raisin, citronnelle, acérola, pétales de rose

**Epices** : cannelle, cardamome, clous de girofle, baies roses, vanille.

**Jardin Rouge** : rose, fraise, vanille, pamplemousse.

**Madeleine** : fruit de la passion, fraise des bois, pêche de vigne.

Vanille

**Honeybush Nougat** : miel, amande, pistache

### LES INFUSIONS DE FRUITS

**Pensées** : morceaux de pomme, citronnelle, cardamome, pétales de rose.

**Farandole** : hibiscus, cynorrhodon, pomme, orange, fraise, rhubarbe.

**Feu de cheminée** : hibiscus, cynorrhodon, pomme, orange, cannelle (contient un allergène : morceaux de noix)

**Palerme** : hibiscus, cynorrhodon, pomme, orange sanguine.

**Verger** : hibiscus, cynorrhodon, pomme, orange, poire, pêche, fraise.

**Bambou** : feuilles de bambou, citronnelle, pomme, mangue, noix de coco, banane, ananas, orange.

### LES TISANES

**Tisane des Rêveuses bio**: fenouil, anis, lavande, hibiscus, citronnelle.

**Tisane Céleste** : citronnelle, réglisse, camomille, verveine citronnée, rooibos, orange, pamplemousse.

**Tisane des Invités** : tilleul, verveine, litchi, pamplemousse, pêche, rose, jasmin.

**Tisane des Princes** : mélisse, potiron, raisin, citronnelle, gingembre, mûrier, cannelle, safran des Indes, épices, réglisse.

**Tisane de Noël** : cynorrhodon, verveine, cannelle, gingembre, amande

### COCAO

**Cacao St Domingue bio** : éclats de fèves de cacao

## QUELQUES CONSEILS

- 1 Bien chauffer la théière en la rinçant à l'eau bouillante
- 2 Mettre dans la théière une cuillère à thé (2g) par tasse (25cl)
- 3 Faire chauffer l'eau (de 70°C à 80° C pour un thé vert et de 80°C à 90°C pour un thé noir) et verser en une seule fois sur le thé la quantité voulue de liquide
- 4 Le thé doit infuser environ 2-3minutes pour les thés verts, 3-5 minutes pour les thés noirs, 6 minutes pour les thés de Formose, jusqu'à 8-9 minutes pour un thé blanc
- 5 Remuer rapidement avec une cuillère et verser.

Pour réaliser un délicieux thé glacé, faites infuser votre thé dans de l'eau de source à température ambiante pendant 2 à 4 heures, puis mettez au frais ou laissez infuser toute une nuit au réfrigérateur !

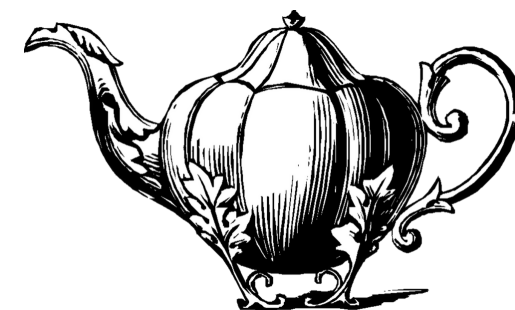
Conservez votre thé à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité dans une boîte hermétique, afin de lui préserver tous ses arômes.



**BETJEMAN & BARTON**

*Marchands de thé à Paris depuis 1919*

Notre sélection de thé à  
Rouen



**Betjeman & Barton**

**53, rue aux Juifs - 76000 ROUEN**

**02.35.07.71.05**

betjemanandbartonrouen.com  
mail : betjeman.rouen@gmail.com  
Facebook : Betjeman.and.Barton.Rouen

Ouvert du mardi au samedi  
de 10h30 à 13h et de 14h à 19h

## THES D'ORIGINE

Ceylan Kenilworth : un orange pekoe légèrement corsé. Idéal pour le petit déjeuner ou le thé de 5 heures.

Ceylan Roehampton : un Ceylan au goût corsé parfait pour le petit déjeuner, avec un nuage de lait.

Ceylan Kalleboka : une saveur douce et fleurie pour le matin, avec un nuage de lait l'après-midi.

Ceylan St James Fannings : un thé très corsé, idéal pour le petit déjeuner. Une demi-mesure suffit pour sa préparation.

Ceylan Pettigalla : Ceylan léger et fruité à déguster l'après-midi.

Ceylan Blackwood bio : un orange pekoe aux notes puissantes et teintées d'épices, agréable avec un nuage de lait.

Kenya Milima : un thé corsé et puissant, idéal au petit déjeuner.

Darjeeling Singbuli : thé léger et fruité à déguster de préférence l'après-midi.

Darjeeling Margaret's hope : une saveur boisée, ronde en bouche, très aromatique, à déguster le matin ou l'après-midi.

Darjeeling Risheehat bio : thé vert aux notes végétales très aromatiques et fraîches.

Assam Greenwood : un Assam très long en bouche à boire au petit-déjeuner, avec éventuellement un nuage de lait.

Assam Keelung : thé corsé riche en pointes dorées. A déguster de préférence le matin.

Assam Jamguri bio : thé aux notes de fruits mûrs, rond en bouche, à déguster tout au long de la journée.

Chine Grand Kemun : infusion subtile et veloutée au notes chocolatées.

Chine noir Grand Yunnan : une saveur développée et corsée. A déguster le matin ou l'après-midi.

Chine noir Panyong Golden : un grand thé aux notes miellées et caramélisées. Faible en théine.

Chine Pu-Er nid Tuocha : un thé compressé vieilli en cave qui donne une liqueur à la saveur de terre humide.

Chine fumé Impérial or : légèrement fumé et parsemé de fleurs de jasmin. A déguster nature au cours du repas ou l'après-midi.

Chine fumé Lapsang Souchong : thé fumé au bois d'épicéa idéal pour accompagner un repas salé.

Chine fumé Tarry Souchong : le plus fumé de nos thés fumés.

Formose Grand Oolong : thé semi fermenté au parfum de châtaigne. Faible en théine.

Chine Oolong Milky : thé semi-fermenté à la saveur douce, lactée et crémeuse.

Chine blanc Paï Mu Tan bio : goût boisé qui rappelle la noisette et la châtaigne pour ce thé cueilli à la main comprenant le bourgeon et les 2 jeunes pousses. Faible en théine.

Chine vert Gunpowder : idéal pour le thé à la menthe.

Chine vert Lung Ching : un thé très vitaminé et tonifiant qui se déguste nature. Faible en théine.

Chine vert Mao Feng : un thé aux feuilles longues et fines qui donnent une infusion sucrée et d'une belle couleur vert pâle.

Chine vert Yunnan : infusion d'une couleur jaune pâle qui donne une liqueur corsée.

Corée Woojeon bio : superbe thé vert fin et léger au parfum d'herbes fraîches.

Rwanda Rukeri bio : thé vert rare. Tasse aromatique et corsée, aux accents frais, citronnés et épicés.

Népal Emerald Green bio : un thé vert à la saveur veloutée et aromatique.

Japon Genmaïcha : mélange de thé vert, de riz torréfié et de maïs soufflé.

Japon Gyokuro : le plus raffiné et le plus précieux des thés japonais.

Japon Sencha Fukuyu Natural Leaf : thé vert riche en vitamine C pour toute la journée.

Japon Hojicha bio : thé vert grillé, faible en théine. Idéal pour un repas salé.

Japon Matcha Tsuru : poudre couleur de jade utilisée pour la cérémonie du thé ou la pâtisserie, aux notes herbacées et iodées.

## MELANGES (BLENDS)

Breakfast royal : mélange de thés de Chine et de Ceylan, c'est le breakfast anglais par excellence. A déguster avec du lait au petit déjeuner.

Daybreak : mélange de thés de Ceylan, Assam et Darjeeling qui donne un thé corsé supportant parfaitement un nuage de lait. A déguster de préférence le matin.

Notting Hill : mélange de thés d'Assam et du Rwanda, très robuste et corsé.

Afternoon dream : mélange de thés de Ceylan, de Chine et d'Inde à grande feuille conçu pour une dégustation tout au long de la journée.

Winter Blend : mélange de thés de Yunnan, Darjeeling et Assam, parfait pour l'après-midi.

Yunnan – Darjeeling : délicatesse du Darjeeling et force du Yunnan. Idéal le matin comme l'après-midi.

## THES NOIRS PARFUMES

After five : bergamote, menthe, cacao

Amande amaretti

Autumn blend : figue, raisin, coing, noisette, raisin sec, fleurs d'hélianthe.

Bagatelle : fraise, abricot, figue, vanille.

Balade irlandaise : crème de whisky.

Beryl Blend : ananas, écorces d'orange, baies de lilas.

Blue Mountain : fraise des bois, rhubarbe, pétales de bleuet.

Caviar de yuzu : citron caviar et yuzu.

C'est une belle histoire : figue fraîche, bergamote, citron, lotus, pitanga, pétales de bleuet.

Citron : citron et citron vert.

Chai : gingembre, clous de girofle, baies roses, cardamome, cannelle.

Christmas : caramel, ananas, agrumes, marasquin.

Croque-moi : éclats de fève de cacao

Easter tea (thé de Pâques) : chocolat, vanille et orange, pétales de bleuet et de rose.

Eden Rose : bergamote, vanille, lavande, rose.

Earl Grey Finest : bergamote de Sicile et pointes blanches.

Earl Grey Fleurs : bergamote de Calabre, pétales de bleuet et hélianthe.

Épices : gingembre, anis étoilé, poivre du Chili, clous de girofle, cardamome, poivre noir.

Hanami : fleurs de tiaré, héliotrope, jasmin, tulipe, vanille, chérimole (pomme cannelle), pétales de mauve et violette.

Il était une fois Noël : cannelle, vanille, pomme, amande, gingembre, pétales de soucis.

Jour de fête : cannelle, poivre, vanille, orange, groseille, fleurs

d'hélianthe et pétales de roses rouges.

Les classiques : vanille et caramel.

Le Tien : cannelle, muscade, girofle, agrumes.

Luxury : marron glacé, sirop d'érable.

Malesherbes : fruits de la passion, pêche de vigne, fraise des bois

Mélange Fidji : lavande, rose et vanille.

Orange intense : orange douce et orange amère

Pamplemousse

Pêche de vigne

Polka : cerise, fraise, pêche, orange, pétales d'hélianthe.

Pouchkine : goût russe aux agrumes.

Quatre fruits rouges : fraise, framboise, cerise, groseille.

Quatre saisons Vivaldi : framboise, banane, myrtille, vanille

Régisse

Rendez-vous pour le thé : noix de pécan, datte, caramel, fleur d'oranger

Rose

Saint Géran : framboise, fraise, vanille et caramel.

Summer blend : 8 agrumes.

Thé des Amours : fruits de la passion, mangue, ananas, orange, fleurs de jasmin.

Tout en douceur : poire, frangipane, amande, verveine (contient un allergène : morceaux d'amande)

Trois fruits noirs : mûre, cassis, myrtille.

Une journée à la campagne : orange sanguine, châtaigne, cannelle, pétales d'hélianthe.

Un gentleman à Deauville : orange et clémentine, bergamote, chocolat, pétales de bleuet.

Vanille

Violette

## THES VERTS PARFUMES

Bergame : bergamote.

Blue mountain : fraise, rhubarbe

Ceylan vert à la cannelle bio

Comme une étoile : fleur d'oranger, kiwi, violette, pêche, bergamote

Escale au Port de la Lune : cannelé, raisins secs, épices, fleurs de carthame.

Il était une fois Noël : cannelle, vanille, pomme, amande, gingembre, pétales de soucis.

Jasmin Chung Hao : thé de Chine agrémenté de fleurs de jasmin ; compte parmi les plus séduisants.

La sagesse comme présent : pomme, amande, coriandre, citron, pistache, poivre (contient un allergène : noisette).

La Dame du Lac : pomme verte, caramel, mirabelle, fraise des bois.

Le Mien : cannelle, cardamome, piment, citron, pamplemousse, fleurs de pivoine.

Les Invités : litchi, rose, jasmin.

Lundi light : citron, gingembre et citronnelle du Mexique.

Malesherbes : fruits de la passion, pêche de vigne, fraise des bois.

Matcha Sencha latte : lait

Orangeriaie : orange avec écorces.

Parlez-moi d'amour : jasmin, framboise, orange, ylang-ylang.

Pomme d'orange : fleur d'oranger, mandarine, amande.

Pouchkine : goût russe aux agrumes.

Si Nancy m'était conté : macaron, mirabelle, bergamote, coquelicot.

Tésoro : vanille

Thé des Courtisanes : mûre, myrtille, clémentine, vanille, écorces d'orange et pétales de rose.

Thé vert à la menthe : menthe nanah du Maroc.

Thé vert du jardin : verveine et melon.

Vivre les belles choses de la vie : baies de goji et d'acaï, pomme, pétales de rose et d'hibiscus.

## THE BLANC PARFUME

Earl Grey Blanc : bergamote

## THE OOLONG PARFUME

Paris s'éveille : chocolat, caramel et céréales

Le bonheur vous va si bien : curcuma, noix de coco, gingembre, poivre, cardamome, miel.

## AUTRES PRODUITS

Maté vert du Brésil