











Thés Noirs

 <p>Thé noir Abricot étoilé - 50 g Composition : Thé noir, abricot, badiane, pétales de souci, flocons de sucre, arôme : abricot Recommandations : Infusion : - min Température idéale : 100 °C g/litre</p> <p style="text-align: right;">4,50€</p>	 <p>Thé noir Amandarine - 50 g</p> <p style="text-align: right;">4,50€</p>	 <p>Thé noir Baies Enchantées - 50 g</p> <p style="text-align: right;">4,50€</p>
 <p>Thé noir Bonbon à la violette - 50 g</p> <p style="text-align: right;">5,50€</p>	 <p>Thé noir Délice du Soleil - 50 g</p> <p style="text-align: right;">4,00€</p>	 <p>Thé noir Douceur Acidulée - 50 g</p> <p style="text-align: right;">4,50€</p>
 <p>Thé noir Pommes au four - 50 g</p> <p style="text-align: right;">4,50€</p>	 <p>Thé noir Pop Corn Fusion - 50 g Composition : Thé noir, pomme, cannelle, morceaux d'ananas, morceaux de papaye, raisins, amandes grillées, dés de betterave, chips de coco grillées, arôme : pop-corn Recommandations : Infusion : - min Composition : Thé noir, pomme, cannelle, morceaux d'ananas, morceaux de papaye, raisins, amandes grillées, dés de betterave, chips de coco grillées, arôme : pop-corn Température idéale : 100 °C g/litre</p> <p style="text-align: right;">5,00€</p>	 <p>Thé noir Saveurs Alsaciennes - 50 g Composition : Thés noirs, arômes (miel, caramel beurre salé, amandes, gingembre et orange), cannelle, écorces d'orange, anis vert, clou de girofle, perles de sucre Recommandations : Infusion : 3 - 4 min Température idéale : 100 °C 12 g/litre</p> <p style="text-align: right;">4,50€</p>
 <p>Thé noir Saveurs Nordiques - 50 g Composition : Thé noir, écorce d'orange, amandes, morceaux de cranberry, décor de perles de sucre, cardamome, arômes, fraises et framboises déshydratées Recommandations : Infusion : - min Température idéale : 100 °C g/litre</p> <p style="text-align: right;">4,50€</p>		

Gourmandises

 <p>Assortiment 18 Caramels Ingrédients : Crème UHT, sucre, sirop de glucose, Chocolat Blanc(sucre, beurre de cacao, poudre de Lait entier, poudre de Lait écrémé, émulsifiant: lécithine de tournesol, arôme Vanille); Chocolat Noir, Praline rose(sucre, sirop de glucose, amandes; épaisissant: gomme arabique, Agent d'entarbage: huile de colza tire d'abeille. Colorant: E129 Arôme: Vaniline);Pratin (Amandes, noisettes, sucre, huile d'amande raffiné, émulsifiant: lécithine de soja, arôme naturel de vanille);Thé earl grey ; Café; Thé Matcha Contient des fruits à coques</p> <p style="text-align: right;">8,70€</p>	 <p>Caramauve - 16 pièces (Caramel tendre surmonté d'une guimauve) Ingrédients : Crème UHT; Sucre; Glucose; Chocolat Blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de Lait entier, poudre de Lait écrémé, émulsifiant: lécithine de tournesol, arôme Vanille); Chocolat Noir(Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de tournesol, arôme naturel... Cacao : 55% minimum); Chocolat Lait; Pralin (Amandes, noisettes, sucre, huile d'amande raffiné, émulsifiant: lécithine de soja, arôme naturel de vanille); Noir de Cacao; Pistache; Framboise lyophilisée; Sucre inverti; Eau; Gélatine(Porcine); Arôme naturelle: de Pistache, Cacao; Framboise; Cassis. Thé Matcha; Colorant alimentaire. Chocolat Noir 64%: Pâte de cacao 50,5%; sucre 33%; beurre de cacao 13,2%; pâte de cacao Équateur 0,9%; émulsifiant: lécithine de soja; arôme naturelle de vanille. Chocolat au Lait: Sucre; beurre de cacao; L'AUT en poudre; pâte de cacao; émulsifiant: lécithine de tournesol; arôme naturel; cacao: 38% minimum.</p> <p style="text-align: right;">11,50€</p>	 <p>Gaufrettes de Bourgogne nature par 6 Ingrédients : farine, crème, sucre semoule, beurre, œufs, sucre glacé, Marc (jacoulot), rhum, sucre vanillé, sorbate de potassium. Nos produits ont une date limite de consommation de 7 mois.</p> <p style="text-align: right;">8,00€</p>
 <p>Gaufrettes de Bourgogne pain épices par 6 Ingrédients : farine, crème, sucre semoule, beurre, œufs, sucre glacé, Marc (jacoulot), rhum, sucre vanillé, sorbate de potassium. Nos produits ont une date limite de consommation de 7 mois.</p> <p style="text-align: right;">8,00€</p>	 <p>Gaufrettes de Bourgogne nature par 3 Ingrédients : farine, crème, sucre semoule, beurre, œufs, sucre glacé, Marc (jacoulot), rhum, sucre vanillé, sorbate de potassium. Nos produits ont une date limite de consommation de 7 mois.</p> <p style="text-align: right;">4,50€</p>	 <p>Gaufrettes de Bourgogne pain épices par 3 Ingrédients : farine, crème, sucre semoule, beurre, œufs, sucre glacé, Marc (jacoulot), rhum, sucre vanillé, sorbate de potassium. Nos produits ont une date limite de consommation de 7 mois.</p> <p style="text-align: right;">4,50€</p>

Saveurs Enchant'hés

 <p>Guimauve petit sachet vanille fraise</p> <p>4,00€</p>	 <p>Guimauves Grand Sachet Passion/Vanille/Pamplemousse Composition : Sucre, sucre invertie, eau, gélatine (porc), arômes naturels de Fruit de la passion et pamplemousse Bio , gousse de Vanille de Madagascar colorant alimentaire, amidon de maïs, sucre glace</p> <p>7,20€</p>	 <p>Guimauves Grand Sachet Yuzu/Orange/Cerise/Myrtille Composition Sucre, sucre invertie, eau, gélatine (porc), arômes naturels, arômes naturels de myrtille, cerise, orange et yuzu colorant alimentaire, amidon de maïs, sucre glace. Peut contenir des traces de fruits à coque</p> <p>7,20€</p>
 <p>Orangettes Ingrédients : orange confite, Chocolat Noir 64%</p> <p>9,70€</p>	 <p>Oursons Guimauve Panachés - 4 chocolat au lait et 4 chocolat Ingrédients : Sucre, sucre invertie, eau, Gélatine de Porc. Chocolat Noir 64%: Pâte de cacao 50,5%; sucre 33%; beurre de cacao 13,5%; pâte de cacao Equateur 2,5%; émulsifiant: lécithine de soja; arôme naturelle de vanille. Chocolat au Lait: Sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, pâte de cacao; émulsifiant: lécithine de tournesol; arôme naturel; cacao: 38% minimum. Matière grasse végétale. peut contenir des traces de fruits à coques.</p> <p>9,70€</p>	 <p>Pâte à tartiner Caramel Cacao - 190 g</p> <p>8,00€</p>
 <p>Pâte à tartiner Caramel Praline Rose - 190 g</p> <p>8,00€</p>	 <p>Pâte à tartiner Caramel vanillé - 190 g</p> <p>8,00€</p>	 <p>Pâtes de fruit - 3 saveurs Ingrédients : Fruits des vergers glucose, pectine jaune, acide citrique. Peut contenir des traces de fruits à coque.</p> <p>9,20€</p>

Rooibos

 <p>Rooibos Douceur de Pêche - 50 g</p> <p>5,00€</p>	 <p>Rooibos Elixir d'Agrumes - 50 g</p> <p>5,00€</p>	 <p>Rooibos Jasminicot - 50 g</p> <p>5,00€</p>
 <p>Rooibos Mystique - 50 g</p> <p>4,00€</p>	 <p>Rooibos Noël Exotique - 50 g Composition : Rooibos, écorce d'orange, cannelle, grenade, morceaux d'amande, flocons coco, pétales de sucre, pétales de rose, fleurs de grenade Recommandations : Infusion : - min Température idéale : 100 °C g/litre</p> <p>5,00€</p>	 <p>Rooibos Secret d'Erable - 50 g Composition : sirop d'érable, vanille Recommandations : Infusion : - min Température idéale : 100 °C g/litre</p> <p>6,00€</p>
 <p>Rooibos Truffelious - 50 g Composition : Recommandations : Infusion : - min Température idéale : °C g/litre</p> <p>5,50€</p>		

Thés Verts



Thé vert Ecarlate - 50 g

4,00€



Thé vert Eclat Citronné - 50 g

4,50€



Thé vert Eclat de Fraicheur - 50 g

4,00€



Thé vert Harmonie Mentholée - 50 g

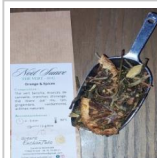
5,00€



Thé vert Noël Vert - 50 g

Composition : Thé vert, cardamome, meringue, girofle, morceaux d'orange, arômes naturels
Recommandations :
Infusion : 3 - 4 min
Température idéale : 80 °C
12 g/litre

5,50€



Thé vert Suave - 50 g

Composition : Thé vert Sencha, écorces de cannelle, tranches d'orange, thé blanc paï mu tan, gingembre, cardamome, arômes naturels
Recommandations :
Infusion : 2 - 3 min
Température idéale : 80 °C
12 g/litre

5,00€



Thé vert Tarte aux prunes - 50 g

Composition : Thé vert, flocons de quinoa, morceaux de caramel, arôme, morceaux de prune, pétales de bleuet
Recommandations :
Infusion : 2 - 3 min
Température idéale : 80 °C
12 g/litre

4,50€

Infusions



Infusion Bitter Harmonie - 50 g

4,00€



Infusion Cidre de Noël - 50 g

Composition : Pommes, hibiscus, cannelle, cynorhodon, amande, baie de sureau, badiane, arôme naturel

Recommandations :
Infusion : 4 - 6 min
Température idéale : 100 °C
16 g/litre

4,50€



Infusion Délice épicé - 50 g

Composition : Eglantier, cannelle, orange, honeybush, perles de sucre, gingembre, coriandre, anis, pétales d'orange, épices, arômes naturels

Recommandations :
Infusion : 4 - 6 min
Température idéale : 100 °C
16 g/litre

5,00€



Infusion Financier pistache - 50 g

Composition : Pomme, pistache, raisin, chocolat blanc, amandes effilées, miel, arômes

Recommandations :
Infusion : 6 - 10 min
Température idéale : 100 °C
14 g/litre

5,00€



Infusion Fraicheur Acidulée - 50 g

5,50€



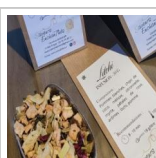
Infusion Fusion Acidulée - 50 g

4,50€



Infusion Harmonie Etoilée - 50 g

5,50€



Infusion litchi - 50 g

Composition : Pommes blanches, chips de coco, mélisse, citronnelle, myrte, pétales de rose, arômes : litchi, pomme

Recommandations :
Infusion : 8 - 10 min
Température idéale : 100 °C
18 g/litre

4,00€



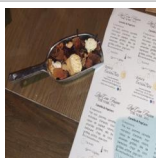
Infusion Retour du Jardin - 50 g

5,00€



Infusion Salade de Fruits - 50 g

5,00€



Infusion Secret de Soda - 50 g

Composition : Pommes blanches, papaye, tranches de pommes, pétales de coquelicot, hibiscus, morceaux de betterave, arômes : cola, pomme

Recommandations :
Infusion : 8 - 10 min
Température idéale : 100 °C
8 g/litre

4,00€