

1 NEVER SURRENDER

Tisane gingembre, citron & menthe

Cette nouvelle tisane est une précieuse complice pour la digestion et les froides soirées d'hiver. Ajoutez-y du miel ou du sirop d'érable.

Ingrédients : menthe poivrée, menthe, fruit du rosier, gingembre, citron, souci, carthame, calendula. Infusez 3 à 10 minutes à 95°C.

2 ISLANDS IN THE STREAM

Thé vert mangue pêche

Un thé vert qui vous transporte dans les îles!

Ingrédients : Ingrédients: thé vert, mangue, zeste d'orange, fruit du rosier, calendula, arôme naturel. Infusez 2-4 minutes à 80°C.

3 NEW YORK, NEW YORK

Tisane pomme chai

L'une des tisanes les plus populaires de ma collection.

Ingrédients : Cannelle, gingembre, pomme, hibiscus, pétale de bleuet, stevia, girofle, poivre, cardamome, arômes naturels. Infusez 3 à 10 minutes à 95°C.

4 DANSE À ST-DILON

Thé vert hivernal

Un mélange de thé vert, yerba mate et eucalyptus pour bien affronter l'hiver!

Ingrédients : eucalyptus, thé vert, yerba mate, menthe, bleuets, groseilles, échinacée, aubépine, fruit du rosier, hibiscus, arômes naturels. Infusez 2-5 minutes à 80°C.

5 BLUE CHRISTMAS

Tisane matcha choco-lavande

Idéal en latte avant le dodo ☺

Ingrédients : Chocolat blanc (sucre de canne, lait écrémé, beurre de cacao, vanille, arôme naturel), lavande, hibiscus, betterave, fleur de pois bleue. Dissoudre 1 c. à thé dans une tasse d'eau chaude (ou boisson lactée) à 95°C.

6 YELLOW SUBMARINE

Thé jaune

Une famille de thé méconnue mais combien délicieuse. Une douce infusion veloutée.

Ingrédient : thé jaune de Chine. Infusez 2 à 5 minutes à 85°C.

7 LAST CHRISTMAS

Tisane fraise, hibiscus & canneberge

Ingrédients : pomme, hibiscus, sureau, fruit du rosier, papaye, fraise, framboise, canneberge, kiwi, rose, souci, tournesol, arômes naturels. Infusez 5 à 10 minutes à 95°C.

8 TAKE MY BREATH AWAY

Thé noir choco-menthe

Ce thé noir remplacera les petits desserts.

Ingrédients : thé noir, cacao, menthe poivrée, arôme naturel. Infusez 3 à 5 minutes à 95°C.

9 I WILL SURVIVE

Tisane fortifiante

Ingrédients : Rooibos, Rooibos vert, honeybush, camomille, baies de goji, gingembre, pétales de tournesol, ginseng, échinacée, arômes naturels. Infusez 3 à 7 minutes à 95°C.

10 PEACHES

Thé blanc à la pêche

Ingrédients : Thé blanc, calendule, arôme naturel.

Infusez 2 à 5 minutes à 85°C.

11 BED OF ROSES

Tisane camomille & rose

Pour une douce nuit de sommeil.

Également délicieuse lorsqu'infusée dans une boisson lactée.

Ingrédients : camomille, rose. Infusez 3 à 10 minutes à 95°C.

12 GREAT BALLS OF FIRE

Thé noir chai 911

Le plus épicée de nos chais! Ajoutez du miel pour un remède express aux maux de gorge.

Ingrédients : thé noir assam, cannelle, gingembre, flocons de chili, fenouil, girofle, poivre noir, cardamome. Infusez 3 à 10 minutes à 95°C.

13 CASSE-NOISETTE

Tisane rooibos pâte d'amandes

*Allergies : contient des amandes.

Ingrédients: Rooibos, papaye, amandes, arôme naturel.

Infusez 3 à 7 minutes à 95°C.

14 L.O.V.E

Thé noir Earl Grey chocolat

Ingrédients : Thé noir, chocolat (sucre, chocolat non sucré, beurre de cacao, lécithine de soja, extraits de vanille), pétales de bleuets, arômes naturels.

15 MON BEAU SAPIN

Tisane camomille, sapin & rose

Ingrédients : camomille, pousse de sapin baumier, rose.

Infusez 3 à 10 minutes à 95°C.

16 BESAME MUCHO

Milky wulong

Ingrédient : thé wulong.

Infusez 3 à 10 minutes à 95°C.

17 GHOSTBUSTER

Tisane citrouille d'automne

Ingrédients : pomme, carotte, hibiscus, cannelle, écorce de grenade, betterave, cardamome, argousier, morceaux de citrouille, arômes naturels. Infusez 3 à 10 minutes à 95°C.

18 KOKOMO

Thé noir litchi

Ingrédients : thé noir, arôme naturel.

Infusez 3 à 5 minutes à 95°C.

19 FLOWERS

Tisane basilic sacré

Une plante aux mille et une vertus, elle apaise le corps et l'esprit.

Ingrédients : basilic sacré (tulsi), ortie, verveine, avoine, passiflore, rose, lavande.

20 L'APPUNTAMENTO

Thé vert wulong jasmin fruité

Un classique revisité.

Ingrédients : thé vert, thé wulong, arôme naturel. Infusez 2 à 4 minutes à 80°C.

21 BLUE MOON

Tisane framboise valériane

Ingrédients : Pommes, verveine, citronnelle, hibiscus, citron, valériane, framboise, fraise, papaye, fleur de pois bleue, pétale de bleuets, arôme naturel. Infusez 3 à 7 minutes à 95°C.

22 WHAT A FEELING

Hojicha au chocolat épicé

Découvrez ce thé vert torréfié et qui complète si bien le chocolat.

Ingrédients : chocolat en poudre (sucre de canne, cacao, vanille, arôme naturel), thé vert hojicha, cannelle, Cayenne. Dissoudre 1 c. à thé dans une tasse d'eau chaude (ou boisson lactée) à 95°C.

23 MELE KALIKIMAKA

Tisane coco gingembre

Une tisane qui marie parfaitement le gingembre piquant et la noix de coco sucrée!

Ingrédients : noix de coco, sucre, gingembre, ananas. Infusez 5 à 10 minutes à 95°C.

24 WHITE CHRISTMAS

Thé noir cannelle

Ingrédients : Thé noir, cannelle, morceaux d'orange et arômes naturels.

Infusez 3 à 5 minutes à 95°C.

25 HAPPY XMAS

Thé noir des Fêtes

Oui, oui, il y a des écorces de cannes de bonbon!

Ingrédients : thé noir, cacao, cannelle, canne de bonbon (sucre, arôme naturel, rouge allura, glycérine, huile de canola, lécithine de tournesol), guimauve, calendule, arôme naturel. Infusez 3 à 5 minutes à 95°C.