

Les thés Dammann Frères

Thés noirs :

- **Coquelicot Gourmand** : Thés noirs mêlés de pétales de fleur, aux arômes coquelicot, biscuit et pâte d'amande.
- **Goût russe Douchka** : thé noir et huiles essentielles d'agrumes. Le thé à la russe par excellence.
- **Paul & Virginie** : Bouquet de saveurs résolument fruitées et gourmandes pour ce mélange aux délicieux arômes framboise, groseille, fraise des bois, cerise, vanille et toffee. Un désormais «classique» parmi les mélanges signés Dammann Frères.

Thés Verts :

- **Nuit à Versailles** : Bergamote, kiwi, pêche jaune, fleur d'oranger, fleur de violette, toutes ces senteurs et saveurs cultivées avec soin et gourmandise depuis le XVIIe siècle dans les jardins de Versailles, sont associées à un thé vert pour nous offrir un mélange hautement parfumé où, notes végétales, fleuries et fruitées se mêlent dans une royale infusion.
- **Miss Dammann** : Sémillante et piquante comme la parisienne, 'Miss Dammann' est une création mêlant thé vert et gingembre aux arômes fruités et acidulés du citron et du fruit de la passion. Un mélange tout en fraîcheur et en vivacité.
- **Enjoy Summer** : Végétale et fruitée, une alliance mêlant à la douceur d'un thé vert, les saveurs du melon et de la fraise des bois à celle rafraîchissante de la menthe. Un irrésistible mélange aux parfums de l'été.

Oolong (thé bleu)

- **Week-end à Paris** : La fraîcheur végétale d'un Oolong faiblement oxydé accorde ses notes fleuries et fruitées à un bouquet d'arômes réunissant la délicatesse des fleurs de sakura et de pêcher, à celle de l'amande et de la rose dans un mélange tout en finesse et subtilité.

Infusions :

- **Magic Ginger** : Mélange d'aubépine et de mélisse associé au piquant du gingembre et à la fraîcheur du citron vert. Des notes fraîches, vives et fruitées enveloppées et adoucies d'une pointe de miel se mêlent dans une infusion à la belle couleur ambrée, et au fini délicieusement sucré.
- **Boutons de Rose** : C'est à partir du mois de juin que les boutons de rose sont récoltés. Séchés naturellement à l'air afin de préserver leur couleur, leur texture et leur parfum, ils restituent en infusion toute la subtilité très parfumée de la fleur.
- **Bali** : Les notes douces et miellées du tilleul et celles fraîches, citronnées et sucrées de la verveine composent un mélange où les arômes du litchi, du pamplemousse et de la pêche de vigne et une pointe de rose s'allient, offrant une infusion délicieusement ronde et fruitée en bouche.
- **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'oranger.
- **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.
- **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.
- **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.
- **Granola** : Une composition associant la fraîche verveine et le doux tilleul à un cocktail d'arômes réunissant la saveur fruitée de la myrtille à celles plus chaudes et gourmandes de la noix de pécan, de la noix de coco et d'une touche de céréales.
- **Fleurs d'Oranger** : Délicieuse tisane à la saveur marquée de la fleur d'oranger. Un mélange mêlant dans une tasse à la liqueur veloutée aux côtés de feuilles d'oranger Bigarade, des morceaux de pomme, de la fleur de sureau, du tilleul et de la camomille.

- **Tisane de Noël** : Mélisse, fèves de cacao, cardamome, gingembre... voici quelques-unes seulement des saveurs qui composent cette délicieuse tisane. Pour les amoureux des notes épicées et cacaotées.
- **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.
- **Tisane de la Reyne** : Savoureusement épicée, ce mélange aromatisé réunit verveine et tilleul autour des notes fraîches et acidulées du citron vert et du fruit de la passion ainsi qu'à celles agréablement poivrées du gingembre.

Rooibos :

- **Rooibos Rhubarbe-Coco** : Rhubarbe pour la fraîcheur, noix de coco pour l'exotisme, ce sont là deux saveurs associées au rooibos dans un mélange délicieusement gourmand.
- **Rooibos Carrot Cake** : Les notes chaudes et naturellement miellées du rooibos s'associent à des saveurs d'épices et de fruits à coques pour offrir une infusion, ronde, veloutée qui évoque irrésistiblement la saveur gourmande du gâteau américain.
- **Rooibos de Noël** : Un rooibos aux délicieuses saveurs d'orange et de pain d'épices dans lequel se répondent les notes de gingembre, de girofle et de baie rose dans une infusion de fêtes.

Carcadets :

Cette délicieuse boisson à base de fleurs d'hibiscus a séduit de nombreux voyageurs qui la connaissent sous le nom de « bissap » en Afrique subsaharienne ou de « carcadet » (de l'arabe karkandji) en Egypte. Produite à partir des calices rouges et charnus de la fleur d'hibiscus, son infusion donne une liqueur à la belle couleur écarlate et à la saveur acidulée. En Occident beaucoup se sont approprié cette boisson l'associant en des mélanges aromatisés, à l'écorce de cynorrhodon et à des fruits séchés.

- **Clafoutis** : Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon et d'orange, arôme cerise. Sa belle couleur rubis évoque tout autant la fleur d'hibiscus que la cerise dont la saveur parfume délicieusement ce mélange gourmand.
- **Feu de Cheminée** : Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon et d'orange, arôme Cannelle.
- **Passion-Framboise** : Fleur d'hibiscus, écorce de cynorrhodon, morceaux de pomme séchée réunis dans un mélange aromatisé où,

les saveurs du fruit de la passion et de la framboise s'associent dans une boisson résolument fruitée.

- **Samba** : Rêves de soleil, d'ambiance tropicale et de couleurs chaudes... Samba est un joyeux mélange de fleurs d'hibiscus, d'écorces de cynorrhodon, de morceaux de pomme, d'écorces d'orange aux délicieux arômes de mangue et de fruits tropicaux. Servi chaud ou glacé son infusion sera festive et flamboyante.
- **Fantasia** : Fantasia est un carcadet aromatisé réunissant écorces de cynorrhodon et d'orange, fleurs d'hibiscus et morceaux de pomme, dans un mélange à la saveur d'orange sanguine pour une boisson fruitée et légèrement acidulée.
- **Pomme d'Amour** : Savoureux et gourmand, un mélange délivrant une infusion à la texture veloutée, légèrement lactée et à la délicieuse saveur d'une pomme cuite au four.
- **Pinacolada** : Mélange de fleurs d'hibiscus et d'écorces de cynorrhodon associé à un cocktail de fruits réunissant morceaux de pomme, arômes ananas et noix de coco.
- **Litchi-Citron Vert** : Associés à la fleur d'hibiscus et à l'écorce de cynorrhodon, le litchi et le citron vert composent un mélange original. Son infusion délivre une liqueur vive, fruitée et fleurie.

Maté :

- **Maté vert du Brésil** : C'est un maté vert composé de feuilles d'excellente qualité qui vous surprendra par sa faible amertume. Véritable alternative au café, il est à consommer à toute heure pour stimuler l'organisme. Excellent adouci avec une cuillère de miel.