



GUIDE DES THÉS

LE THÉ ET SES VERTUS,
UN GUIDE DONT VOUS
NE POURREZ VOUS PASSER!



LE THÉ ET SES VERTUS

Reconnues depuis longtemps par la médecine traditionnelle chinoise, les propriétés du thé ont des effets bénéfiques pour votre santé. Choisissez parmi notre vaste sélection de plus de 50 variétés de thés, tisanes et infusions importés des plus grands producteurs mondiaux. Découvrez ainsi leurs avantages et succombez au plaisir des saveurs.

THÉ NOIR

Fort au goût, il se consomme généralement au déjeuner et au dîner.

- Source naturelle d'antioxydants et de vitamines A, B, C et E
- Réduit les risques de maladies cardio-vasculaires
- Propriétés anticancéreuses
- Stimule l'esprit et augmente la concentration

THÉ VERT

Le thé vert peut être dégusté seul, au cours d'un repas ou en accompagnement d'une pâtisserie en après-midi.

- Source naturelle d'antioxydants et de vitamines A, B, C et E
- Réduit les risques de maladies cardio-vasculaires et d'accidents vasculaires cérébraux
- Propriétés anticancéreuses
- Agit positivement sur les systèmes immunitaire, sanguin, nerveux et digestif
- Lutte contre le mauvais cholestérol et les mauvais sucres
- Prévient la carie dentaire





THÉ BLANC

Très rafraîchissant, vous apprécierez son goût velouté au parfum fleuri. À associer avec des plats peu épicés.

- Source naturelle d'antioxydants et de vitamines A, B, C et E
- Favorise l'élimination des toxines
- Ralentit le vieillissement des tissus
- Diminue la fatigue et le stress
- Prévient la carie dentaire

THÉ ROUGE

Il affiche un parfum subtil de terre humide et une saveur onctueuse légèrement sucrée. Il se marie bien avec le chocolat noir.

- Possède les mêmes vertus que le thé vert, mais contient plus d'antioxydants
- Lutte contre le mauvais cholestérol et contribue à réduire le niveau d'acides gras saturés
- Aide à réduire les allergies
- Mangeur de graisse, il vous aidera à perdre du poids



OOLONG

Le thé Oolong est apprécié pour sa saveur complexe, aux notes souvent fruitées et florales. Il est présenté sous forme de billes bouclées serrées ou sous forme de feuilles torsadées volumineuses.

- Possède les mêmes vertus que le thé vert
- Source naturelle de minéraux et de vitamines A, B, C et E
- Propriétés digestives, amincissantes, calmantes et d'antifatigue
- Lutte contre la rétention d'eau et la cellulite

PU-ERH

Le thé Pu-erh est un thé fermenté empreint d'une saveur riche et terreuse. Ils sont vendus sous forme de briques et de feuilles entières.

- Active le métabolisme du foie
- Facilite la digestion des aliments gras
- Réduit le taux de gras dans le sang
- Renforce le système immunitaire
- Lutte contre le mauvais cholestérol et les mauvais sucres
- Revigore la rate
- Stimule la perte de poids



OOLONG

TI KUAN YIN DE POIRE-VANILLE

1 1/2 c. à thé par 235 ml
d'eau chaude (90 °C)
à infuser pendant
3 à 5 minutes.

JADE FORMOSA

1 c. à thé par 235 ml
d'eau chaude (90 °C)
à infuser pendant
2 à 3 minutes.

TI KUAN YIN DE POIRE-VANILLE

J'AI ESSAYÉ

Ce thé légendaire de la province du Fujian en Chine est également connu comme étant le fer de la déesse. Cet excellent Oolong possède un léger goût de fleurs sucrées. Il peut être infusé plusieurs fois.

JADE FORMOSA

J'AI ESSAYÉ

Cultivé à environ 6000 pieds d'altitude dans les montagnes de Tung Ting en Taiwan, ce thé d'un vert doré est parfaitement fermenté et brassé afin d'offrir d'excellentes notes de pêches sucrées.



PU-ERH

1 1/2 c. à thé par 235 ml
d'eau chaude (90 °C)
à infuser pendant
1 à 5 minutes.



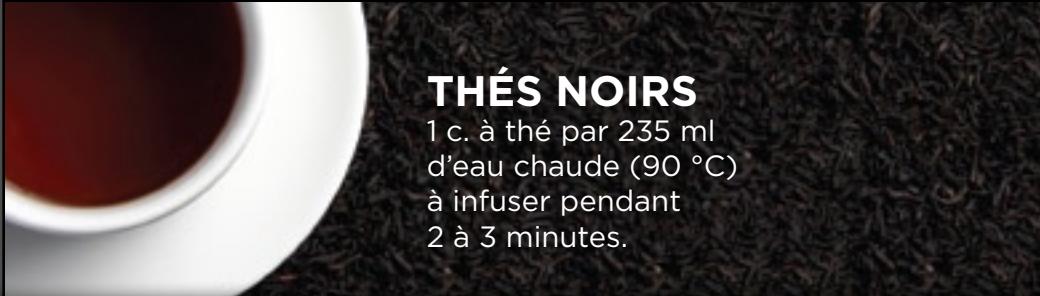
Certifié biologique



ROI BIOLOGIQUE

J'AI ESSAYÉ

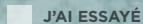
Ce thé biologique de haute qualité vient de la province du Yunnan en Chine. Le vieillissement prolongé des feuilles lui vaut son goût épicé et terreux.



THÉS NOIRS

1 c. à thé par 235 ml
d'eau chaude (90 °C)
à infuser pendant
2 à 3 minutes.

ASSAM



J'AI ESSAYÉ

Ce classique du nord-est de l'Inde se caractérise par son arôme de caramel. Fort et très équilibré, ce thé sert souvent au mélange classique du thé English Breakfast.

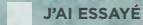
CHAI AVEC ORANGE PEKOE DE CEYLAN*



J'AI ESSAYÉ

Un mélange idéal pour les longs jours d'hiver mariant thé orange pekoe de Ceylan*, vanille et épices : cannelle, cardamome, gingembre, clou de girofle, anis et poivre. Dégustez-le avec du lait et du miel.

CHOCOLATS



J'AI ESSAYÉ

Un heureux mélange de thé orange pekoe de Ceylan*, de pépites de chocolat et d'arôme de chocolat crémeux.

CERISES NOIRES



J'AI ESSAYÉ

Les amateurs de cerises seront comblés par cette fusion de thé orange pekoe de Ceylan*, de morceaux de cerises, de fleurs de cerisier et d'arômes de cerises noires.

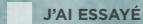
CRÈME EARL GREY



J'AI ESSAYÉ

Vous serez agréablement surpris par ce mélange de thé orange pekoe de Ceylan*, de bleuets et d'arôme naturel de crème Earl Grey.

DARJEELING



J'AI ESSAYÉ

Grâce à sa saveur florale et ses bourgeons dorés d'orange de Ceylan*, il se classe parmi les meilleurs et est très apprécié dans les provinces himalayennes du nord de l'Inde.



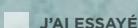
EARL GREY



J'AI ESSAYÉ

Un classique de la tradition anglaise, ce thé est fait à partir du thé orange pekoe de Ceylan*, de fleurs et d'un arôme naturel de bergamote.

ENGLISH BREAKFAST



J'AI ESSAYÉ

Mélangé à la façon traditionnelle des colonies britanniques, ce thé se compose de trois différents thés orange pekoe. Essayez-le avec du lait et du sucre. Son goût vous renversera!

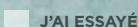
KEEMUN ORANGE PEKOE DE CHINE



J'AI ESSAYÉ

Très populaire en Chine, ce thé est reconnu pour ses doux arômes d'orange. Ce thé possède des propriétés qui sont bénéfiques pour la santé.

MANGUE



J'AI ESSAYÉ

Un délicieux mélange d'orange pekoe de Ceylan*, de tournesol, de saveurs de mangue tropicale agrémenté de fleurs jaunes brillantes et d'une saveur naturelle de mangue.

NOISETTES



J'AI ESSAYÉ

Une création à partir du thé orange pekoe de Ceylan*, de copeau de noisettes et d'un ravissant arôme naturel de crème de noisettes.

*Le thé de Ceylan vient du pays maintenant connu sous le nom de Sri Lanka. Pendant la période coloniale anglaise, le thé a été introduit dans le pays pour remplacer une récolte de café dévastée. Le nom Ceylan a survécu pour désigner la provenance de ce thé et est maintenant synonyme de qualité.



THÉS NOIRS DÉCAFÉINÉS

1 c. à thé par 235 ml d'eau chaude (90 °C) à infuser pendant 2 à 3 minutes.

ORANGE PEKOE DE CEYLAN*

 J'AI ESSAYÉ

Le thé orange pekoe de Ceylan* est soumis au processus de décaféïnation au CO₂ à haute pression, une des technologies les plus avancées. Faites l'expérience d'un thé au goût toujours exquis.



THÉS BLANCS

1 1/2 c. à thé par 235 ml d'eau chaude (90 °C) à infuser pendant 4 à 5 minutes.

TIAN SAU YIN HAO

 J'AI ESSAYÉ

Ce thé rare de Chine est reconnu pour sa délicatesse et sa finale douce. Ses feuilles d'un éclat argenté en font un thé très recherché par les connaisseurs.

GINGEMBRE À LA PÊCHE

 J'AI ESSAYÉ

Ce mélange de renommé a été soigneusement préparé avec du thé White Monkey de Chine agrémenté de fleurs de tournesol et d'un arôme naturel de gingembre à la pêche.



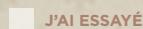
THÉS ROUGES ROOIBOS

1 1/2 c. à thé par 235 ml d'eau chaude (100 °C) à infuser pendant 5 à 6 minutes.



Certifié biologique

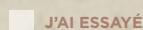
CHAI



J'AI ESSAYÉ

Sans caféine et bien équilibré, ce thé possède un arôme naturel de vanille et un éventail d'épices : cannelle, gingembre, cardamome, clous de girofle, anis et poivre noir.

CRÈME VANILLE



J'AI ESSAYÉ

Ce thé est un mélange des meilleurs thés Rooibos et de morceaux de gousses de vanille. Il offre un goût onctueux et naturel de vanille.

ORANGE DOUCE



J'AI ESSAYÉ

Ce thé est un mélange des meilleurs thés Rooibos, de pétales de fleurs et de pelures d'orange. Il possède un arôme très agréable d'orange douce.



ROOIBOS



J'AI ESSAYÉ

Le Rooibos, communément appelé « thé du buisson rouge » ou « thé Massai », est une boisson très appréciée en Afrique du Sud. Le Rooibos possède un goût aromatique naturel et doux, et ne contient pas de caféine.

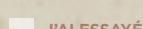
ROOIBOS DE POIRE-VANILLE



J'AI ESSAYÉ

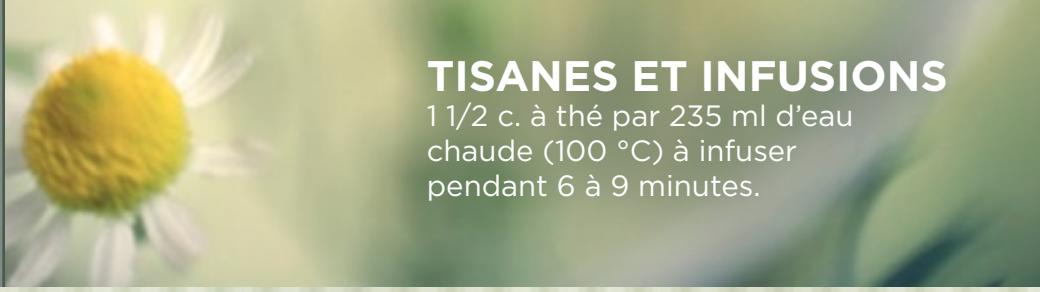
Un mélange du meilleur Rooibos, de tournesol, de vanille bourbon et de saveur naturelle de poire et de vanille. Il ravivera vos papilles!

ROOIBOS CRÈME AUX CANNEBERGES



J'AI ESSAYÉ

Un mélange exquis du plus fin thé de l'Afrique du Sud, de morceaux de canneberges séchées, de carthames et d'un arôme naturel de crème aux canneberges.



TISANES ET INFUSIONS

1 1/2 c. à thé par 235 ml d'eau chaude (100 °C) à infuser pendant 6 à 9 minutes.

FEUILLES DE MENTHE POIVRÉE



Rafraîchissantes et stimulantes, les huiles essentielles de la menthe poivrée sont reconnues pour aider la digestion.

FLEURS DE CAMOMILLE



Le mot camomille vient du grec chamos (terre) et melos (pomme), qui évoquent le lieu où elle pousse et l'odeur de ses fleurs au parfum de pomme.

HONEYBUSH ET ORANGE



Le Honeybush d'Afrique du Sud de qualité supérieure est composé de pelures d'orange, de pétales de calendula et d'arômes naturels d'orange et de miel. Il ne contient pas de caféine.

LAPACHO CHAI À LA VANILLE



Mélange de Lapacho d'Amérique du Sud de qualité supérieure, cannelle, clous de girofle, coriandre, gingembre, poivre, cardamome, anis, vanille et arôme naturel de vanille. Un mélange fort agréable pour les amoureux de la vanille.

RELAXANT



Ce mélange d'herbes et d'épices très délicieux et soigneusement équilibré aide le corps à se préparer naturellement pour une bonne nuit de sommeil : écailles de cacao, pelures d'orange, mélisse, fenouil, anis, réglisse, racine, carvi, camomille, fleurs de houblon, hibiscus et cannelle.



SOIRÉE AU COIN DU FEU

J'AI ESSAYÉ

L'arôme des pétales de rose et des herbes délicates vous mettra dans un état d'esprit parfait pour la soirée : mélisse, feuilles de mûres sauvages, coquilles de cynorrhodon, pelures d'orange, hibiscus, camomille, fleurs de tilleul, gingembre, anis, cannelle, pétales de rose et fleurs d'oranger.

YERBA MATÉ À LA MANGUE

J'AI ESSAYÉ

Un mélange à base de Yerba Maté d'Amérique du Sud et de thé Rooibos d'Afrique du Sud, de tournesols et de fleurs tropicales de mangue. Il vous surprendra par sa saveur exotique.

THÉ VERT DÉCAFÉINÉ

1 c. à thé par 235 ml
d'eau chaude (90 °C)
à infuser pendant
2 à 3 minutes.



SENCHA AU CITRON DÉCAFÉINÉ

J'AI ESSAYÉ

Ravivez vos sens grâce à cette explosion de citrons : thé Sencha décaféiné, zestes de citron, feuilles de verveine au citron, calendula et arôme naturel de citron.



THÉS VERTS

1 c. à thé par 235 ml
d'eau chaude (90 °C)
à infuser pendant
2 à 3 minutes.



Certifié biologique

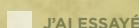
CHAI SENCHA



J'AI ESSAYÉ

Un thé Chai aromatisé au thé Sencha et mélangé à un éventail d'épices : cannelle, clou de girofle, coriandre, gingembre, poivre, cardamome, anis et vanille bourbon.

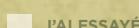
GEN-MAI-CHA



J'AI ESSAYÉ

D'origine japonaise, il est un mélange de thé exotique et de grains de riz. Il renferme des notes de noisettes et est très faible en caféine.

JASMIN



J'AI ESSAYÉ

Thé vert traditionnel parfumé aux fleurs de Jasmin. Une valeur sûre!

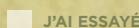
JASMIN DE CHINE



J'AI ESSAYÉ

Le nom de ce thé de spécialité est associé à la puissance du dragon et à la beauté du phénix. Chaque feuille de thé est roulée à la main en forme de perle. Une fois infusées, les perles libèrent d'incroyables arômes de jasmin sucré.

SENCHA AU CITRON



J'AI ESSAYÉ

Ce mélange de thé vert Sencha, de citronnelle, de pelures de citron, de pétales de souci et d'arôme naturel de citron procure une sensation réconfortante.

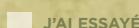
SENCHA À LA CRÈME DE POIRE



J'AI ESSAYÉ

Vous serez surpris par ce mélange de Sencha Makoto, de pommes en dés, de pelure d'orange, de fenouil, de calendula et d'un arôme naturel de crème de poire.

SENCHA «FLEURS DU PARADIS »



J'AI ESSAYÉ

Ce mélange d'hibiscus, de pelures d'orange, de fleurs et d'arômes naturels est notre meilleur vendeur. Son goût est délicieux.



SENCHA JAPONAIS

 J'AI ESSAYÉ

Le Sencha est l'un des thés verts les plus connus. Il se distingue par la forme de ses larges feuilles vertes. Son goût léger fait de ce Sencha le thé idéal à consommer tous les jours.

SENCHA « JARDIN DE RÊVE »

 J'AI ESSAYÉ

Mélange de thé et de fleurs dans lequel on a délicatement infusé un arôme naturel d'agrumes.

SENCHA À LA MANGUE

 J'AI ESSAYÉ

Un savoureux mélange de Sencha Makoto, de pétales de tournesol et de saveur naturelle de mangue. L'essayer c'est l'adopter!

TEMPLE DU PARADIS

 J'AI ESSAYÉ

« Gunpowder » Ce thé chinois est le plus consommé au monde. Son parfum fumé et ses feuilles en forme de granule lui ont valu son nom. L'essayer c'est l'adopter!

TENTATION FRUITÉE

 J'AI ESSAYÉ

Thés Yunnan et Sencha combinés à une variété de fruits : pommes, pelures d'orange, bleuets, coquilles de cynorrhodon, baies de sureau, de bourgeons et d'une combinaison alléchante d'arôme naturel de fruits.



THÉ CHINOIS

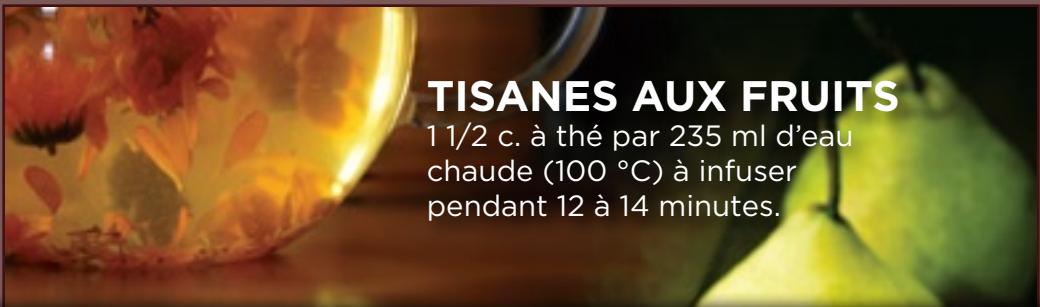
 J'AI ESSAYÉ

Ce thé vert certifié biologique a un goût légèrement épicé. Il est d'une très grande qualité, car ses feuilles sont choisies et triées avec soin.

THÉ MAROCAIN À LA MENTHE

 J'AI ESSAYÉ

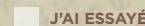
Ce thé a une excellente réputation. Il est composé du thé Temple du paradis « Gunpowder » et d'un éventail de feuilles de menthe et de menthe poivrée.



TISANES AUX FRUITS

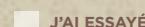
1 1/2 c. à thé par 235 ml d'eau chaude (100 °C) à infuser pendant 12 à 14 minutes.

BLEUETS CANADIENS



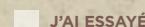
Une combinaison remarquable de bleuets canadiens, de pommes en dés, d'hibiscus, de pelures d'orange, de cynorrhodon et d'arôme naturel de bleuets.

CRÈME DE POIRE



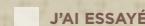
Un excellent mélange de pommes en dés, de fruits séchés, de pelures d'orange et d'arôme naturel de crème de poire.

FRAMBOISE



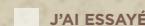
Tisane de haute qualité mélangé d'un arôme exquis de framboise rehaussé de feuilles de framboisier, de morceaux de framboise et d'un arôme naturel de framboise.

FRUITS ET POMMES TURQUES



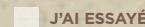
Cette célèbre tisane fruitée a séduit par sa simplicité et son originalité. Une heureuse union de pommes juteuses en dés, de zestes de citron et de pétales de souci, rehaussée d'un soupçon d'arôme de citron spécialement créé pour ce mélange.

GINGEMBRE



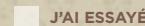
Cette tisane très populaire est un mélange de pommes en dés, coquilles de cynorhodon, de pelure d'orange, de gingembre, de citronnelle, de verveine au citron, d'épices et d'une agréable combinaison de gingembre à saveur de lime.

L'ESPRIT DE ROMANTISME



Ce mélange de divers fruits et d'épices vous réchauffera le corps tandis que l'arôme agréable des gousses de vanille et des amandes émoustillera vos sens.

MANGUE SAUVAGE



Saveur délicieuse et mémorable de mangue combinée à un mélange de baies des champs, de pétales de fleurs et de cynorrhodon.

PRENEZ DES NOTES!

Un aide-mémoire sur vos appréciations et coups de cœur.





HULL

774, boulevard St-Joseph
Hull (Québec) J8Y 4B9
(819) 595-8520

HEURES D'OUVERTURE

Du lundi au mercredi : 8 h à 18 h
Les jeudis et vendredis : 8 h à 21 h
Les samedis et dimanches : 9 h à 17 h



GATINEAU

470, boulevard Gréber
Gatineau (Québec) J8T 6C7
(819) 246-3999

HEURES D'OUVERTURE

Du lundi au mercredi : 9 h à 18 h
Les jeudis et vendredis : 9 h à 21 h
Les samedis et dimanches : 9 h à 17 h

www.bruleriealaddin.com



Thés certifiés
biologiques
par l'OCIA

RECYCLEZ CETTE BROCHURE EN L'OFFRANT À UN AMI

DES QUESTIONS?

Venez rencontrer nos spécialistes en magasin
ou écrivez-nous à l'adresse info@coffee.ca.

Pour connaître les dernières nouvelles
des brûleries Aladdin, joignez-vous
à nous sur Facebook.

