

Automne - hiver 2025



La Magie d'Antan

Maison de thé & Gourmandises
Espace Boutique
Ateliers et Dégustation



S É L E C T I O N

Tisanes & thés Naturels

Pourquoi un catalogue ?



Dans un monde où tout va très vite, prendre le temps de savourer un bon thé est un luxe. Ce catalogue est une pause, un moment pour vous.

J'ai sélectionné les thés et tisanes les plus appréciés, pour vous permettre de naviguer à travers vos best-sellers et de trouver facilement votre prochain coup de cœur. Chaque produit est une promesse de qualité et de saveur, une invitation à un moment de bien-être.



Comment utiliser le catalogue ?

- *Je vous propose ma sélection par **famille de thé**
- *Les **sachets de thé/tisane sont de 100gr** en général
- *Le **prix est indiqué pour chaque sachet**
- *La **feuille verte signifie : "en stock"**
- *La **feuille orange signifie : "en rupture de stock, sur commande"**
- ***Avis sur la saveur ou le voyage gustatif**
- ***Conseils d'infusion** - température et temps
- ***Mon coup de coeur de la saison**

Certains thés sont des mélanges de thés de couleur différente, ils apparaissent donc dans plusieurs familles de thé

(certains thés ne sont disponibles qu'à certaines saisons ou moments et varient en fonction du stock disponible chez mon fournisseur)



Thé noir



It's 4 O'clock

9,00€

Thé noir « High Moon », savant mélange de Darjeeling et de Ceylan.

Un traditionnel, corsé et fin.

95°C - 3 min



Lapsang souchong

9,00€

Thé noir fumé taiwanais provenant de plantations de grand cru aux notes délicieuses de cuir.

Fumé, intense, peut servir pour des préparations culinaires.

90°C - 4 min



Moka crème

9,90€

Thé noir Ceylan, Inde du Sud, Chine, arôme, café (4%), fleurs de bleuet.

Un matin, il était une fois un café latte.

95°C - 3 min



Morocco vibes

9,00€

Thé noir *, menthe pure *

Élégance et intensité du thé noir conjuguées à la fraîcheur de la menthe.

95°C - 3 min





Thé noir



Chamallow

9,90€

Thé noir, thé Oolong & blanc, guimauve, cacao, chocolat, feuilles de noisettes, fleurs de grenade, pétales de soucis.
Saveur cookie, un dessert à lui seul !

95°C - 3 min



Un dimanche chez mamy

10,50€

Thé noir, morceaux de rhubarbe, datte verte, figue verte; fruits rouges, pétales de rose, fleurs de tournesol.
Comme un dimanche après-midi autour d'un morceau de tarte chez mamy.

95°C - 3 min



En ramassant les châtaignes

9,90€

Thé noir, marron (5%), morceaux d'amandes, arôme naturel
Extrêmement élégant et fin, une balade dans les bois.

95°C - 3 min



L'échappée belle

9,90€

Thé noir, thé vert, pétales de fleurs de jasmin, pétales de rose rouge, arôme naturel.

Saveur pêche-litchi-pamplemousse, un aller simple pour l'évasion ! Parfums incroyables !

75°C - 3 min





Thé sombre Pu Erh



Pureté

10,90€

Thé Pu Erh. Ces thés sont réhumidifiés après leur fermentation et stockés dans des pièces sombres pendant plusieurs années. Une finesse en bouche, une surprise avec certains plats salés
85°C - 3 à 4 min



Bien au chaud

10,50€

Thé Pu Erh, cannelle, badiane, cacao, amandes, clous de girofle, poivre rose.
Saveur boisée & épicée. Un thé d'hiver au coin du feu.
95°C - 3 à 5 min





Thé bleu / Oolong



Rêver d'ailleurs

11,90€

China Oolong, thés blanc Pai Mu Tan & Mao Feng, arôme naturel, pêche (4%), fleurs d'oranger (2%), baie de goji.

Voyage immédiat en Orient !

80°C - 2 à 4 min



Milky Oolong

15,90€

Thé Oolong nature aux vapeurs de lait.

Il a un goût doux, fruité et crémeux. Tout simplement extraordinaire ! Et d'une très grande qualité !

85°C - 2 à 3 min



Brioche suédoise

9,50€

Thé Oolong (vert), morceaux de pomme et de cannelle, arôme naturel de lait, riz soufflé et riz grillé.

Souvenir d'enfance, le riz au lait à la cannelle.

75°C - 3 min



Chamallow

9,90€

Thé noir, thé Oolong & blanc, guimauve, cacao, chocolat, feuilles de noisettes, fleurs de grenade, pétales de soucis.

Saveur cookie, un dessert à lui seul !

95°C - 3 min





Thé vert



Envoûtant Genmaïcha

9,90€

Thé vert Japonais du sud du pays, riz soufflé.

Saveur iodée & céréales.

Un classique ! Un intemporel avec tous les plats salés.

75°C - 1,5 à 2 min



L'Or vert

9,50€

Thé vert, morceaux de pommes rôties, chips de coco, morceaux de pommes, pistache, airelles, arôme naturel.

Doux et original. Une découverte à la fois surprenante et raffinée.

80°C - 2 à 3 min



Earl grey Intemporel

9,90€

Thé vert, huile essentielle de bergamote de Calabre.

Un earl grey plus frais et peps que le noir, un intemporel à avoir absolument dans votre armoire à thés.

75°C - 3 min



Rhapsodie fruitée

9,50€

Thé vert, pétales de pivoine et rose, mûres, framboises, rhubarbe, arôme naturel.

Un moment au jardin, les pieds en éventail...

80°C - 2 à 3 min





Thé blanc

Le thé blanc est la famille de thé la plus naturelle et la moins transformée. Il est rare et précieux, d'où son coût plus élevé. C'est l'antioxydant le plus puissant du monde ! Plus que le thé vert.



Super Nana

12,90€

Thé blanc, baies de goji, bergamote, raisin de Corinthe, écorce de curaçao, feuille de mûrier, pétales de rose, fleurs de robinier et grenadier, mauve, framboises.

Il porte bien son nom ; dynamique, élégant, original.

75°C - 1,5 à 2 min



Lychee dreaming

14,90€

Thé blanc Pai Mu Tan & Mao Feng, thé vert China Chun Mee, ananas, mangue, papaye, écorces d'orange, China Jasmine Dragon Pearls, fraise, groseille, aronia, cerise.

Un panier de fruits à lui tout seul !

75°C - 2 à 3 min



Aurore fleurie

12,90€

Thé blanc, dés de mangues, hibiscus blanc, morceaux de fraises, cassis, fleurs de jasmin et de magnolia, pétales de fleurs d'osmante, rose.

Un bouquet gourmand en bouche !

75°C - 1,5 à 3 min





Tisane

Sans théine



Frangipane Grand-Mamy

10,90€

Pomme, raisin, ananas, papaye, carotte, betterave rouge, amande (5%), prune (3%), fleurs de souci, boutons de rose. Une tarte aux prunes et amandes chez mamy un dimanche après-midi.

100°C - 5 à 10 min



Un air de panettone

9,90€

Pomme, coco, papaye, prune, caramel (6%), arôme naturel, écorces d'orange, écorces de mandarine (2%), fleurs de souci, cardamome, figue & grenade.

Voyage immédiat en Italie, douceur au programme !

100°C - 5 à 10 min



Douce nuit - détox (80gr)

9,90€

Ortie*, mélisse*, moringa*, menthe*, thé vert bancha*, arôme naturel*, coco*, valériane*, fleurs de soucis*, herbe de blé*, mauve*, millepertuis* (*issu de l agriculture contrôlée)

Réconfort au menu, aide à favoriser un doux sommeil

100°C - 5 à 10 min



Fête foraine

9,50€

Morceaux de pomme, cubes d'ananas, écorce de cannelle, graines de potiron rôties, raisins de Corinthe, chips de coco, purée de framboises, pétales de coquelicot.

Sensation de croquer dans une pomme d'amour !

100°C - 5 à 10 min





Tisane

Sans théine



Pomm' Rooïbos

9,50€

Rooibos Super grade, raisin, pomme (12%), écorces d'orange, arôme, bâtons de cannelle, coing, morceaux de citron, boutons de rose jaune, bourbon vanille.

Sensation tarte tatin bien vanillée.

100°C - 5 à 10 min



Balade sensorielle

9,50€

Dés de figues et de datte, morceaux de gingembre, chips de coco, sarrasin grillé, morceaux de pomme, écorce de Sené, fèves de cacao, arôme naturel, morceaux d'extrait de vanille. Comme un chocolat chaud épicé version tisane.

100°C - 5 à 10 min



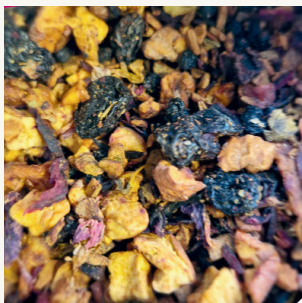
Star des Alpes (70gr)

9,90€

Feuilles de mûrier, morceaux de pommes rôties, camomille, fleurs de verveine et de tilleul, granulés d'ananas

Un genépi après une grande balade en ski, un de mes plus grands coups de coeur !

100°C - 5 à 10 min



Grog des Antilles

9,90€

Morceaux de pomme grillé, raisin de corniche, cannelle, baies de sureau, écorce de Sené, hibiscus, betterave rouge, fleurs de mauves.

Comme un rhum antillais, sans alcool !

100°C - 5 à 10 min





GUIDE DE PRÉPARATION



THÉ BLANC

1 à 2 minutes
à 70-80°C



THÉ VERT

2 à 3 minutes
à 70-80°C



THÉ NOIR

3 à 4 minutes
à 95°C



THÉ PU-ERH

3 à 5 minutes
à 95°C



THÉ OOLONG

2 à 4 minutes
à 85°C



THÉ JAUNE

1 à 3 minutes
à 75°C



TISANE OU ROOÏBOS

5 à 10 minutes
à 100°C



Les bienfaits du thé

Il est important de noter que les bienfaits du thé sont optimaux lorsqu'il est de bonne qualité (idéalement biologique pour éviter les pesticides) et consommé sans ajout excessif de sucre ou de lait, qui peuvent altérer certaines propriétés.

Chaque type de thé (vert, noir, blanc, oolong, pu erh) a des profils de bienfaits légèrement différents en fonction de son processus d'oxydation et de sa composition spécifique en molécules actives.



Thé noir

La théine est libérée rapidement dans le sang pour une durée courte, contrairement au thé vert. Stimulant physique.

Thé vert

Grâce à ses propriétés antioxydantes, il préviendrait certains cancers et contient davantage de fer et de vitamines que le thé noir.

Thé bleu Wulong/Oolong

Il a des vertus dépuratives, détox et amaigrissantes.
Il aide à se relaxer et se détendre.

Pu Erh

Comme le thé bleu, il a des vertus dépuratives, détox, favorise la digestion et diminue le cholestérol.

Thé blanc

L'antioxydant le plus puissant au monde ! Le thé blanc contient trois fois plus de polyphénols que le thé vert, et est 100% plus efficace. Selon la médecine chinoise, il aurait la propriété d'équilibrer les excès de chaleur et d'atténuer les effets de la ménopause.

Thé jaune :

Il peut renforcer les os, atténuer les signes du vieillissement et aider à maintenir un taux de glycémie sain. Il est digeste !



Je vous propose d'explorer au cœur de mes ateliers les multiples sensations provoquées par une tasse de thé !

En tant que **sommelière du thé** et avec mon amour des mots, je vous guide bien au-delà de la simple boisson. **Mes ateliers sont une véritable plongée au cœur des 5 sens.**

Nous ne nous contentons pas de goûter ; nous observons, nous écoutons, nous humons les bouquets aromatiques, nous ressentons, et bien sûr, nous décryptons les saveurs.

Pour beaucoup, le thé est une habitude quotidienne, mais son univers est d'une richesse insoupçonnée.

Ces ateliers sont conçus pour lever le voile sur ses mystères et secrets : comprendre d'où viennent ces arômes si variés, apprendre à distinguer les 6 familles de thé, et apprécier chaque nuance. C'est une invitation à ouvrir ses perceptions, à driller ses papilles et à transformer un geste simple en une expérience profondément enrichissante et, souvent, magique.

Pour rendre l'expérience encore plus ludique et captivante, je propose souvent aux participants de se prêter **au jeu du test à l'aveugle**. Cela les encourage à affiner leurs sensations et à enrichir naturellement leur vocabulaire gustatif.



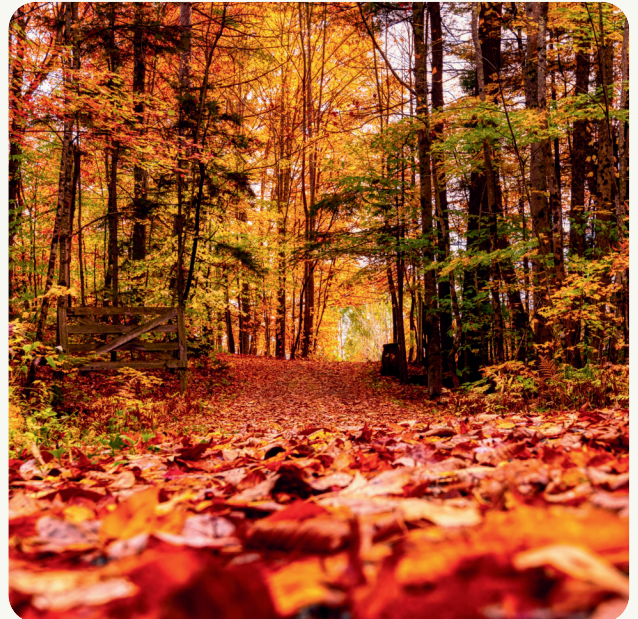


Mon coup de coeur
de la saison

Pour cet automne, je déclare ma flamme à la TISANE "BALADE SENSORIELLE"

Douce poésie d'un thé, où les dés de figues et de dattes se joignent à l'ardeur du gingembre et aux chips de coco. Le sarrasin grillé craque sous la dent, tandis que les morceaux de pomme et les écorces de séné vous rappellent la chaleur d'un automne.

La fève de cacao et la vanille vous transportent dans l'imaginaire d'un chocolat chaud épicé, mais sous la forme d'une tisane.



CONTACTEZ-MOI !



Mon métier ? Sommelière du thé
Ma passion ? Partager mes connaissances avec vous
L'objectif ? Vous offrir un moment suspendu de
bonheur gustatif & éveiller vos papilles !

0496/07.10.20



lamagiedantan@gmail.com



15, rue Alphonse Briart - 7160 Chapelle-lez-Herlaimont



www.lamagiedantan.be



Suivez-moi sur

