

# Les Fleurs de Thé



## Mode d'emploi

Les fleurs de thé sont à utiliser dans une **théière transparente** ou un verre à pied type verre de bourgogne, afin de **profiter pleinement de ce spectacle**.

Versez de l'**eau bouillante** dans la théière depuis votre machine à café.

Vous pouvez présenter la théière accompagnée du réchaud, à allumer sur table devant votre client.

Sur la **sous-tasse**, placez la **boule de thé** dans de son emballage transparent.

Votre consommateur ouvrira la boule et la posera dans l'eau chaude.

La boule va d'abord **flotter**, puis **couler**, les feuilles vont lentement se **déployer**.

**Assistez au spectacle, puis savourez...**  
Durée du show : environ 5 minutes.



## Cafés Folliet

683, rue de Chantabord - CS 70425 - 73004 CHAMBERY Cedex  
Tél. 04 79 62 24 37 - Fax : 04 79 62 85 52 - [www.cafes-folliet.com](http://www.cafes-folliet.com)

Tea time... By CAFÉS FOLLIET 1880

# Les Fleurs de Thé



Un spectacle inédit, une éclosion de saveurs et de couleurs.  
Un voyage au cœur des traditions ancestrales chinoises,  
qui associe la subtilité du goût au plaisir des yeux.



# 花茶\*

## Les Fleurs de Thé

**Un spectacle inédit,  
une éclosion de saveurs et de couleurs.**

Cette **tradition millénaire** aurait été créée vers 420 après JC, durant la dynastie Song en **Chine** et elle s'est développée durant les dynasties Ming et Qing au XIVème siècle.

Réunies **à la main**, les feuilles de thé sont **tressées** avec habileté **autour d'une fleur séchée** comestible, telle que l'amarante, le lys et le jasmin.

Liées les unes aux autres,  
la composition forme une **boule**.

On les nomme également « thés sculptés » ou « thés façonnés ».

Lors de l'infusion, les feuilles de thés se déploient lentement.

**Laissez-vous absorber par la contemplation  
de ce spectacle étonnant et parfumé.**



## Les Fleurs de Thé

Folliet a sélectionné **2 fleurs** particulièrement intéressantes par le **spectacle** qu'elles vont offrir à vos clients, ainsi que par la **délicatesse** de leur **aromatisation**.

Nos fleurs sont élaborées à partir de **feuilles de thé vert**, **aiguilles d'argent**, récoltées dans la province de **Fujian**.

### **Belle de jour**

Une fleur d'**amarante** d'un rose profond surmonte un collier de **jasmin**, sur un lit de feuilles de thé vert, accompagnées d'une fleur de **calendula** d'un jaune orangé.

*Belle de jour est subtilement  
aromatisée au **jasmin**.*

Belle de jour x 10 : 0532

### **Soleil levant**

Sur un nid tressé de feuilles de thé vert, repose une fleur de **Lys** d'un orangé intense, accompagnée d'une danse de **jasmin**, dominée par un **calendula** rayonnant.

*Soleil levant est délicatement  
aromatisé à la **mangue**  
et à l'**ananas**.*

Soleil levant x 10 : 0533

Nos Fleurs de thé sont conditionnées **sous vide** afin de préserver tous leurs arômes, ce qui permet d'éviter qu'elles ne se dessèchent et une **ouverture** des fleurs sur une durée d'environ 5 minutes.



Théière : 0870

Réchaud : 0818  
(1 bougie fournie)

Conditionnement : boîte de 10 fleurs.

Prix de vente consommateur conseillé : 4.50 € TTC

\* « Fleurs de thé » Traduction en Chinois