

Tea time... By ^{CAFÉS} FOLLIET 1880

Thés Verts Glacés

maison



Un océan de fraîcheur
Une pluie de saveurs.

Tea time... By ^{CAFÉS} FOLLIET 1880

Les Fleurs de Thé



Associer la subtilité du goût
au plaisir des yeux
pour un spectacle inédit.

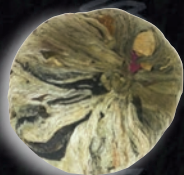
花茶*

Les Fleurs de Thé

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.

Mode d'emploi

Placez la boule de thé dans l'eau chaude, elle va d'abord flotter, puis couler, les feuilles vont lentement se déployer.

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



Les Fleurs de Thé

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.

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.

Les Thés Glacés

de la maison



Thé vert glacé litchi

Pleines feuilles de thé vert, aromatisées au litchi, infusées à froid.



Thé vert glacé menthe

Pleines feuilles de thé vert, aromatisées à la menthe, feuilles de menthe poivrée, infusées à froid.