

Lorène **MilleT** - Cave à thés

• <b>Thés d'origine .....</b>	<b>p.3</b>
Thés blancs .....	p.3
Thés verts .....	p.3
Thés wulong .....	p.5
Thés noirs .....	p.6
Thés Puerh bruts et fermentés .....	p.8
• <b>Thés parfumés .....</b>	<b>p.10</b>
Thés blancs .....	p.10
Thés verts .....	p.10
- Fleur de thé .....	p.11
Thés wulong .....	p.12
Thés noirs .....	p.12
Thés puerh .....	p.13
• <b>Autres plantes et infusions .....</b>	<b>p.14</b>
Rooibos .....	p.14
Autres plantes .....	p.15
Infusions .....	p.16
Infusions de fruits .....	p.18
• <b>Coffrets</b>	<b>p.19</b>
• <b>Épicerie gourmande</b>	<b>p.21</b>
• <b>Horaires et contacts</b>	<b>p.23</b>
• <b>Conditions générales de vente</b>	<b>p.24</b>

# THÉS D'ORIGINE

## THÉS BLANCS

- **Bai Mu Dan Bio** : Origine Chine – 10€/100g  
Un thé délicat, végétal et finement épicé.
- **Shoumei 2020** : Origine Chine – 2€ la pièce  
Bille d'environ 5g. Petite compression de thé blanc vieilli aux notes douces et persistantes végétales, finement boisées, miellées et fruitées.
- **Shoumei 2020** : Origine Chine – 60€ la pièce ou 22€/100g  
Galette de 300g. Un excellent thé blanc au bon potentiel de garde, aux larges feuilles. Des notes miellées, fruitées, qui s'arrondiront avec le temps.
- **Bourgeons de Nan Mei** : Origine Chine – 23€/100g  
Issu de théiers sauvages, ce thé dépourvu de théine, s'appréciera aussi bien chaud que froid. Des notes végétales fraîches, délicatement zestées.
- **Écailles de dragon** : Origine Vietnam – 39€/100g  
Magnifiques bourgeons aux reflets pourpres issus de théiers sauvages. Notes fruitées (litchi, pomme) et florales (rose, orchidée) intenses.



*Bourgeons de Nan Mei*

## THÉS VERTS

- **Chun Mee Bio** : Origine Chine – 6€/100g  
Un thé vif, avec une légère astringence.
- **Yunnan Bio** : Origine Chine – 7,80€/100g  
Des notes végétales rondes et rustiques, « terroir » pour un thé sans amertume.
- **Gunpowder Bio** : Origine Chine – 5,40€/100g  
Frais et désaltérant, idéal pour préparer le thé à la menthe.
- **Long Jing Bio** : Origine Chine – 14€/100g  
Un thé léger, soyeux, aux notes végétales douces et de noisettes.
- **Long Jing primeur** : Origine Chine – 35€/100g  
Récolté le 23 mars 2024 par M. Xu. Une tasse claire et rafraîchissante, aux arômes concentrés. Notes végétales vives, finement toastées
- **Wu Lu Bio** : Origine Chine – 9,60€/100g  
Un très bon thé du quotidien. Notes végétales, minérales finement florales.
- **Bi Luo Chun primeur** : Origine Chine – 31€/100g  
Récolté le 18 mars 2024 et transformé par M. Zhou. De belles feuilles torsadées parsemées de nombreux bourgeons argentés. Une belle fraîcheur en tasse, notes végétales et délicatement florales.
- **Duyun Maojian primeur** : Origine Chine – 42€/100g  
Un grand cru très frais, toute première récolte de l'année début mars. Liqueur douce et soyeuse, aux notes végétales intenses et biscuitées.
- **Cui Luo Bio** : Origine Chine – 14€/100g  
Récolté printemps 2024. De jolis feuilles roulées en coquilles d'escargot, aux notes fraîches, vives, végétales et légèrement florales
- **Gwarang Gwarang Bio** : Origine Corée – 11€/100g  
Un thé étuvé à la manière d'un sencha, aux notes végétales intenses, légumes verts et finement iodées.
- **Jungseon Bio** : Origine Corée – 12€/100g  
Produit à partir de feuilles de cultivars indigènes traditionnels. Bel arôme doux, particulièrement mis en valeur par l'étuvage suivi d'une torréfaction.
- **Yanagi Bancha « naturel »** : Origine Japon – 9€/100g  
Un bon thé du quotidien, très frais et désaltérant, aux notes végétales intenses (herbes aromatiques), et finement acidulées (rhubarbe).
- **Sencha de Kirishima Bio** : Origine Japon – 12,80€/100g  
Un sencha du quotidien, simple, frais, végétal, finement iodé, facile à infuser
- **Sencha d'été** : Origine Japon – 9,80€/100g  
Récolté en juillet, ce thé est intense, végétal (épinard, foin frais) et fruité-acidulé (kiwi). Belle persistance des notes et durand.
- **Kukicha Bio** : Origine Japon – 12€/100g  
Kukicha signifie « thé de tiges ». Ce thé est très rond, avec une saveur umami intense, et développe des notes végétales douces.

# THÉS D'ORIGINE

- **Kabusecha de Wazuka** : Origine Japon – 12€/100g  
Un thé équilibré, aux notes florales et fruitées. Saveur finement umami.
- **Bancha Hojicha « naturel »** : Origine Japon – 9,40€/100g  
Fortement grillé, ce thé offre des notes boisées intenses, aux doux accents presque sucrés d'amandes.
- **Kyobancha Bio** : Origine Japon – 7,80€/100g  
Un thé légèrement grillé, aux fines notes végétales, iodées, grillées.
- **Matcha pâtissier** : Origine Japon – 18€/100g  
Vendu en vrac, ce matcha sera idéal pour les préparations culinaires.
- **Matcha « naturel »** : Origine Japon – 24€/100g  
Produit de manière biologique, ce matcha de cérémonie en vrac est parfait pour une consommation quotidienne, mangé à de l'eau comme du lait.
- **Matcha Samidori** : Origine Japon – 75€/100g  
Un matcha de cérémonie issu de la première récolte de tencha de l'année. Tout en douceur, notes fruitées (banane, avocat), romarin. Vendu en vrac.
- **Matcha de cérémonie Bio** : Origine Japon – 20€/30g  
Un très bon matcha pour les palais débutants. Les notes sont végétales douces, finement astringent mais pas amer.
- **Matcha top grade Bio** : Origine Japon – 25€/30g  
Un excellent matcha de cérémonie doux et soyeux.
- **Matcha okumidori Bio** : Origine Japon – 32€/30g  
Issu d'un cultivar unique, Okumidori, ce matcha est intense, végétal et développe une magnifique mousse jade.
- **Thé vert sauvage Bio** : Origine Vietnam – 12€/100g  
Produit par la coopérative de Ban Lien Bio et équitable. Un thé végétal, très peu astringent, floral et légèrement sucré
- **Ha Giang fumé** : Origine Vietnam – 18€/100g  
Un thé vert fumé artisanal : il est disposé dans une cuisine et s'imprègne des notes de feu de bois et des plats préparés. Délicat, végétal et fumé.
- **Hysson** : Origine Portugal (Açores) – 9,80€/100g  
Un thé très délicat, aux notes végétales presque florales
- **Encosta de Bruma** : Origine Portugal (Açores) – 16€/100g  
Produit en petites quantités, cette belle récolte développe des notes douces, fraîches, végétales et florales.
- **Projet Royal** : Origine Thaïlande – 12,80€/100g  
Des notes végétales, florales et fruitées en fond.
- **Rukeri Bio** : Origine Rwanda – 6€/100g  
Un thé corsé, aux notes très vives et végétales.
- **Green Emerald Bio** : Origine Colombie – 12€/100g  
La Colombie fait partie des nouveaux terroirs du thé, prometteur en termes de qualité. Ce thé est à la fois doux et aromatique, aux notes végétales, fruitées, presque sucrées.



Jardin de thé - Japon

# THÉS D'ORIGINE

## THÉS WU LONGS

- **Sechung** : Origine Chine – 4,80€/100g  
Un très bon wulong du quotidien, à l'oxydation moyenne et aux notes à la fois boisées, florales et fruitées.
- **Tie Guan Yin de Gande** : Origine Chine – 28€/100g  
Récolte d'automne très intense, aux notes florales (fleurs blanches), végétales, texture lisse et soyeuse. Un thé très dur et persistant.
- **Zhangping Shuixian** : Origine Chine 5€ la pièce  
Un Compressé en « coussin » de 8g environ, peu oxydé, au profil très floral (fleurs blanches) et miellé.
- **Dan Cong ya shi xiang** : Origine Chine – 38€/100g  
Un thé rare aux notes riches, boisées, « moussues », fruitées (exotiques) et florales à la fois. Grande complexité et belle persistance des notes
- **Volcano Wulong Bio** : Origine Chine – 17€/100g  
Produit dans une région volcanique. Des notes légèrement minérales, fraîches, grillées, mais également finement épicées et florales.
- **Shuixian Bio** : Origine Chine – 12€/100g  
Un wulong fortement oxydé et torréfié, aux notes intenses et persistantes, grillées, minérales, céréalières.
- **Formose** : Origine Taïwan – 7,20€/100g  
Un thé du quotidien charpenté, aux notes boisées, légèrement grillées.
- **Wulong Fancy Bio** : Origine Thaïlande – 11,80€/100g  
Un bel infuseur pour ce thé notes finement boisées, teintées de touches fruitées et florales.
- **Nantou millésime 2014** : Origine Taïwan – 22€/100g  
Un thé riche et complexe aux notes de fruits jaunes compotés, fleurs, vanille, épices. Texture veloutée et belle longueur en bouche.
- **Nantou torréfié** : Origine Taïwan – 16€/100g  
Un wulong très frais, finement torréfié, aux notes végétales, minérales et fruitées, florales.
- **Oriental beauty** : Origine Taïwan – 38€/100g  
Les feuilles sont légèrement piquées par un insecte, le Jacobiasca Formosana, ce qui provoque une oxydation avant récolte, qui confère un caractère fruité et miellé caractéristique. Une tasse complexe, aux notes également fleuries et finement zestées sur la longueur.
- **Dong Ding Bio** : Origine Thaïlande – 14€/100g  
Notes à la fois boisées grillées, végétales finement fruitées.
- **Milky wulong** : Origine Thaïlande – 12€/100g  
Des notes fleuries et vanillées, une texture veloutée très gourmande
- **Ruby** : Origine Thaïlande – 22€/100g  
Fortement oxydé et longuement torréfié, ce wulong développe des notes très gourmandes de fruits mûrs cuits. Un thé bien dur.

- **Thé de M. Lao Lee** : Origine Thaïlande – 24€/100g  
Une très belle alchimie, délicate et complexe sans être lourde pour autant, dans laquelle on retrouve à la fois la dimension fruitée des wulong fortement oxydés, et les notes miellée-épicées des mixiang.



*Infusion d'un Tie Guan Yin*

# THÉS D'ORIGINE

## THÉS NOIRS

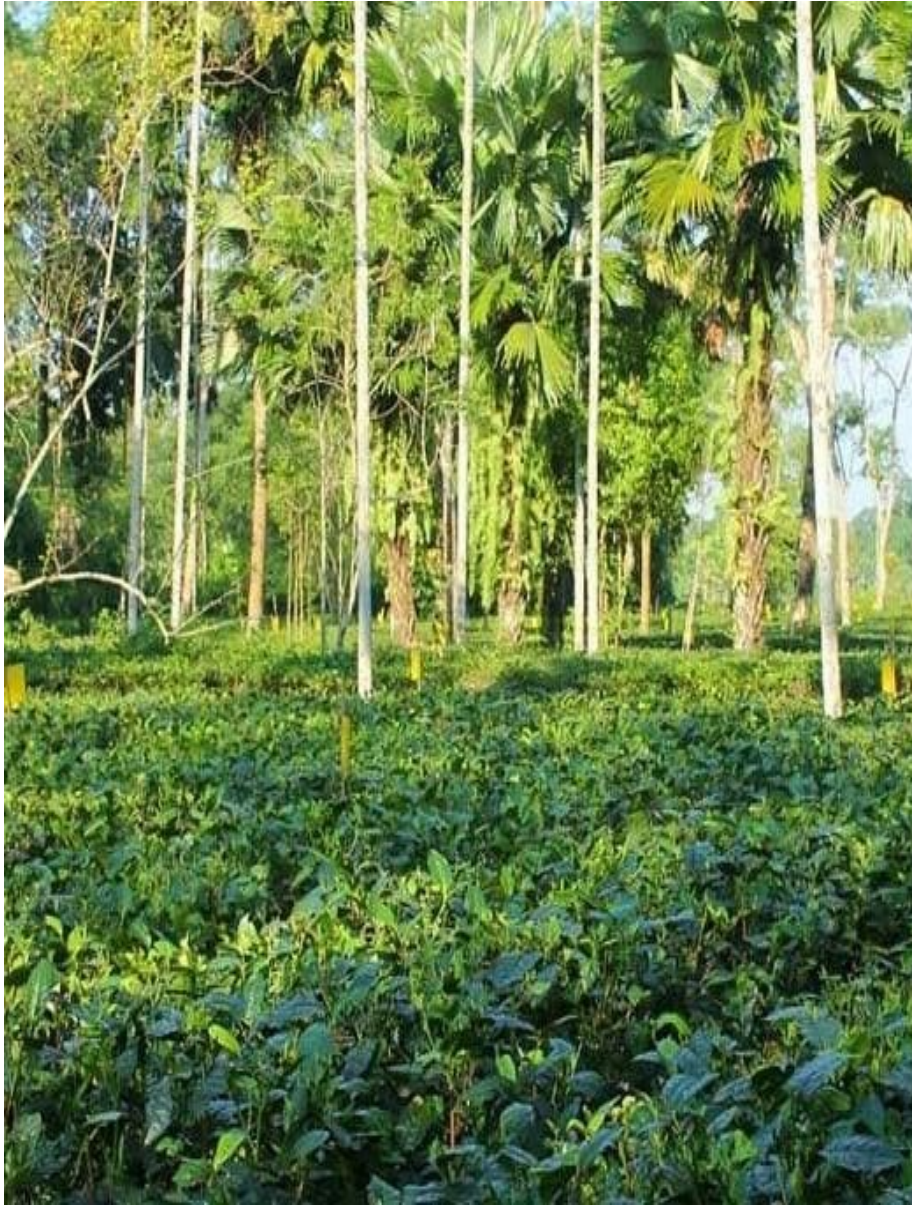
- **Yunnan Extra Bio**: Origine Chine – 4,80€/100g  
Un goût de terroir prononcé et fin de bouche miellée.
- **Yunnan impérial Bio**: Origine Chine – 8,40€/100g  
Un thé rond, enveloppant, aux douces notes de miel.
- **Linglong Xiaoping**: Origine Chine – 3,80€/pièce  
Petites galettes artisanales de 8g. Un thé cuivré, profond, opulent et charpenté, aux notes de moka et bois sec.
- **Dianhong primeur**: Origine Chine – 27€/100g  
Récolté le 22 mars 2024 et transformé par M. Genhui, ce thé composé uniquement de bourgeons dorés bouclés, développe des notes douces et chaleureuses de miel et de bois ciré, finement cacaotées et fruitées.
- **Aiguilles fauves**: Origine Chine – 50€/100g  
De somptueux bourgeons roux et très duveteux, qui donnent une liqueur d'une belle couleur fauve et très soyeuse. Les notes sont complexes, maltées, miellées, cacaotées, beurre d'arachide.
- **Duyun Maojian primeur**: Origine Chine – 42€/100g  
Notes rondes, maltées, fruitées, florales. Un thé gourmand.
- **Guizhou gong fu Bio**: Origine Chine – 9,40€/100g  
Un thé pur et minéral, avec beaucoup de profondeur et une agréable douceur fruitée en fin de bouche, très peu tannique.
- **Lapsang souchong Bio**: Origine Chine – 8,40€/100g  
Le célèbre thé fumé, aux notes équilibrées, persistantes, boisées, fumées.
- **Tarry lapsang souchong Bio**: Origine Chine – 8,80€/100g  
L'un des thés les plus fumés qui existent. Les notes fumées et boisées (résineux) sont très franches et persistantes.
- **Jin Jun Mei primeur**: Origine Chine – 30€/100g  
Récolté le 20 mars 2024 et transformé par M. Cheng. Bourgeons dorés duveteux aux notes puissantes cacaotées et fruitées.
- **Huangshan Maofeng**: Origine Chine – 50€/100g  
Un thé d'une grande finesse, délicat soyeux et rond. Une rareté.
- **Qimen mao feng Bio**: Origine Chine – 11€/100g  
Un thé simple, souple, vigoureux et à la saveur sucrée-cacaotée
- **Qimen Bio**: Origine Chine – 15€/100g  
Un beau grade de feuilles, aux notes boisées et cacaotées bien équilibrées.
- **Qimen impérial Bio**: Origine Chine – 39€/100g  
Très beau grade de cueillette, les saveurs sont typiques des Qimen, prunes cuites, un peu de torrefaction, des notes cacaotées.
- **Songluo primeur**: Origine Chine – 32€/100g  
Un thé onctueux, doux et biscuité, délicieusement malté, parfait au petit-déjeuner et à l'heure du thé, avec scones et crème.

- **Liugui sauvage**: Origine Taïwan – 47€/100g  
Issu de théiers sauvage de variété camellia formosensis, un thé aux grandes feuilles qui développent des notes gourmandes, fruitées, cacaotées, rondes. Texture veloutée et belle endurance au fil des infusions.
- **Wakoucha**: Origine Japon – 26€/100g  
Une rareté ! Des notes rondes, gourmandes, saveur « sucrée » persistante (mélasse, fruits).
- **Hatibudi Fu Soonga : Origine Inde – 6,40€/100g**  
Fumé artisanalement dans des canes de bambou, ce thé offre un bouquet fumé délicat.
- **Banaspaty Bio : Origine Inde – 6,80€/100g**  
Cet Assam est un excellent thé du matin : beaucoup de corps, tannique, épicé et persistant. Avec ou sans lait
- **Latumoni**: Origine Inde – 16€/100g  
Récolte de printemps. Produit écologiquement dans un tout petit jardin, un thé aux belles feuilles, avec beaucoup de caractère, bien structuré et aromatique.
- **Tonganagaon Bio**: Origine Inde – 10,40€/100g  
Produit en Assam, ce thé offre un bouquet profond, épicé et malté.
- **Happy Valley Bio**: Origine Inde – 8,40€/100g  
Ce Darjeeling est un assemblage très aromatique de récoltes de printemps et été. À la fois frais et fruité, légèrement boisé.



*Duyun Maojian*

# THÉS D'ORIGINE



Jardin Latumoni – Inde (Assam)

- **Sakhejung Bio** : Origine Népal – 10€/100g  
Excellent thé du quotidien, aux notes complexes, cacaotées, boisées et florales
- **Simrik Bio** : Origine Népal – 14€/100g  
Un thé d'une grande finesse, à la fois boisé, épicé, miellé, fruité et minéral
- **Pettiagala** : Origine Sri Lanka – 6,80€/100g  
Un thé aux grandes feuilles et à la liqueur ample et profonde.
- **Projet royal** : Origine Thaïlande – 12,80€/100g  
Des notes de fruits compotés (pruneau), douces et gourmandes.
- **Da ye hong cha** : Origine Thaïlande – 14€/100g  
Un thé riche en arômes et très agréable à boire, avec beaucoup de douceur, beaucoup d'épices, du bois, du caramel
- **Thé des Açores** : Origine Portugal – 8,80€/100g  
Un parfum intense et réconfortant de cacao, finement boisé
- **Un thé aux Aygalades** : Origine Portugal -Açores – 9€/100g  
Partenariat avec la Maison Matthieu. Ce thé est délicatement fumé aux arbres fruitiers (abricotier) et à la tourbe. Un fumé subtil mais persistant, qui s'accorde parfaitement aux notes boisées cacaotées du thé.
- **Ban Lien Bio** : Origine Vietnam – 10€/100g  
Doux et gourmand, aux notes profondes et rondes, finement fruitées.
- **Tiger black** : Origine Laos – 16€/100g  
Un thé de caractère, complexe et profond, aux notes boisées, miellées, maltées, fruitées et « animales » (cuir)
- **Rukeri Bio** : Origine Rwanda – 5,40€/100g  
Aromatique et corsé, ce thé est légèrement boisé et cacaoté.
- **Black Emerald Bio** : Origine Colombie – 12€/100g  
Nouveau terroir dans le paysage du thé, la Colombie nous offre là un cru profond, aromatique, aux notes doucement fruitées.
- **English Breakfast Bio** : Origine Inde, Indonésie – 5€/100g  
Un bon thé du matin qui nous transporte à Londres. Corsé, bien structuré, à déguster avec ou sans lait.
- **Mélange anglais Bio** : Origine Inde, Indonésie – 6,40€/100g  
Un bon thé du matin, au bouquet puissant et légèrement astringent.
- **Boston 1773** : Origine Inde, Kenya, Chine – 9,20€/100g  
Un mélange avec du caractère et beaucoup de rondeur.
- **Drip Tea** : Origine Thaïlande – 22€/100g  
Ce thé inclassable est conçu spécialement pour être préparé comme un café : dans un filtre à café (drip coffe), en french press voire en espresso. Les sensations en bouche peuvent rappeler celles d'un espresso, avec une forte densité et un jeu entre amertume et acidité. Les arômes renvoient pour leur part au monde du thé.

# THÉS D'ORIGINE

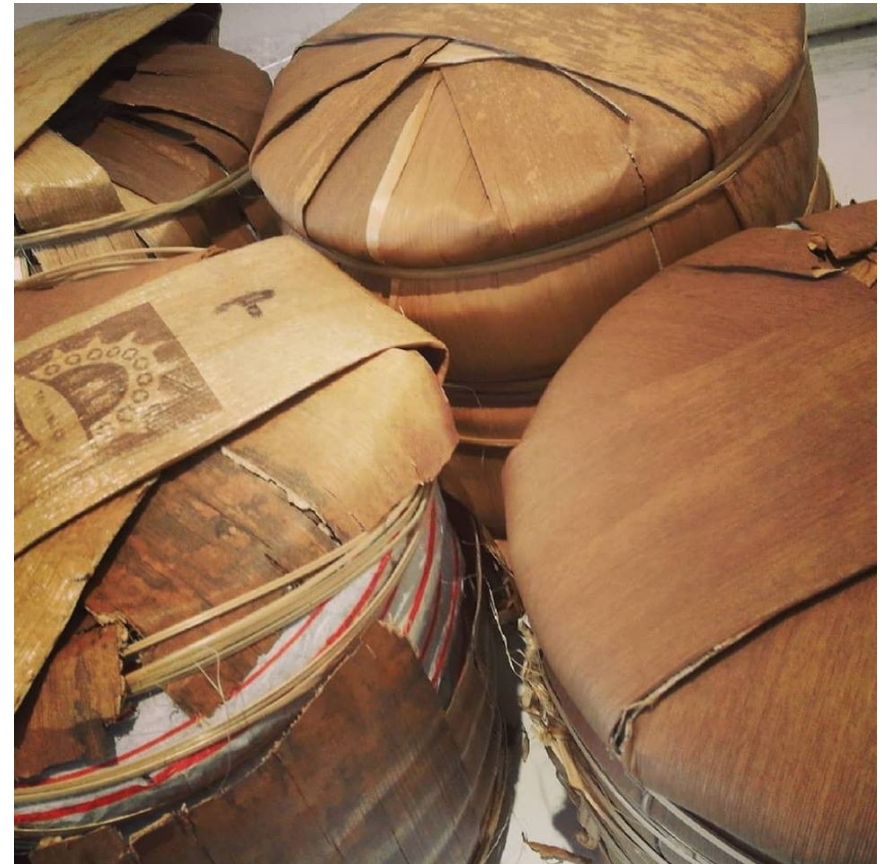
## THÉS PUERH BRUTS ET FERMENTÉS

- **Puerh violet** : Origine Thaïlande – 42€/100g  
Puerh brut. Micro production issue de théiers sauvages. Façonnées et séchées au soleil, les feuilles développent beaucoup de douceur, et une explosion de fruit (fruit jaune, agrume, fruits exotiques), des fleurs, mais surtout une légère et une très agréable touche d'acidité.
- **Bua cha dam** : Origine Laos – 12€/100g  
Un thé aux grandes feuilles très artisanal, aux notes franches et rustiques de terroir, fumé.
- **Huang Pian** : Origine Chine – 18€/100g  
Puerh brut. un thé aux très grandes feuilles, rond, équilibré végétal et fruité, sans amertume mais d'une belle intensité, vibrant et d'une grande longueur en bouche.
- **Menghai da ye shu 2002** : Origine Chine – 29€/100g  
Puerh fermenté. Un thé à grandes feuilles, au beau caractère et grande richesse aromatique. Une fermentation légère et une maturation de plus de 20 ans confèrent à ce thé des notes rondes, chaleureuses et complexes (bois, sève, caramel, épices...)
- **Menghai shu 2010** : Origine Chine – 25€/100g  
Puerh fermenté. Un thé à la fermentation « à l'ancienne », légère, aux notes plus portées sur le boisé sec, résineux, coques de noix, épices.
- **Puerh shu vrac Bio** : Origine Chine – 8€/100g  
Puerh fermenté. Un puerh du quotidien aux notes simples et franches, terreuses et fermentées.
- **Shu cha artisanal** : Origine Thaïlande – 16€/100g  
un thé à la fermentation modérée, assez léger en terme d'intensité, mais qui possède un caractère chaud et très agréable, notes de terre mouillée, mêlées de touches plus douces et fruitées
- **Baishui Chahuashi** : Origine Chine – 30€/100g  
Puerh fermenté. Appelé également « thé fossile ». Ces « petits cailloux » se forment pendant la fermentation du thé. Un puerh très doux, rond, aux notes de terroir avec des touches de riz gluant. Supporte de très nombreuses infusions.
- **Linglong Xiaoping sheng 2017** : Origine Chine – 3,50€ la pièce ou 36€/100g  
Puerh brut. Petite galette artisanale d'environ 8g. Un cru équilibré, complexe, aux notes puissantes et fines de cuir, fruit, cire.
- **Mini Tuos Cha Shu** : Origine Thaïlande – 12,80€/100g  
Puerh fermenté. Des mini compressions en forme de nid, aux notes terreuses douces, légèrement tourbées.
- **Feuille de puerh Shu** : Origine Chine – 1€ la pièce  
Puerh fermenté. Feuille d'environ 9g. Notes de fermentation marquées, sous-bois, humus, champignons, finement terreuses, et arrondies par une touche plus fruitée.
- **Linglong Xiaoping shu 2017** : Origine Chine – 3,50€ la pièce ou 36€/100g  
Puerh fermenté. Petite galette artisanale d'environ 8g. Un puerh élégant, complexe, doux, rond et réglissé.
- **Jinuo shan Tuo cha shu 2016** : Origine Chine – 21€ la pièce  
Puerh fermenté. Nid de 100g. Jinuo Shan Cha Chang est une petite fabrique du Xishuangbanna, située dans la montagne Jinuo, qui possède ses propres jardins de thé en agriculture raisonnée. Un thé à la fermentation modérée, au caractère à la fois contemporain et boisé, et au bouquet remarquablement complexe et profond.
- **Langhe Menghai sheng bing 2016** : Origine Chine – 50€ la pièce  
Puerh brut. Galette de 357g. Un thé au profil classique, parfait pour découvrir le monde du puerh sheng (brut). Un thé franc, aux notes rustiques de foin, et légères touches empyreumatiques. Un thé simple et sobre, avec un véritable caractère, et une très bonne longueur en bouche.
- **Hezuo Gongying sheng 2019** : Origine Chine – 110€ la pièce  
Puerh brut. Galette de 357g. Très bel assemblage des feuilles de plusieurs petits producteurs de la région de Zhenyuan, récoltées au printemps. Un thé vif et frais, aux notes de prune et miel. Une tasse à la fois puissante, ample et équilibrée.
- **Wang Bing Cang 2015** : Origine Chine – 380€ la pièce ou 110€/100g  
Puerh brut. Ce thé, transformé à la main par un petit producteur familial, est un assemblage de feuilles issues de vieux arbres, pensé pour la maturation. Ses presque 10 ans d'âge lui confèrent une rondeur et une souplesse, ainsi qu'un univers boisé et chaleureux.
- **Qunying Hui sheng 2013** : Origine Chine – 85€ la pièce ou 27€/100g  
Puerh brut. Galette de 357g. Belle structure tannique, une tasse forte mais avec une persistance plus douce. Notes de bois patiné, de miel, presque caramélisé, fruits confits et vanille.
- **Chi Tse Beeng cha shu Bio** : Origine Chine – 34€ la pièce ou 11€/100g  
Puerh fermenté. Galette de 357g. Un bon thé du quotidien, simple et agréable, évoquant une balade automnale dans un sous-bois.
- **Da shan 2019** : Origine Chine – 43€ la pièce  
Puerh fermenté. Galette de 200g. Un thé rayonnant. Ses beaux arômes de fruits secs, et de céréales sont portés par une liqueur tout en souplesse et en fluidité. Intense et persistant.
- **Gong Ting 2018 Bio** : Origine Chine – 18€ la pièce  
Puerh fermenté. Galette de 200g. Profil aromatique franc et rustique, notes terreuses, boisées (sous-bois), teintées de touches fruitées, gourmandes.



# THÉS D'ORIGINE

- **Baishui Mixiang 2018** : Origine Chine – 25€ la pièce de 100g ou 45€ la pièce de 200g.  
Puerh fermenté. Galette de 100 ou 200g. Mélange de récoltes de différentes variétés de théiers, pressées artisanalement à la meule de pierre. Un thé doux et rond, aux notes boisées et fruitées (jujube).
- **Ming Lee 2013** : Origine Thaïlande – 69€ la pièce  
Puerh fermenté. Galette de 357g. Récolte de printemps issue de vieux arbres et composée d'un bourgeon et deux feuilles. Un thé soyeux aux notes maltées, céréalières et épicées.
- **Langhe Menghai shu bing 2016** : Origine Chine – 50€ la pièce  
Puerh fermenté. Galette de 357g. Un excellent puerh de découverte, aux notes de fermentations marquées mais sans excès, portées sur le bois humide, champignon, terre, humus. Une belle plongée dans l'univers de la fermentation du thé.
- **Thé fermenté compressé dans un bambou** : Origine Vietnam – 50€ la pièce  
Thé fermenté. Pièce de 150-200g. Un thé rare et traditionnel du nord du Vietnam. Notes à la fois fumées et boisées, mais aussi plus gourmandes fruitées et plus étonnantes beurrées.
- **Liu Bao Cangwu sheng 2015 Bio** : Origine Chine – 130€ la pièce  
Galette de 150g. Cousin du Puerh, produit dans la région du Guangxi, voisine du Yunnan. Un thé doux, complexe et élégant, à la texture souple et soyeuse.
- **Liu Bao Yunyou shu 2015** : Origine Chine – 24€ la pièce  
Briquette de 50g. Cousin du Puerh, produit dans le Guangxi, région voisine du Yunnan. Notes de riz, fruits à coque et cacao amer.



*Galettes de puerh emballées dans des tongs artisanaux (emballage traditionnel des galettes).*

# THÉS PARFUMÉS

## THÉS BLANCS

- **Parfums de Toscane Bio** : Origine Chine – 13€/100g  
Orange, mandarine, bergamote, rose. Un thé frais et léger aux notes dominantes d'agrumes, soulignés par une rose délicate.
- **Angel Kiss « naturel »** : Origine Chine – 10,40€/100g  
Bergamote, vanille. Gourmand, léger, éclairé par une bergamote fraîche.
- **Thé des fées Bio** : Origine Chine – 9€/100g  
Pêche, fleur de sureau. Un thé élégant, léger et délicatement fruité.
- **Pavillon blanc Bio** : Origine Chine – 13€/100g  
Pêche, fruit de la passion, ananas, poire, pétales de souci. Notes dominantes de fruits exotiques et jaune, tout en finesse sur une base délicate de Bai Mu Dan.
- **Escale aux Antilles Bio** : Origine Chine – 8€/100g  
Copeaux de noix de coco. Sans arômes, ce thé est très délicat, frais, avec des notes douces et gourmandes de coco.
- **Cheveux d'ange** : 8,40€/100g  
Mélange de thés blanc et noir, vanille, cacao. Un thé réconfortant, gourmand, aux notes chaleureuses de vanille et cacao, sur une base de thé légère et ronde.
- **Étoile du berger Bio** : Origine Chine – 14€/100g  
Vanille, orange, cardamome, gingembre, girofle, badiane. Un thé de Noël délicatement épicé et chaleureux.



Trésor d'orient Bio

## THÉS VERTS

- **Jasmin Bio** : Origine Chine – 5,80€/100g  
Un thé au jasmin délicatement parfumé, avec une très fine astringence qui viendra soutenir les notes du thé.
- **Jasmin de Tonkin Bio** : Origine Vietnam – 13€/100g  
Un jasmin intense, sur une base de thé vert sauvage doux et presque fruité. Aucune astringence.
- **Perles de jasmin** : Origine Chine – 25€/100g  
Un grand cru roulé en perle, très intense en jasmin, auquel toutes les fleurs auront été enlevées pour obtenir un thé très rond.
- **Rose de mai Bio** : Origine Chine – 8€/100g  
Des notes de roses élégantes et poudrées, sur une base de thé vive et rafraîchissante.
- **Cerisiers en fleurs « naturel »** : Origine Chine-Japon - 11€/100g  
Fleur de cerisier, cerise. À la fois floral et fruité à souhait.
- **Flâneries sur le Mekong** : Origine Chine – 11,20€/100g  
Rose, jasmin, feuille de bambou. Un thé frais, floral et envoûtant.
- **Mélodie de printemps Bio** : Origine Vietnam – 12€/100g  
Ylang-ylang, osmanthus. Un thé floral, léger, très désaltérant.
- **Jardin du Yunnan Bio** : Origine Chine – 10,60€/100g  
Abricot, osmanthus, jasmin, menthe. Un thé délicat, fruité et floral, finement rafraîchi par une menthe toute en délicatesse.
- **Jardin d'Arezki Bio** : Origine Chine – 5,60€/100g  
Menthes verte et crépue. Un grand classique indémodable. La robustesse du thé vert Gunpowder associé à la fraîcheur de la menthe.
- **Un thé à la medina « naturel »** : Origine Chine – 11€/100g  
Fleur d'oranger, menthe, jasmin. Un thé suave, frais et floral gourmand.
- **Thé o'citron Bio** : Origine Chine – 8,80€/100g  
Citron vert, pamplemousse. Un mélange éclatant aux notes vives d'agrumes, dominées par le citron vert
- **Un thé au maquis Bio** : Origine Chine – 8,80€/100g  
Citron, myrte, verveine. Un thé frais, vif, très citronné et aromatique.
- **Yuzu Bio** : Origine Chine – 7€/100g  
Yuzu, citron. Le yuzu tout en subtilité, vient souligner la fraîcheur du thé vert. Parfait pour les amateurs de parfums légers.
- **Detox Bio** : Origine Chine – 8€/100g  
Maté, ortie, citronnelle, pissenlit, orange, citron. Une synergie detox, aux notes pétillantes d'orange et citron.
- **Earl Grey Bio** : Origine Chine – 8€/100g  
Bergamote. Le mélange classique revisité sur une base de thé vert. Un thé frais et vif, adouci par quelques pétales de bleuet.

# THÉS PARFUMÉS

- **Toundra Bio** : Origine Chine – 9€/100g  
Orange, bergamote, citron, mandarine. Un goût russe revisité sur base de thé vert. Dominante bergamote et mandarine. Frais et acidulé.
- **Orange – Citron « naturel »** : Origine Chine – 8,40€/100g  
Mélange rafraîchissant, acidulé et fruité.
- **Jardin d'Eden « naturel »** : Origine Chine – 6,40€/100g  
Poire, pomme, carotte. À la fois frais et très fruité, sucré.
- **Un thé en Lorraine Bio** : Origine Chine – 11€/100g  
Mirabelle, rose, jasmin. Équilibre subtile entre la mirabelle et les fleurs
- **Balade en Provence** : 9,40€/100g  
Pêche, abricot. Une explosion de saveurs pour ce thé ultra fruité.
- **Goûter dans un verger** : Origine Chine – 7,40€/100g  
Abricot, caramel. Une pause gourmande, fruitée et sucrée.
- **Douce figue Bio** : Origine Chine – 11,40€/100g  
Figue, vanille. Un mélange doux et suave, gourmand, légèrement sucré
- **Rose des sables Bio** : Origine Chine – 9€/100g  
Mangue, mirabelle, goyave, rose. Un cocktail de fruits jaunes mûrs, éclairé par la rose qui offre une finale presque poivrée.
- **Sous les tropiques « naturel »** : Origine Chine – 7,60€/100g  
Ananas, mangue. À la fois fruité, sucré et rafraîchissant
- **Copacabana Bio** : Origine Chine – 12€/100g  
Mangue, passion, cardamome, mulberries, cranberries, souci. Un mélange très fruité, sucré, à la texture onctueuse, aussi bon chaud que glacé.
- **1001 nuits « naturel »** : Origine Chine – 9,20€/100g  
datte, fraise des bois, pamplemousse, fraise, rhubarbe, ananas, vanille, violette, fleur d'oranger, rose. Un thé doux et suave.
- **Énergie Goji** : Origine Chine – 7,40€/100g  
Baie de goji, myrtille, grenade, citronnelle. Un thé dynamisant et très fruité.
- **Les sales gosses Bio** : Origine Chine – 9,40€/100g  
Fraise, mûre, cassis, cerise. Un thé à la fois léger, fruité et gourmand.
- **Douceur printanière Bio** : Origine Chine – 8,40€/100g  
Fraise, rhubarbe, hibiscus. Un thé frais, fruité, très acidulé, sur une base douce et fraîche de thé vert et blanc mélangés
- **Sour twist Bio** : Origine Chine – 7€/100g  
Grenade, fleur de sureau, pomme. Mélange frais, acidulé, fruité et floral presque sucré, aussi bon chaud que froid
- **Gan Cao** : 9€/100g  
Régliasse. Un thé très rafraîchissant, aux notes boisées de réglisse.
- **Genmaicha « naturel »** : Origine Japon – 8,80€/100g  
Un mélange de thé vert et de grains de riz grillés. Les notes sont finement végétales, iodées, maltées et pyrogénées.
- **Matcha Iri Genmaicha « naturel »** : Origine Japon – 13,40€/100g  
Un genmaicha avec matcha (thé vert en poudre), pour un mélange très dynamisant, aux notes végétales et céréales grillées intenses.

- **Trésor d'orient Bio** : Origine Chine – 11€/100g  
Amande, pamplemousse, fleur d'oranger, bergamote, cannelle. Mélange à la fois subtil et gourmand.
- **Trésor de l'écureuil Bio** : Origines Chine et Japon – 11€/100g  
Thé vert, thé vert grillé, amande, noisette. Notes gourmandes de fruits à coque légèrement grillées, pralinées.
- **Étoile filante Bio** : Origine Chine – 9,80€/100g  
Vanille, orange, cardamome, girofle, orange amère. Un thé chaud et épicé, enrobé d'une douceur vanillée.
- **Chaï vert** : Origine Chine – 7,80€/100g  
Cardamome, gingembre, poivre noir, girofle, cannelle, menthe. Frais, épicé à souhait et désaltérant.
- **Réveil à Saïgon Bio** : Origine Vietnam – 11€/100g  
Cannelle, thym citronné. Sur une base de thé sauvage, à la fois fin et persistant, la cannelle apporte de la douceur et le thym une belle fraîcheur. Une boisson délicate, sans arômes ajoutés.
- **Wake up Bio** : Origine Chine – 7,80€/100g  
Gingembre, citron, citronnelle. Excellent thé du matin, vif à souhait, dominé par le citron et relevé par une pointe de gingembre et citronnelle

## FLEUR DE THÉ (VERT)

- **Yin et yang** : Origine Chine : 4€ la pièce. Jasmin, souci, amarante.
- **Muraille de Chine** : Origine Chine - 4€ la pièce. Chrysanthème, jasmin, lys
- **Coeur de rose** : Origine Chine - 4€ la pièce/ Rose, jasmin, souci
- **Rouge ancestral** : Origine Chine - 4€ la pièce. Oeillet, rose, amarante
- **Fleur de lotus** : Origine Vietnam – 18€ la pièce

Les feuilles de thés, vert ou noir, sont placées directement dans le cœur des fleurs de lotus, qui sont ensuite refermées légèrement. Cette technique traditionnelle de l'imprégnation donne à ce thé d'exception une odeur agréable et attachante avec toutes les essences de lotus qui s'imprègnent dans chaque feuille de thé. Un thé précieux aux notes pures, florales et légèrement sucrées.

Le thé vert développe une fraîcheur anisée, complétée par les notes florales et sucrées du lotus.

Le thé noir est plus gourmand, plus suave, les notes évoquant à la fois la fleur et le miel

# THÉS PARFUMÉS

## THÉS WULONG

- **Osmanthus Bio** : Origine Chine – 12€/100g  
Un wulong peu oxydé directement mélangé avec les fleurs d'osmanthus. Les notes sont douces, délicates, florales, végétales, finement miellées et abricotées.
- **Fleur d'oranger** : Origine Chine – 10€/100g  
La finesse de la fleur d'oranger vient arrondir le côté boisé du thé.
- **Earl Grey fleurs** : Origine Chine – 10,80€/100g  
Bergamote. Déclinaison plus boisée de ce mélange classique, très agréable en fin de journée.
- **Vacances en Provence** : Origine Chine – 8,80€/100g  
Pêche, abricot. Notes à la fois fruitées intenses, sucrées, et boisées du thé.
- **Méli-melon Bio** : Origine Chine – 12€/100g  
Melon et mangue. Un cocktail estival, aux notes fruitées intenses.
- **Châtaigne** : Origine Chine – 9,20€/100g  
Les notes de châtaignes grillées explosent et se mêlent aux nuances boisées du wulong.
- **Ma cabane au Canada** : Origine Taïwan – 7,40€/100g  
Sirop d'érable, noix, noisette, amande. Un thé chaleureux et réconfortant, pour un instant gourmand.
- **Hiver à Shanghai Bio** : Origine Chine – 11€/100g  
Mandarine, cannelle, caramel, girofle, pomme, églantier, rose, souci. Des notes intenses de mandarine, adoucies par les épices et le caramel.
- **Sticky Rice** : Origine Thaïlande – 12€/100g  
Nuo Mi Xiang. Ce thé est façonné avec du Nuo Mi Xiang, une plante locale, qui donne au thé des notes étonnantes et succulentes de riz gluant.



*Douceur de Séville Bio*

## THÉS NOIRS

- **Jasmin Bio** : Origine Chine – 7,80€/100g  
Notes de jasmin délicates sur une base de thé avec des notes de terroir
- **Violette** : 8€/100g  
À la fois floral et gourmand.
- **Rose** : Origine Chine – 5,80€/100g  
Un thé très délicat, aux notes douces de rose.
- **Forêt secrète Bio** : Origine Vietnam – 12€/100g  
Ylang-ylang. Un thé envoûtant, aux notes florales presque boisées et épicées. Sur une base de thé sauvage du Vietnam. Aucun arôme ajouté.
- **Ispahan** : 8,80€/100g  
Mélange de thés verts et noirs, rose, jasmin, violette, fleur d'oranger. Bouquet subtil et nuancé.
- **Matin printanier « naturel »** : Origine Inde – Chine – 12€/100g  
Mélange de thés noir et vert au jasmin, fleur d'oranger, agrumes, fruits rouges. Un thé vif et floral, finement fruité, frais et gourmand à la fois.
- **Secret tibétain Bio** : Origine Chine – 11€/100g  
Mélange de thés verts et noirs, jasmin, vanille, bergamote, cannelle, lavande. Liqueur florale et chaleureuse, éclairée par la bergamote.
- **Orange Bio** : Origine Chine – 7€/100g  
Un thé noir profond délicatement parfumé à l'orange.
- **Earl Grey fleurs bleues** : Origine Chine – 7,20€/100g  
Le grand classique avec fleurs de bleuet, pour un thé doux et suave.
- **Earl Grey fleurs bleues Bio** : Origine Chine – 7,40€/100g  
Bergamote, bleuet. Le grand classique en version bio. Une bergamote fine et douce, sur une base de thé bien présente, aux notes boisées et rondes
- **Earl grey Bio** : Origine Chine – 8,80€/100g  
Bergamote. Une bergamote intense sans excès, pour un thé très équilibré.
- **Earl Grey** : Origine Sri Lanka – 8,60€/100g  
Bergamote. Harmonie d'une bergamote intense et un thé tannique
- **Goût russe** : Origine Sri Lanka – 8€/100g  
Bergamote, agrumes. Mélange classique frais, vif et éclatant.
- **Petrouchka Bio** : Origine Chine – 9€/100g  
orange, mandarine, orange sanguine, citron, orange amère, pamplemousse, bergamote. Un goût russe éclatant et vif
- **Automne à Kyoto « naturel »** : Origine Chine – 7,40€/100g  
Yuzu, érable. Un thé gourmand, aux notes profondes d'érable affinées par la délicatesse du yuzu.
- **Douceur de Séville Bio** : Origine Chine – 8,40€/100g  
Orange, amande, miel, vanille. Doux, subtil, notes gourmandes, fruitées.
- **Poire gourmande Bio** : Origine Chine – 8,20€/100g  
Poire, amande, fève tonka. Aussi gourmand qu'une tarte aux poires.
- **Pêche de vigne Bio** : Origines Chine – Inde – 8,40€/100g  
Fruité à souhait, notes douces, sucrées et texture veloutée.
- **Soleil noir Bio** : Origine Chine – 10€/100g  
Pomme, pêche, raisin. Une balade dans un verger.

# THÉS PARFUMÉS

- **Thé champêtre « naturel »** : Origine Chine – 7,80€/100g  
Abricot, pêche, rhubarbe. Un thé aux notes fruitées intenses, acidulées.
- **Terre de Provence Bio** : Origine Chine – 9,40€/100g  
Abricot, cardamome, amande, miel. Notes fruitées, gourmandes et épicées.
- **Les années folles « naturel »** : Origine Chine – 8,80€/100g  
Litchi, fleur de cerisier, pamplemousse, orchidée, géranium, rose, violette.  
Un mélange original, fruité, frais et très floral.
- **Été indien Bio** : Origine Chine – 11€/100g  
Mélange de thés noirs, verts et blanc, mangue, passion, mandarine, papaye, canneberge. Très fruité, presque sucré, et légèrement acidulé.
- **Waikiki Bio** : Origines Chine – Inde – 8,40€/100g  
Fruit de la passion, ananas, citron vert, pêche. Une balade sous les tropiques, dominante fruit de la passion. Notes fruitées et acidulées.
- **Colline Bleu-thé** : Origine Chine – 8,80€/100g  
Cerise, fraise, rhubarbe. Un mélange fruité et gourmand.
- **Délice des bois « naturel »** : Origine Chine – 7€/100g  
Framboise, myrtille, fraise, groseille. Un thé aux notes, fruitées et sucrées.
- **Amande** : Origine Chine – 6,40€/100g  
Parsemé d'éclats d'amandes, très gourmand, notes pralinées.
- **Symphonie d'automne « naturel »** : Origine Inde – Japon  
10€/100g  
Poire, châtaigne. Gourmand, notes fruitées douces, réconfortantes.
- **Caramel gourmand « naturel »** : Origine Chine - 6,80€/100g  
Un thé gourmand, aux notes de caramel au lait.
- **Vanille Bio** : Origine Chine – 10,80€/100g  
Une vanille intense, presque animale, boisée.
- **Gingerbread Bio** : Origine Chine – 6,80€/100g  
Orange, gingembre, bergamote, pomme. Un thé frais, vif et très fruité, aux notes dominantes d'orange et gingembre.
- **Rêve de Marrakech Bio** : Origine Chine, Inde, Sri Lanka –  
7,80€/100g  
Gingembre, menthe, citron, citronnelle, curcuma. Un mélange très parfumé, aux notes vives de citron, gingembre et menthe.
- **Goûter enchanté « naturel »** : 10€/100g  
Fleur d'oranger, cannelle. Une douceur délicate, envoûtante, aux notes à la fois florales et épicées douces.
- **Étoile des neiges Bio** : Origine Chine – 8,60€/100g  
Orange, vanille, épices. Un thé de Noël chaleureux, dominé par les épices.
- **Incredible Chai ! Bio** : Origine Inde – 10,40€/100g  
Épices chai. À préparer dans de l'eau ou du lait. Épicé à souhait.
- **Chai curcuma** : Origine Chine - 7€/100g  
Épices chai, curcuma, piment. Un chai revisité au curcuma, avec une pointe de piment pour un mélange encore plus chaud.

## THÉS PUERH

- **Puerh citron** : Origine Chine – 7€/100g  
Puerh fermenté. Citron, citronnelle. Les notes de terroir du thé fermenté se mêlent parfaitement à la fraîcheur du citron et de la citronnelle.
- **Xiao Qinggan** : Origine Chine – 3,50€ la pièce  
Mandarines fourrées au thé puerh shu (fermenté). Entièrement artisanales, ces mandarines sont évidées après cueillette, puis remplies de thé puerh et mises à sécher. Le thé s'imprègne des notes du zeste du fruit
- **Puerh cacao** : Origine Chine – 12€/100g  
Puerh fermenté. Cacao, cannelle, vanille. Un mélange tout en gourmandise, très équilibré, complété par les notes boisées et terreuses du puerh.
- **Puerh Chaï** : Origine Chine – 7€/100g  
Puerh fermenté. Cannelle, poivre noir, girofle, gingembre, cardamome. Les bienfaits combinés du puerh et des épices pour un thé très aromatique.



*Rêve de Marrakech Bio*

# AUTRES PLANTES À INFUSER

## ROOIBOS

- **Rooibos vert Bio** : Origine Afrique du Sud – 8,80€/100g  
Un rooibos vert aux notes végétales fraîches, et légèrement boisées.
- **Rooibos rouge Bio** : Origine Afrique du Sud – 7,40€/100g  
Goût doux et légèrement boisé, vanillé.
- **African Earl Grey Bio** : Origine Afrique du Sud – 10€/100g  
Rooibos rouge, bergamote. Un Earl Grey revisité, frais, délicatement boisé.
- **Captain Fruity « naturel »** : Origine Afrique du Sud – 7,40€/100g  
Rooibos rouge, pamplemousse, mangue, citronnelle. Un cocktail ultra fruité, à consommer aussi bien chaud que glacé.
- **Balade enchantée Bio** : Origine Afrique du Sud – 8,40€/100g  
Rooibos vert, bergamote, orange, citron, rose. Une balade fruitée, zestée, et souligné par une rose poudrée et délicate
- **Brise printanière Bio** : Origine Afrique du Sud – 10€/100g  
Rooibos vert, amande, fleur d'oranger, pamplemousse. Des notes douces et gourmandes sur une base rafraîchissante. Les notes de pamplemousse discrètes allègent le côté « sucré ».
- **Sieste en Provence Bio** : Origine Afrique du Sud – 7,40€/100g  
Rooibos vert, pêche de vigne, baies roses. Un rooibos éclatant, aux notes de pêche mûre, sur une base fraîche et végétale. Les baies roses donnent de la profondeur au mélange.
- **Herbe rouge « naturel »** : Origine Afrique du Sud – 8,60€/100g  
Rooibos rouge, fraise, rhubarbe, cerise. Des notes gourmandes fruitées, finement acidulées et vanillées.
- **Passion de fruits Bio** : Origine Afrique du Sud – 10€/100g  
Rooibos vert, fruit de la passion, mandarine. Un mélange très fruité et bien rafraîchissant à la fois.
- **African Vanille Bio** : Origine Afrique du Sud – 9€/100g  
Rooibos rouge, vanille. Alliance douce du rooibos et de la vanille.
- **Jour de fête Bio** : Origine Afrique du Sud – 9,60€/100g  
Rooibos rouge, vanille, amande, cerise, mandarine, cannelle. Un rooibos aux accents de Noël, doux, fruité et épicé gourmand.
- **Automne à Pretoria Bio** : Origine Afrique du Sud – 7€/100g  
Cacao, graine de chanvre, orange, sarrasin soufflé, mûrier, amande, tonka, vanille. Une tasse de réconfort cacaoté, vanillé et aux notes subtiles d'amande et d'orange.
- **Rivière de feu Bio** : Origine Afrique du Sud – 9,80€/100g  
Rooibos rouge, honeybush, framboise, poivre. Un mélange surprenant et équilibré, à la fois poivré et fruité.
- **African chai Bio** : Origine Afrique du Sud – 10€/100g  
Rooibos rouge, curcuma, cannelle, réglisse, gingembre, poivre, fenouil, cardamome, pomme, cacao, girofle. Sans arômes ajoutés, un rooibos très épicé, adouci par un cacao gourmand.



*Sieste en Provence Bio*

# AUTRES PLANTES À INFUSER

## AUTRES PLANTES D'ORIGINE

- **Honeybush Bio** : Origine Afrique du Sud – 9,20€/100g  
Infusion très aromatique, aux notes boisées et miellées.
- **Hibiscus Bio** : Origine Burkina Faso - 6€/100g  
Une boisson acidulée, aussi bonne chaude que glacée.
- **Bambou** : Origine Chine – 3,80€/20g  
Notes végétales douces pour une tasse ronde et apaisante.
- **Lapacho** : Origine Amérique latine – 6,60€/100g  
Goût boisé avec des notes vanillées en fin de bouche.
- **Yerba maté Roapipo suave Bio** : Origine Argentine – 1,80€/100g  
Une herbe avec tiges, aux notes particulières de noix, douce, avec une amertume modérée.
- **Mugicha Bio** : Origine Japon – 11,80€/100g  
Orge grillé. L'odeur évoque celle du café. Les notes sont douces, suaves et légèrement grillées.
- **Sobacha** : Origine Japon – 12,60€/100g  
Sarrasin grillé. Des notes maltées et grillées toutes en rondeur, à boire chaud ou froid, ou à détourner en cuisine, dans des soupes, salades..
- **Genmai** : Origine Japon – 6,80€/100g  
Riz grillé. Infusion aux notes de céréales grillées, rondes et intenses. De petits grains croustillants, qui peuvent également se manger (sur des soupes, salades, houmous...), se mélanger à une base de thé ou autres plantes à infuser (rooibos, honeybush), ou s'infuser telles quelles.
- **Cacao** : Origine Colombie – 9€/100g  
Cosses de fèves de cacao, Infusion gourmande et intense en cacao.
- **Verveine Bio** : Origine France - 4,80€/20g  
Notes douces, herbacées et citronnées.
- **Menthe poivrée Bio** : Origine France – 4,80€/20g  
Une infusion aux notes très fraîches et mentholées. Peut se boire seule ou mélangée à une base de thé d'origine.
- **Boutons de rose Bio** : 11,60€/20g  
Une infusion apaisante et florale à souhait, au bon goût de rose.
- **« Thé » des monts grecs Bio** : Origine Grèce – 13€/100g  
De son nom latin Sideritis Scardica, cette plante qui pousse librement sur les montagnes grecques développe des notes fraîches, végétales et citronnées très désaltérantes..
- **Feuilles de caféier Bio** : Origine Inde – 20€/100g  
Contient de la caféine. Une boisson inédite, issue de feuilles de caféiers, transformées à la manière d'un thé wulong. Le résultat donne une boisson douce, légèrement acidulée avec une touche de malt en fond.



« Thé » des Monts grecs

# AUTRES PLANTES

## INFUSIONS



*Infusions Bio d'Auvergne*

- **Douceur afghane** : 8,60€/100g

Citronnelle, citron, réglisse, vanille, cardamome, gingembre, orange. Une douceur fruitée et épicée.

- **Carrot cake Bio** : Origine Afrique du Sud – 9€/100g

Honeybush, abricot, carotte, cannelle. Une infusion originale, fruitée et gourmande, qui rappelle un délicieux carrot cake

- **Élixir de chasse l'hiver** : 7,80€/100g

Lapacho, cynorrhodon, gingembre, orange, cannelle, fleur de sureau. Un mélange fruité et épicé contre la fatigue et les états grippaux.

- **Marchand de sable** : 11€/100g

Camomille, tilleul, fleur d'oranger. Des notes douces et miellées pour une infusion très apaisante.

- **Au pays des rêves Bio** : 7,80€/100g

Pomme, églantier organique, camomille, houblon, sauge, valériane, angélique, millepertuis, aubépine, passiflore, fleur de sureau, rose. Infusion apaisante aux notes intenses, florales et fraîches.

- **Berceuse du Mekong Bio** : 13€/100g

Camomille, cannelle, curcuma, gingembre. Une infusion qui reconforte avec ses douces notes de camomille et d'épices. À réinfuser de nombreuses fois !

- **Soleil du Sud Bio** : 13€/100g

Coriandre, thym citronné, cannelle. Un mélange à la fois frais, citronné et chaleureux, épicé.

- **Relax Bio** : Origine France (Auvergne) – 5,20€/20g

Verveine, aspérule odorante, pomme, orange. Un cocktail apaisant aux notes citronnées et fruitées.

- **Potion de Morphée Bio** Origine France (Auvergne) – 5,20€/20g

Mélisse, marjolaine, tilleul, aspérule, lavande. Une infusion bien apaisante et digestive, aux notes fraîches, citronnées, florales.

- **Tisane anti-gonflette Bio** : Origine France (Auvergne) – 5,20€/20g

Verveine, reine-des-prés, myrtille. Des notes citronnées et acidulées pour cette infusion digestive et apaisante.

- **Remède de grand-mère** : 7,40€/100g

Romarin, sauge, thym, menthe poivrée, anis, réglisse, basilic, cannelle. Aide les défenses immunitaires.

- **Les herbes sages Bio** : Origine France (Auvergne) : 5,20€/20g

Sauge, citronnelle, marjolaine, feuille de cassis et hibiscus. Un mélange aromatique, citronnée et finement acidulé.

- **Tendre gingembre Bio** : 8,40€/100g

Gingembre, rose, pomme, citron, réglisse. Délicieux mariage entre le puissant gingembre et la tendre rose.



# AUTRES PLANTES

- **Tisane de l'entrepreneur Bio** : Origine France (Auvergne) – 5,20€/20g  
Gingembre, citronnelle, menthe poivrée, citron. Une bonne infusion du matin, tonifiant, qui aide à renforcer le système immunitaire, aux notes vives de gingembre et menthe, éclairées par des notes citronnées.
- **Soirée à la maison Bio** : 9€/100g  
Camomille, verveine, sarrasin, pomme, lavande, gingembre. Une infusion surprenante aux notes équilibrées, herbacées, florales, fruitées et épicées.
- **Tisane de l'hiver Bio** : Origine France (Auvergne) – 5,20€/20g  
Sarriette, romarin, menthe verte, églantier, cannelle. Infusion aromatique, fraîche et mentholée, aux saveurs équilibrées par la cannelle.
- **Voie libre Bio** : 13€/100g  
Bourgeons de pin, menthe poivrée, badiane. Une infusion fraîche et doucement anisée, idéale en hiver.
- **Thé du yogi Bio** : 8,40€/100g  
Cannelle, gingembre, girofle, cardamome, poivre noir. Le mélange d'épices chaï, à boire seul ou mélangé dans un thé, préparé dans de l'eau ou du lait.
- **Tisane de Noël Bio** : 7,80€/100g  
Feuille de mûrier, églantier, orange, cannelle, verveine citronnée, pomme, girofle, anis, souci. Le plaisir des thés de Noël sans théine !
- **Anis merveilleux Bio** : 9€/100g  
Anis étoilé, citronnelle, baies d'aronia, fenouil, rose. Infusion anisée, épicée.
- **Tisane des sommets** : 7,40€/100g  
Thé des monts grecs, fenouil, orange, citron, eucalyptus, mûrier, citronnelle, moringa, menthe, goji, argousier. Bien-être général.
- **Tisane Detox Bio** : Origine France (Auvergne) – 4,80€/20g  
Ortie, menthe poivrée, cassis. Une infusion qui aide à drainer le système digestif, aux notes très fraîches.
- **Tisane légèreté Bio** : Origine France (Auvergne) – 5,20€/20g  
Menthe poivrée, anis étoilé, mélisse, marjolaine, romarin, verveine. Une infusion digestive et tonifiante, qui aide à « s'alléger ».
- **Vitalité Bio** : 7€/100g  
Menthe, citron, citron vert, réglisse, citronnelle, gingembre, pomme. Notes fruitées acidulées, fraîches et sucrées.



Vitalité Bio

# AUTRES PLANTES

## INFUSIONS DE FRUITS

- **La vie en rose Bio** : 7,60€/100g  
Pomme, rose, citron vert, citronnelle, hibiscus, cynorhodon. Un mélange frais et délicat, finement acidulé et floral.
- **Tourbillon d'agrumes Bio** : 7,40€/100g  
Pomme, orange, mandarine, pamplemousse, églantier, hibiscus, pêche, pétales de soucis. Infusion éclatante et vive, acidulée et fraîche.
- **Jardin d'été Bio** : 6,80€/100g  
Figue, pomme, pêche, gingembre, orange, poivre rose. Une infusion aux notes fruitées sucrées, éclairées par le gingembre et le poivre rose
- **Poire enchantée Bio** : 8,60€/100g  
Poire, amande, pomme, carotte, hibiscus, sureau, rose, poivre rose, souci, mauve. Une fruisane ultra gourmande, aux notes de poire et amande dominantes.
- **Sous les alizés Bio** : 7,80€/100g  
Mangue, pomme, orange, carotte, fraise, pétales de souci. Ultra fruitée, cette infusion sent bon l'été sous les tropiques.
- **Totally Crazy Bio** : 8,60€/100g  
Hibiscus, groseille, pêche, fraise, canneberge, pomme, églantier, orange, verveine citronnée, poivre rose, pétales de bleuet roses. Un cocktail fruité et acidulé à boire chaud comme glacé.
- **Balade en forêt Bio** : 7,80€/100g  
Myrtille, épicéa, miel, ortie, pomme, églantier. À la fois fruitée, gourmande et fraîche, mêlant notes acidulées, miellées et résineuses.
- **Au coin du feu Bio** : 8,80€/100g  
Pomme, poire, kiwi, coing, caramel. Infusion douce et fruitée, aux notes comptées .



*Sous les alizés Bio*

# COFFRETS

## COFFRETS DÉCOUVERTE

- **Sélection du mois** : 10€ la sélection  
Assortiment de sachets composé d'un thé grand cru, 2 thé du quotidien et une infusion. La sélection change chaque mois.
- **Découverte grands crus chinois** : 28€ le coffret  
Assortiment de 4 boîtes de grands crus de thé (10 à 20g) : Long jing (vert), Dan Cong ya shi xiang (wulong), bourgeons de Nan Mei (blanc) et Qimen impérial (noir).
- **Découverte thé vert japonais** : 20€ le coffret  
Assortiment de 4 boîtes de thé vert japonais (entre 25 et 30g) : Kukicha Bio, Genmaicha « naturel », Bancha Hojicha « naturel » et Sencha de Shizuoka Bio
- **Découverte des thé compressés** : 20€ le coffret  
Assortiment de différents thé compressés, de couleurs différentes (puerh, blancs, noirs, wulong...)

## COFFRETS THÉMATIQUES

- **Mini 4 saisons** : 14€ le coffret  
Assortiment de 4 boîtes de thé et infusions (25g) : Douceur printanière Bio, Été indien Bio, Symphonie d'automne « naturel » et hiver à Shanghai Bio.
- **4 saisons** : 25€ le coffret  
Assortiment de 4 boîtes de thé et infusions (50g) : Douceur printanière Bio, Été indien Bio, Symphonie d'automne « naturel » et hiver à Shanghai Bio..
- **Thés gourmands** : 14€ le coffret  
Assortiment de 3 thé et 1 infusion (10 à 25g) : Angel kiss « naturel », trésor de l'écureuil Bio, douceur de Séville Bio, carrot cake Bio
- **Trio de thé vert** : 18€ le coffret  
Assortiment de 3 boîtes de thé vert (entre 40 et 50g) : Trésor d'orient Bio, wake up Bio, Copacabana Bio
- **Trio de thé noir** : 18€ le coffret  
Assortiment de 3 boîtes de thé (50g) : Gingerbread Bio, terre de Provence Bio et Forêt secrète Bio
- **Bien-être** : 25€ le coffret  
Assortiment de 4 boîtes (16 à 28g) d'infusions fabriquées en Auvergne pour se faire du bien : Potion de Morphée Bio, Tisane detox Bio, les herbes sages Bio, Tisane anti-gonflette Bio
- **Goûter gourmand** : 10€ le coffret  
Assortiment d'un paquet de biscuits artisanale du Bada, 1 thé (25g) et 1 infusion (25g) en accord.

- **Trio d'infusions** : 18€ le coffret  
Assortiment de 3 boîtes d'infusions (entre 40 et 50g) : Vitalité Bio, au coin du feu Bio, Soleil du Sud Bio
- **Mini trio découverte** : 9€ le coffret  
Assortiment de 3 thé (20 à 25g) : thé des fées Bio (blanc), Waikiki Bio (npir) Rose des sables Bio (vert)
- **Coffret DIY** : 35€ le coffret  
Assortiment de 3 bases de thé, 8 ingrédients et une fiche d'idées de recettes pour créer ses propres mélanges parfumés.



Sélection du mois

# COFFRETS



*Coffrets Duo Noël et Mini Duo Noël Zen*

## COFFRETS NOËL

- **Découverte Noël** : 12€ le coffret  
Assortiment de 3 thés et 1 rooibos de Noël (entre 10 et 25g) : Étoile du berger Bio, Étoile filante Bio, Étoile des neiges Bio et Jour de fête Bio.
- **Mini Duo Noël** : 6€ le coffret  
Duo de thés de Noël (25g) : thé vert Étoile filante Bio et thé noir Étoile des neiges Bio.
- **Duo Noël** : 12€ le coffret  
Duo de thés de Noël (50g) : thé vert Étoile filante Bio et thé noir Étoile des neiges Bio.
- **Mini Duo Noël Zen** : 6€ le coffret  
Duo d'infusion et de rooibos de Noël (25g) : Tisane de Noël Bio et Jour de fête Bio
- **Duo Noël Zen** : 12€ le coffret  
Duo d'infusion et de rooibos de Noël (50g) : Tisane de Noël Bio et Jour de fête Bio

# ÉPICERIE GOURMANDE

- **La Baleine à cabosse – Sierra nevada 76% cacao**: Origine Colombie –8,50€ la tablette

Un chocolat bien équilibré aux notes réglissées, de citronnelle et sésame

- **La Baleine à cabosse – Chuncho Urusayuha 90% cacao**: Origine Pérou – 8,50€ la tablette

Un chocolat noir intense et profond aux notes finement florales

- **La Baleine à cabosse – Chocolat cru 76% cacao**: Origine Colombie - 8,50€ la tablette

Le chocolat cru est un chocolat dont la fève n'a pas été torréfiée. Il développera des notes brutes, fraîches presque végétales

- **La Baleine à cabosse – Chocolat au lait 46% cacao**: Origine Colombie – 7,50€ la tablette

Un chocolat rond et enveloppant, avec un bon goût de cacao et de lait.

- **La Baleine à cabosse – Chocolat blanc au thé vert matcha**: Origine Colombie – 8,50€ la tablette

L'attaque est grasse et sucrée du chocolat blanc et la finale est verte et astringente (matcha), très persistante.

- **La Baleine à cabosse – Chocolat au lait et sobacha**: Origine Colombie – 8,50€ la tablette

Un chocolat au lait parsemé de grains de sarrasin grillés. Une pure gourmandise, le croustillant en plus !

- **Yêrê – chocolat rustique 75% cacao**: Origine Côte d'Ivoire – 7€ la tablette

Chocolat transformé en Côte d'Ivoire avec une technologie réduite. Le processus de fabrication a été simplifié (pas d'ajout de beurre de cacao, pas de conchage - lissage de la fève de cacao). Le chocolat présente un grain particulier, le goût est intense mais sans amertume

- **Yêrê – chocolat rustique 85% cacao**: Origine Côte d'Ivoire – 7€ la tablette

Chocolat transformé en Côte d'Ivoire avec une technologie réduite. Processus de fabrication simplifié (pas d'ajout de beurre de cacao, pas de conchage - lissage de la fève de cacao). Le chocolat présente un grain particulier, le goût est intense avec une fine astringence.

- **Yêrê – chocolat rustique 100% cacao**: Origine Côte d'Ivoire – 7€ la tablette

Chocolat transformé en Côte d'Ivoire avec une technologie réduite. Le processus de fabrication a été simplifié (pas d'ajout de beurre de cacao, pas de conchage - lissage de la fève de cacao). Le chocolat présente un grain particulier, le goût est intense, non sucré, très peu d'amertume pour un 100%.



Chocolat Yêrê

# ÉPICERIE GOURMANDE

## BISCUITS DE LA BISCUITERIE LE BADA

- **Speculoos** : fabriqués à Marseille – 4€ le sachet de 100g
  - **Navettes à la fleur d'oranger** : fabriquées à Marseille – 4€ le sachet de 100g
  - **Cafi** : fabriqués à Marseille – 4€ le sachet de 100g.
- Sablés végétaux à la fleur d'oranger et au fruits secs et confits
- **Biscuit du moment** : fabriqués à Marseille – 4€ le sachet de 100g

## DOUCEURS VIETNAMIENNES AU HARICOT MUNGO

- **Nature** : 2€ la pièce ou 8€ les 5
- **Thé vert** : 2€ la pièce ou 8€ les 5

## MIEL DE L'ABEILLE DE L'ESTAQUE

- **Miel de romarin** : Origine Massif de la Nerthe – 6,50€ le pot de 250g, 10€ le pot de 500g
- **Miel de Lavande** : Origine Plateau d'Albion – 6,50€ le pot de 250g, 10€ le pot de 500g
- **Miel de fleurs** : Origine Marseille – 6,50€ le pot de 250g, 10€ le pot de 500g
- **Miel de châtaignier** : Origine Massif du Tanargue – 6,50€ le pot de 250g, 10€ le pot de 500g



Miel l'Abeille de l'Estaque



La cave à thés est ouverte  
du mardi au samedi  
de 10h à 13h  
et de 15h à 19h  
Tel : 09 80 61 52 99

Renseignements et commandes :  
[contact@lorenemillet.com](mailto:contact@lorenemillet.com)

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

## I. Application et opposabilité des conditions générales de vente.

1.1. Les présentes Conditions Générales de Vente (CGV) sont portées à la connaissance de chaque Client pour lui permettre de passer commande.

1.2. Elles sont opposables au Client qui reconnaît en avoir eu connaissance en validant et payant sa commande. En conséquence, le fait de passer commande implique l'acceptation entière et sans réserve du client aux conditions générales de vente.

1.3. Les présentes Conditions Générales de Vente régissent exclusivement les contrats de vente à distance des produits de la société « Lorène Millet » aux Clients ayant la qualité de consommateurs et constituent avec le bon de commande les documents contractuels opposables aux parties, à l'exclusion de tous autres documents, prospectus, catalogues ou photographies des produits qui n'ont qu'une valeur indicative.

1.4. Aucune condition particulière, ni autres conditions générales émanant du Client ne peuvent, sans accord express de « Lorène Millet », prévaloir sur les présentes conditions.

1.5. Toute condition contraire posée par le Client sera donc, à défaut d'acceptation expresse, inopposable à « Lorène Millet » quel que soit le moment où elle aura pu être portée à sa connaissance.

1.6. Le fait que « Lorène Millet » ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes conditions générales de vente, ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

## II. Prise de commande et confirmation

2.1. Le client s'engage à remplir le bon de commande avec précision et à renseigner les différents champs demandés (adresse de facturation, adresse de livraison, mode de paiement, etc.). La commande n'est valide que si toutes les informations demandées au Client sont renseignées.

2.2. Chaque demande de produit est soumise à l'acceptation de « Lorène Millet ». « Lorène Millet » se réserve le droit de rejeter toute commande pour cause de stock insuffisant, d'informations client incomplètes, ou pour toute autre raison légale. Nous nous engageons à vous informer dans les deux (2) jours ouvrés qui suivent votre commande si nous rencontrons un problème pour honorer votre commande.

2.3. Tous les produits proposés sur le site le sont dans la limite des stocks disponibles. Si un produit venait à ne plus être disponible après passation de la commande, le vendeur est dans l'obligation d'informer le Client dans les meilleurs délais par mail ou par téléphone en proposant plusieurs solutions : soit de décaler la livraison dans l'attente d'un réapprovisionnement sur ce produit, lorsque cela est possible, soit de remplacer le produit commandé par un autre produit présenté sur le catalogue, soit d'annuler la commande. Le Client décharge le Vendeur de toute responsabilité en cas de non disponibilité totale ou partielle des produits commandés.

2.4. Le droit de rétractation de 7 jours ne s'applique pas pour les contrats de fourniture de produits susceptibles de se détériorer rapidement, tels que les chocolats, ou les biscuits. Aussi, le Client ne saurait s'en prévaloir. Toutefois, une annulation de sa part pourra être prise en compte dans la mesure où le colis est en préparation.

2.5. En revanche, à partir du moment où le colis est remis au transporteur, aucune annulation ne pourra être prise en compte et le prix versé ne sera pas restitué.

2.6. La validation de la commande par le Client vaut acceptation des Conditions générales de vente sans réserve.

## III. Prix

3.1. Le prix de vente, conformément à l'article L.112-1 du Code de la consommation, est indiqué, pour chaque Produit en euros, toutes taxes comprises, hors frais de livraison mentionnés avant validation de la commande et facturés en supplément.

3.2. Le montant total dû par le Client est indiqué sur la facture envoyée par mail.

3.3. Le Vendeur se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment, tout en garantissant au Client l'application du prix en vigueur au jour de la commande.

3.4. Le prix tient compte de la T.V.A française, applicable au jour de la commande. Si le taux de TVA venait à être modifié, ces changements seraient répercutés sur le prix des produits. Au 24 janvier 2018, la TVA française est de 5,5% pour le thé, les biscuits et les produits à base de chocolat noir et de 20% pour les produits à base de chocolat au lait ou blanc.

3.5. Les frais de livraison sont en sus. Les tarifs de livraison dépendent du lieu de destination, du poids et du volume du colis. Ils comprennent une participation au coût de préparation du colis et au frais de transport proprement dit. Les frais de livraison sont offerts à partir de 50 € TTC d'achats. Pour plus de renseignements sur ces tarifs, vous pouvez nous contacter.



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

3.6. Taxe à l'importation : Il n'y a pas de taxe à l'importation dans les pays de l'Union Européenne. Pour les autres pays, les taxes et les droits de douane éventuels à acquitter sont à la charge du Client.

3.7. En cas de promotion, le Vendeur s'engage à appliquer le prix promotionnel à toute commande passée pendant la durée de la promotion.

3.8. Les offres de vente à distance sont valables, à défaut d'indication de durée particulière, tant que les produits figurent sur le catalogue et dans la limite des stocks disponibles.

3.9. L'acceptation de l'offre par le Client est validée par la confirmation de la commande par mail.

## IV. Paiement

4.1. Le paiement s'effectue comptant par virement bancaire ou chèque C'est la raison pour laquelle il n'est pas pratiqué de conditions d'escompte, ni de pénalités de retard de paiement.

4.2. La monnaie utilisée pour la transaction est l'Euro. Pour être enregistrée, la commande doit être réglée dans son intégralité. Les commandes non réglées ne peuvent être livrées.

4.3. Le Vendeur se réserve le droit de refuser toute commande ou toute livraison en cas de litige avec le Client, de non-paiement total ou partiel d'une commande, d'un paiement par virement bancaire ou par chèque refusé. La responsabilité du Vendeur ne pourra alors en aucun cas être engagée à ce titre.

4.4. Toute commande passée sur le site et livrée en dehors de la France pourra être soumise à des taxes éventuelles et à des droits de douane qui sont imposés lorsque le colis parvient à destination. Ces droits de douane et ces taxes éventuelles liés à la livraison d'un article sont à la charge du Client et relèvent de sa responsabilité. Le Vendeur n'est pas tenu de vérifier et d'informer ses Clients des droits de douane et taxes applicables. Pour les connaître, il appartient au Client de se renseigner auprès des autorités compétentes de son pays.

## V. Livraison/Retrait des produits

### 5.1. Préparation et acheminement des produits

5.1.1. Les colis sont préparés et conditionnés par « Lorène Millet » dans un emballage fermé, résistant, approprié au contenu et aux exigences du transport.

En cas de livraison au siège comme mode de livraison, le Client s'engage à venir récupérer sa commande, dès réception d'une notification par email, à l'adresse suivante : 213 rue paradis 13006 Marseille.

5.1.2. Le client est responsable des mentions relatives au nom et à l'adresse du destinataire qui doivent être précises, exactes et complètes (code de la porte, étage, téléphone..) pour permettre une livraison dans les conditions normales. « Lorène Millet » ne pourra être tenue responsable d'un retour de livraison dû à une erreur d'adresse ou à une impossibilité de livrer à l'adresse indiquée.

5.1.3. En cas d'erreur dans le libellé des coordonnées du destinataire ou en cas d'absence du destinataire, « Lorène Millet » ne pourra être tenue responsable de l'impossibilité de livrer la commande. « Lorène Millet » prendra contact avec le client pour organiser, selon le souhait du client, une nouvelle commande, aux frais du client, incluant les frais de port et le prix du produit.

5.1.4. **ATTENTION** : Les commandes indiquant une adresse en boîte postale ne pourront être prises en compte.

5.1.5. « Lorène Millet », après confirmation de la commande, s'engage à traiter et à acheminer la commande jusqu'à la destination convenue, selon le trajet, la procédure et le transporteur choisi par le Client. « Lorène Millet » assure la marchandise jusqu'au lieu de livraison, mais il appartient au destinataire de vérifier le colis en présence du livreur. Toute anomalie lors de la livraison devra être signalée sur le bon de livraison. Sans le respect de cette clause, aucune procédure de remboursement auprès du transporteur ne pourra être entamée.

5.1.6. En cas d'absence du destinataire ou d'une personne pouvant prendre possession des produits lors de la livraison, le transporteur déposera le colis dans la boîte aux lettres du destinataire si la taille de celle-ci le permet. Dans le cas contraire, le numéro de téléphone communiqué par l'expéditeur lors de l'achat pourra être utilisé. Sinon, il déposera un avis de passage invitant le client à recontacter le transporteur dans les plus brefs délais. En aucun cas, « Lorène Millet » ne peut être tenue responsable d'une éventuelle détérioration des produits du fait de leur retrait tardif auprès du transporteur.

5.1.7. Les commandes livrées par Colissimo-La Poste sont préparées et expédiées depuis notre boutique (Lorène Millet – 7 rue Fontange 13006 Marseille).

5.1.8. « Lorène Millet » ne peut être tenue responsable si le produit n'a pas été livré pour les causes suivantes: force majeure telle que définie par les tribunaux et catastrophes naturelles.

### 5.2. Délais de livraison

5.2.1. Les délais de livraison dépendent du lieu de destination.

5.2.2. La date est garantie : hors cas de force majeure, hors cas de grève des transporteurs, à condition que l'adresse de livraison soit précise, exacte et complète, et à condition que la personne destinataire de la commande soit présente au moment de la livraison.

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

5.2.3. Le délai de livraison tient compte du délai de préparation dans les ateliers du Vendeur ainsi que du délai d'acheminement du transporteur.

5.2.4. Pendant les périodes de forte affluence (Noël), les délais de préparation des commandes ainsi que les délais de livraison peuvent être rallongés.

5.2.5. Si un article venait à être indisponible, le Vendeur ne pourrait garantir le délai de livraison.

5.2.6. En cas de conditions météorologiques difficiles (fortes chutes de neige, inondation, ...), les expéditions et livraisons peuvent être perturbées.

Par Colissimo :

- Délai de préparation : 1 jour ouvré pour toute commande reçue avant 13h00
- Délai d'acheminement : 2 à 4 jours ouvrables
- Délai de livraison total à compter de la date de confirmation de la commande : 3 à 5 jours ouvrables.

Cas particulier de la Corse : le délai d'acheminement des transporteurs est augmenté d'1 à 2 jours.

5.2.7. Les commandes passées le samedi et le dimanche sont traitées à partir du mardi selon le stock disponible.

- Jours ouvrés des ateliers : du mardi au samedi, hors jours fériés.
- Jours ouvrables pour les transporteurs : du lundi au samedi, hors jours fériés.

## 5.3. Retrait en magasin

Dans le cas d'un choix d'un retrait au siège comme mode de livraison, le Client s'engage à venir récupérer sa commande, dès réception d'une notification par email, à l'adresse suivante : 7 rue Fontange 13006 Marseille.

## VI. Transfert de propriété et transfert de risques

6.1. Les produits restent la propriété du Vendeur jusqu'au paiement du prix. Le transfert de propriété des produits du Vendeur au Client ne prend effet qu'après paiement du prix par ce dernier.

6.2. Le Vendeur assure la marchandise jusqu'au lieu de livraison. Le risque de transport est supporté par le Client. Il appartient au destinataire de vérifier le colis en présence du livreur. En cas de dégât de livraison ou de produits manquants, le Client précisera ses réserves sur le bon de livraison et les confirmera, dans les trois (3) jours suivant la livraison, par email ou par courrier. Sans le respect de cette clause, aucune procédure de remboursement ne saurait être engagée auprès du transporteur.

## VII. Réclamation

7.1. Le Vendeur met tout en œuvre afin de satisfaire au mieux le Client. Dans ce cadre, si le Client a une réclamation à faire, il peut l'adresser :

– Par courrier à l'adresse suivante : Lorène Millet – 7 rue Fontange 13006 Marseille

– Par courrier électronique à [contact@lorenemillet.com](mailto:contact@lorenemillet.com) en précisant les coordonnées du Client

7.2. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir dans les sept (7) jours suivant la réception.

7.3. Le Client bénéficie de la garantie légale de conformité prévue aux articles L211-4 et suivants du code de la consommation et de la garantie légale relative aux conséquences des défauts ou vices cachés prévue aux articles 1641 et suivants du code civil.

7.4. Toute réclamation devra être motivée et accompagnée des justificatifs du préjudice subi.

7.5. Si le produit n'a pas été livré, pour toute autre raison que le cas de force majeure ou les cas susvisés (absence du destinataire, informations erronées...), la vente pourra être résolue et le Client pourra obtenir restitution de son prix, à l'exclusion de toute autre indemnité ou dommages et intérêts.

7.6. Après l'analyse et l'acceptation de la réclamation par le Vendeur, celui-ci s'engage à rembourser le Client. Le remboursement se fait par chèque ou par virement. Le délai de remboursement ne dépassera pas les 30 jours à compter de la réception de la demande de remboursement.

## VIII. Garanties

8.1. La date « A consommer de préférence avant » ou la date limite de consommation des produits du Vendeur est indiquée sur chaque emballage. Elle est différente selon les produits.

8.2. Le Vendeur garantit la qualité et la fraîcheur de ses produits sous réserve de les conserver dans un endroit sec et frais (entre 16°C et 18°C) à l'abri de la lumière, de l'humidité et des odeurs.

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

## IX. Responsabilités

9.1. Les photographies des produits représentées sur le catalogue sont les plus fidèles possibles mais ne peuvent garantir une similitude parfaite avec les produits proposés, notamment en ce qui concerne les couleurs.

## X. Fichier client

10.1. Déontologie. Soucieuse de la protection de votre vie privée, Lorène Millet traite toutes les informations vous concernant avec la plus stricte confidentialité. Lors de vos achats, nous ne vous demandons que les informations indispensables (nom, prénom, adresse complète, e-mail, numéro de téléphone) pour un traitement de qualité et un suivi attentif de votre commande. Ces données saisies en ligne sont enregistrées sur un serveur sécurisé et sont immédiatement cryptées.

10.2. Vos droits. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant. Pour faire valoir ce droit, vous pouvez nous contacter :

Par email : [contact@lorenemillet.com](mailto:contact@lorenemillet.com)

Par courrier : Lorène Millet 7 rue Fontange 13006 Marseille

Par téléphone : 0033 (0)9 80 61 52 99

## XI. Interdiction des ventes

11.1. Le Client ne doit en aucun cas revendre les produits qui sont destinés à son usage personnel ou à celui de la personne destinataire de sa commande sans accord préalable écrit de la société SAS Lorène Millet

## XII. Mentions légales

La SAS Lorène Millet est une société au capital de 9490 € dont le siège social est situé au 7 rue Fontange 13006 Marseille. Siret : 833 497 225 00015 – RCS : MARSEILLE – NAF :4729Z TVA Intracommunautaire :FR 79 83 34 97 225  
Tél. : 09 80 61 52 99  
E-mail : [contact@lorenemillet.com](mailto:contact@lorenemillet.com)

## XII. Loi applicable et litiges

14.1. Les présentes conditions générales de vente sont soumises au droit français.

14.2. En cas de litige, une solution amiable sera recherchée prioritairement avant toute action judiciaire. Nous vous prions à cette fin de bien vouloir contacter par courrier notre service clientèle à l'adresse suivante : Lorène Millet 7 rue Fontange 13006 Marseille.

14.3. A défaut de solution amiable, toute action judiciaire sera portée devant les tribunaux compétents.