



LUPICIA

Liste des thés

TARIF COMITÉ
D'ENTREPRISE



Maison de thé LUPICIA

Créée en 1994 à Tokyo, LUPICIA vous fait découvrir des saveurs authentiques à travers ses feuilles de thés aux parfums exotiques.

Le thé fait partie intégrante de la culture orientale et a été développé en tant qu'art, stimulant une multitude de sens. Chez LUPICIA, nous cherchons avant tout à ce que quiconque puisse apprécier le thé sous toutes ses formes.

Que cela soit pour vous ou pour un proche, partez à la découverte de LUPICIA et faites-vous plaisir avec nos thés frais et raffinés.

Notre charte qualité en 4 points

Les meilleurs jardins

Les feuilles de thés sont sélectionnées par nos sommeliers, envoyés dans les meilleurs jardins à travers le monde.

Processus de tri rigoureux

Un tri minutieux des feuilles de thé en 6 étapes permet d'éliminer tout corps étranger au sein de nos feuilles de thé.

Atmosphère protectrice

Afin de garder intactes la fraîcheur et les subtilités aromatiques de nos thés, les feuilles sont conditionnées dans des sachets, sous atmosphère protectrice.

Saveurs originales & délicates

Le plus grand soin est apporté lors de la composition des thés parfumés. Fruits secs, pétales de fleurs, épices ou bien encore arômes naturels sont sélectionnés minutieusement.

Disponibles en 3 conditionnements



SACHET VRAC
sous atmosphère
protectrice



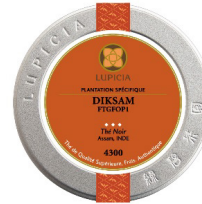
BOITE MÉTAL
contient 1 sachet vrac



INFUSETTES
Sachet de 10

Visuels personnalisés

Pour chaque conditionnement en boîte métal, vous pouvez choisir de conserver le visuel d'origine (en fonction de la variété de thé)



Étiquette rouge
pour les thés noirs.



Étiquette verte
pour les thés verts
et les thés Oolong.



Étiquette jaune
pour les tisanes
et thés bien-être.

ou choisir un visuel parmi notre sélection

(indiquez la référence souhaitée pour chaque boîte commandée)



A



B



C



D



E

Thés verts naturels

	Prix PUBLIC CE		
8024 GYOKURO "KATSURA" 玉露「桂」 Thé vert de qualité supérieure. Liqueur veloutée, délicate et à la profonde douceur.	Vrac 50g	€23.00	€18.40
	Boîte 50g	€26.00	€20.80
8025 SENCHA "TENJIN" 煎茶「天神」 Sencha issu d'un jardin de Kyoto, son parfum frais laisse une délicate rémanence en bouche.	Vrac 50g	€18.00	€14.40
	Boîte 50g	€21.00	€16.80
8026 SENCHA "TAKACHIHO" 煎茶「高千穂」 Thé vert sencha riche en catéchine. Astringence légère et saveurs soyeuses.	 Vrac 50g	€6.90	€5.52
	Boîte 50g	€9.90	€7.92
	Infusettes x10	€8.00	€6.40
8027 SENCHA "KAMO" 煎茶「加茂」 Mélange de thé sencha et matcha de qualité, liqueur émeraude aux saveurs intenses et profondes.	Vrac 50g	€13.00	€10.40
	Boîte 50g	€16.00	€12.80
	Infusettes x10	€15.00	€12.00
8028 KAMA-IRI CHA "HYÛGA" 煎茶「日向」 Thé vert précieux dont s'exhale un parfum agréable et légèrement torréfié.	 Vrac 50g	€11.00	€8.80
	Boîte 50g	€14.00	€11.20
8030 HOJICHA "ATAGO" 焙じ茶「愛宕」 Thé de qualité dont les tiges ont été légèrement torréfiées. Saveurs prolongées en bouche.	 Vrac 50g	€12.50	€10.00
	Boîte 50g	€15.50	€12.40
8035 BONAPARTE N°40 Somptueuse rencontre du thé Darjeeling de printemps et du thé vert japonais	 Vrac 50g	€6.00	€4.80
	Boîte 50g	€9.00	€7.44
8048 SENCHA "AYA" 煎茶「彩」 Authentique et généreux thé vert japonais à étuvée longue, libère des saveurs douces et onctueuses.	Vrac 50g	€11.00	€7.92
	Boîte 50g	€14.00	€10.32
8805 SOBACHA "AZUMINO" そば茶「安曇」 Mélange d'un thé vert japonais avec des graines de sarrasin torréfiées. Faible teneur en caféine.	 Vrac 50g	€5.20	€4.16
	Boîte 50g	€8.20	€6.56
8837 GENMAÏCHA "FUGEN" 玄米茶「普賢」 Thé vert caractérisé par un parfum de riz torréfié et des saveurs franches.	Vrac 50g	€4.50	€3.60
	Boîte 50g	€7.50	€6.00
8838 MATCHA-GENMAÏCHA "KAÏMON" 抹茶玄米茶「開聞」 Subtil mélange de thé genmaï et de matcha délivrant des saveurs profondes et amples.	Vrac 50g	€4.90	€3.92
	Boîte 50g	€7.90	€6.32
	Infusettes x10	€5.00	€4.00
8839 HOJJI-GENMAÏCHA "KIRISHIMA" 焙じ玄米茶「霧島」 Le parfum du riz grillé est en parfaite harmonie avec les saveurs torréfiées du thé hōjicha.	Vrac 50g	€4.00	€3.20
	Boîte 50g	€7.00	€5.60

Thés verts parfumés

	Prix PUBLIC CE		
8223 PAMPLEMOUSSE VERT グレープフルーツ Thé vert à la liqueur mature associé au parfum acidulé du pamplemousse.	 Vrac 50g	€5.90	€4.72
	Boîte 50g	€8.90	€7.12
	Infusettes x10	€6.50	€5.20
8225 POMME DE TSUGARU 津軽りんご Thé vert au parfum de la pomme, inspiré de la variété japonaise Tsugaru.	 Vrac 50g	€5.50	€4.40
	Boîte 50g	€8.50	€6.80
	Infusettes x10	€6.50	€5.20
8234 CERISE VERT さくらんぼ Thé vert de grande qualité associé aux saveurs des cerises japonaises.	 Vrac 50g	€5.00	€4.00
	Boîte 50g	€8.00	€6.40
	Infusettes x10	€6.00	€4.80
8240 PRUNE VERT 梅 Thé vert japonais délicatement parfumé à la prune japonaise sucrée et acidulée.	 Vrac 50g	€5.50	€4.40
	Boîte 50g	€8.50	€6.80
	Infusettes x10	€6.50	€5.20
8269 FLEUR DE PARADIS ジャスミン Thé vert de Chine de qualité supérieure parfumé aux fleurs de jasmin. Son parfum rappelle les brises de printemps.	 Vrac 50g	€7.70	€6.16
	Boîte 50g	€10.70	€8.56
8285 HŌJICHA "HATSUNE" 「初音」 Thé vert grillé au parfum de l'abricot japonais Anzu mélangé à de la cannelle.	 Vrac 50g	€6.00	€4.80
	Boîte 50g	€9.00	€7.20
8501 POMME & BAIE アップルベリー Thé vert au parfum harmonieux de la pomme et des baies sucrées.	 Vrac 50g	€5.00	€4.00
	Boîte 50g	€8.00	€6.40
	Infusettes x10	€6.00	€4.80
8502 FRAISE & VANILLE いちごバナナ Thé vert et thé matcha associés aux parfums généreux de la vanille et de la fraise.	 Vrac 50g	€5.50	€4.40
	Boîte 50g	€8.50	€6.80
	Infusettes x10	€6.50	€5.20
8503 PARADIS EXOTIQUE 楽園 Les fruits tropicaux confèrent à ce thé vert un bouquet frais et fruité.	 Vrac 50g	€5.00	€4.00
	Boîte 50g	€8.00	€6.40
	Infusettes x10	€6.00	€4.80
8508 BELLE JOURNÉE よろこび Thé vert et rooibos vert ornés de pétales de fleurs et d'un parfum de fruits frais.	 Vrac 50g	€5.50	€4.40
	Boîte 50g	€8.50	€6.80
	Infusettes x10	€6.00	€4.80
8516 PERFECTO ブラビッシモ Les pétales de fleurs mariés au thé vert offrent un florilège de couleurs.	Vrac 50g	€5.50	€4.40
	Boîte 50g	€8.50	€6.80
	Infusettes x10	€6.50	€5.20
8566 MATRYOSKA マトリョーシユカ Thé vert du Japon aux saveurs rafraîchissantes de la bergamote, de la cerise et de la prune japonaise.	Vrac 50g	€6.50	€5.20
	Boîte 50g	€9.50	€7.60
8848 MENTHE CITRONNELLE ミント レモンガラス Mélange d'un thé vert japonais avec de la menthe poivrée et de la citronnelle. Saveurs rafraîchissantes.	Vrac 40g	€5.50	€4.40
	Boîte 40g	€8.50	€6.80

8567 AKANE 「茜」

Thé vert du Japon à l'agrumes japonaise amanatsu et au pamplemousse.

	Prix PUBLIC	CE
Vrac 50g	€5.80	€4.64
Boite 50g	€8.80	€7.04

Matcha

Japon | Préparation classique

8029 MATCHA "KURAMA" 抹茶「鞍馬」

Matcha de Kyoto. Liqueur intense accompagnée d'un parfum riche et abondant.



	Prix PUBLIC	CE
Boite 20g	€12.00	€9.60

8040 MATCHA "SATSUMA" 薩摩

Ce matcha est caractérisé par sa couleur vert jade et sa liqueur rafraîchissante. A savourer aussi en thé glacé.



Boite 20g	€13.00	€10.40
-----------	--------	--------

8041 MATCHA "OMATCHA" おまちゃ

Ce mélange original de matcha peut être préparé de manière classique ou être utilisé dans vos recettes de cuisine.

Boite 20g	€9.00	€7.20
-----------	-------	-------



" À travers la fabrication d'un matcha doux et savoureux, c'est le secret d'une tradition de plus de 500 ans qui se perpétue. "

Traditionnellement utilisé pour la cérémonie du thé (Chanoyu), le Matcha est un thé vert réduit en poudre dont on boit les feuilles directement, contrairement aux autres types de thés dont les feuilles sont infusées dans l'eau puis jetées.

Il est produit à partir de la même famille de feuilles que le Gyokuro, thé vert japonais haut de gamme. Après avoir été séchées et émietées, ces feuilles sont réduites en poudre avec une meule en pierre pour donner naissance au Matcha.

Au sein de la grande famille des thés verts, le matcha recèle des vertus insoupçonnées. Il est le meilleur allié de votre santé, de votre beauté et de votre équilibre physique au quotidien.



Matchaway

Japon | Préparation instantanée

MATCHAWAY est un nouveau style de matcha pensé pour une préparation sans fouet. Il se dissout instantanément dans l'eau chaude ou dans l'eau froide. Une dure journée en perspective ? Pourquoi ne pas essayer le matcha ? Vous y retrouverez toutes les sensations d'un café.

8844R MATCHAWAY NATURE X10

De couleur vert vif et à la légère amertume, ce matcha est une invitation à découvrir les saveurs traditionnelles du Japon.



	Prix PUBLIC	CE
Sticks x 10	€12.50	€10.00

■ Matcha | Préparation classique


- Versez 1g de matcha avec la cuillère "Chashaku" dans le bol à thé, dénommé "Chawan".
- Après avoir porté 50ml d'eau à ébullition, laissez refroidir quelques minutes (80 degrés) et versez lentement dans le bol à thé "Chawan".
- Avec le fouet en bambou "Chasen", mélangez vivement en faisant des mouvements de l'avant vers l'arrière, de façon à faire mousser le matcha.
- Lorsque la mousse recouvre entièrement votre thé, dessinez lentement un cercle puis retirez le fouet au centre du bol à thé afin d'obtenir une mousse harmonieuse et uniforme.



Thés oolong

		<i>Prix PUBLIC</i>	<i>CE</i>
7222 WENSHAN 文山包種 Thé Oolong de Taïwan à la fermentation très faible. Son parfum évoque celui des fleurs blanches.	 Vrac 50g	€8.50	€6.80
	Boite 50g	€11.50	€9.20
8022 FORMOSA 台湾烏龍茶 Thé Oolong aux saveurs rafraichissantes. Liqueur douce enveloppée d'un parfum fruité.	 Vrac 50g	€6.00	€4.80
	Boite 50g	€9.00	€7.20
	Infusettes x10	€7.00	€5.60
8231 PÊCHE BLANCHE OOLONG SUPÉRIEUR 白桃烏龍極品 Thé Oolong Taïwanais de qualité supérieure au doux parfum de la pêche blanche.	 Vrac 50g	€11.00	€8.80
	Boite 50g	€14.00	€11.20
	Infusettes x10	€13.00	€10.40
8255 AMANATSU OOLONG あまなつ烏龍 Thé Oolong de Taïwan au parfum frais et naturel de la mandarine.	 Vrac 50g	€6.50	€5.20
	Boite 50g	€9.50	€7.60
8256 EMERALD EARL GREY エメラルド Thé Oolong associé au parfum de la bergamote. Libère des saveurs raffinées et rafraichissantes.	 Vrac 30g	€10.00	€8.00
	Boite 30g	€13.00	€10.40
8267 MANGUE OOLONG SUPÉRIEUR マンゴー烏龍 Une harmonie parfaite entre le parfum de la mangue et le parfum éclatant et somptueux du thé Oolong	 Vrac 50g	€11.00	€8.80
	Boite 50g	€14.00	€11.20
8562 MIRABELLE コトブキ Thé Oolong marié au parfum de la mirabelle. Saveurs douces et fruitées.	Vrac 50g	€6.00	€4.80
	Boite 50g	€9.00	€7.20




Thés noirs naturels

		<i>Prix PUBLIC</i>	<i>CE</i>
5000 DARJEELING THE FIRST FLUSH Mélange de thés Darjeeling de printemps à l'astringence douce et au parfum fruité.	Vrac 50g	€6.00	€4.00
	Boite 50g	€9.00	€6.40
5001 DARJEELING THE SECOND FLUSH Mélange de Darjeeling récolte d'été, parfum fruité. Souvent surnommé "le champagne des thés".	 Vrac 50g	€6.00	€4.00
	Boite 50g	€9.00	€6.40
	Infusettes x10	€7.00	€4.80

Thés noirs naturels

		<i>Prix PUBLIC</i>	<i>CE</i>
4300 DIKSAM, FTGFOP1 Sa liqueur dense et de caractère en fait un des standards des thés noirs d'Assam.	 Vrac 50g	€4.30	€3.44
	BOoite 50g	€7.30	€5.84
4303 SILONIBARI, BPS (CTC) Thé noir CTC à la liqueur profonde. Parfait pour un thé au lait ou thé massala.	 Vrac 50g	€4.00	€3.20
	Boite 50g	€7.00	€5.60
4812 KUNCO WAKOCHA Thé noir du Japon fumé avec des copeaux de barils à Whisky par M. Hiroki Matsumoto.	 Vrac 50g	€8.30	€6.64
	Boite 50g	€11.30	€9.04
5010 ASSAM CALCUTTA AUCTION Mélange de thés noirs d'Assam parsemé de bourgeons dorés. Se déguste également avec du lait.	 Vrac 50g	€4.00	€3.20
	Boite 50g	€7.00	€5.60
5023 SRI LANKA Libère un parfum profond typique de ces thés noirs. Se déguste aussi en thé au lait ou avec du citron.	 Vrac 50g	€5.00	€4.00
	 Boite 50g	€8.00	€6.40
5025 CEYLAN NUWARA ELIYA Mélange de thés noirs récoltés dans les hautes montagnes. Saveurs proches d'un Darjeeling.	 Vrac 50g	€4.00	€3.20
	Boite 50g	€7.00	€5.60
5040 KILIMANJARO Thé noir CTC d'Afrique à la liqueur soutenue. A savourer aussi en thé au lait.	 Vrac 50g	€4.00	€3.20
	Boite 50g	€7.00	€5.60








Mélange d'origines




5102 ENGLISH BLEND Thé noir au bouquet fruité, mélange de thés d'Assam et de Ceylan.	 Vrac 50g	€4.00	€3.20
	 Vrac 100g	€7.00	€5.60
5111 RÉVEIL MATIN Mélange de thés noirs d'Afrique et d'Assam pour réveiller vos sens. Parfait aussi en thé au lait.	 Vrac 50g	€4.30	€3.44
	Vrac 100g	€7.30	€5.84
	Infusettes x10	€4.80	€3.84

Thés noirs parfumés

		<i>Prix PUBLIC</i>	<i>CE</i>
5200 EARL GREY DARJEELING Un thé Earl Grey composé à 100% de thé Darjeeling.	 Vrac 50g  Boite 50g  Infusettes x10	€6.00 €9.00 €7.00	€4.80 €7.20 €5.60
5201 EARL GREY Thé noir parfumé à la bergamote. A savourer tel quel ou avec un soupçon de lait.	 Vrac 50g  Boite 50g  Infusettes x10	€4.90 €7.90 €5.50	€3.92 €6.32 €4.40
5202 BREAKFAST EARL GREY Ce thé Earl Grey libère des saveurs soutenues. Idéal avec du lait.	 Vrac 50g  Boite 50g	€4.90 €7.90	€3.92 €6.32
5400 DÉCAF EARL GREY Thé noir décaféiné au parfum de la bergamote.	 Vrac 50g  Boite 50g  Infusettes x10	€5.50 €8.50 €6.50	€4.40 €6.80 €4.80
5210 ABRICOT Thé noir parfumé à l'abricot sucré et acidulé, évoque la nature au printemps.	 Vrac 50g  Boite 50g	€4.00 €7.00	€3.20 €5.60
5211 CANNELLE Thé noir au parfum exotique de la cannelle, se marie bien avec du lait.	 Vrac 50g  Boite 50g  Infusettes x10	€4.50 €7.50 €5.00	€3.60 €6.00 €4.00
5215 PÊCHE BLANCHE Thé noir parfumé à la pêche blanche et agrémenté de feuilles de pêcher.	 Vrac 50g  Boite 50g	€5.00 €8.00	€4.00 €6.40
5404 DÉCAF PÊCHE BLANCHE Les saveurs tendres de la pêche blanche parfument délicatement ce thé noir décaféiné.	 Vrac 50g  Boite 50g 	€5.00 €8.00	€4.00 €6.40
5218 MUSCAT Thé noir au parfum du muscat. Idéal en thé glacé.	 Vrac 50g  Boite 50g	€5.00 €8.00	€4.00 €6.40
5223 CERISE Thé noir au parfum fruité et vif de la cerise japonaise.	 Vrac 50g  Boite 50g  Infusettes x10	€5.50 €8.50 €6.50	€4.40 €6.80 €5.20
5237 MUSCAT DARJEELING Parfum fruité du thé noir Darjeeling associé à la vigueur des grappes de muscat.	 Vrac 50g  Boite 50g	€6.00 €9.00	€4.80 €7.20



Thés noirs parfumés

		<i>Prix PUBLIC</i>	<i>CE</i>
5239 ROSE DARJEELING Thé Darjeeling associé à des pétales de roses. Bouquet fleuri et coloré.	 Vrac 50g  Boite 50g	€6.00 €9.00	€4.80 €7.20
5501 ÉPICES Thé noir aux épices composé entre autre de clous de girofles, cannelle et cardamome.	 Vrac 50g  Boite 50g	€5.00 €8.00	€4.00 €6.40
5502 POSÉIDON Thé noir parfumé aux fruits marinés, miel et pétales de souci.	 Vrac 50g  Boite 50g	€4.50 €7.50	€3.60 €6.00
5504 THÉ AU CHOCOLAT Thé noir mélangé à des éclats de fèves de cacao et à de la poudre de cacao.	 Vrac 50g  Boite 50g  Infusettes x10	€4.50 €7.50 €5.50	€3.60 €6.00 €4.00
5513 PARADIS TROPICAL Mangue, papaye et autres fruits tropicaux viennent égayer ce thé noir.	 Vrac 50g  Boite 50g	€5.00 €8.00	€4.00 €6.40
5519 CARAMÉLÉ Saveurs du caramel et amandes dissimulées dans le thé noir. Délicieux aussi avec du lait.	 Vrac 50g  Boite 50g	€4.50 €7.50	€3.60 €6.00
5520 SYMPHONIE DU BONHEUR Thé noir aux saveurs de la vanille et des fruits, agrémenté de pétales de roses.	 Vrac 50g  Boite 50g	€9.00 €12.00	€7.20 €9.60
5521 TROIS ANS SUR LA ROCHE Thé noir aux saveurs de fruits et épices. La douceur de la mangue et la vivacité des baies roses forment un bel équilibre.	 Vrac 50g  Boite 50g	€5.00 €8.00	€4.00 €6.40
5533 CASSIS & MYRTILLES Cassis et myrtilles sont mélangés à ce thé noir aux saveurs légères.	 Vrac 50g  Boite 50g  Infusettes x10	€5.00 €8.00 €6.00	€4.00 €6.40 €4.80
5537 BISCUIT GOURMAND Thé noir au parfum gourmand à l'image d'un cookie. Délicieux aussi avec du lait.	 Vrac 50g  Boite 50g	€6.50 €9.50	€5.20 €7.60
5542 RHUBARBE & FRAISE Ce blend de thés noirs d'Inde et d'Indonésie est parsemé de morceaux de fraises séchées et parfumé à la rhubarbe.	 Vrac 50g  Boite 50g  Infusettes x10	€5.50 €8.50 €6.50	€4.40 €6.80 €5.20
5588 EARL GREY CHOCOLAT Thé noir au parfum frais et intense de la bergamote, associé aux saveurs douces et profondes du chocolat.	 Vrac 50g  Boite 50g	€5.00 €8.00	€4.00 €6.40

		<i>Prix PUBLIC</i>	<i>CE</i>
5589 FRAMBOISE CHOCOLAT La parfaite harmonie entre la framboise acidulée et le parfum profond du chocolat en fait un thé savoureux.		Vrac 50g €5.50 Boite 50g €8.50	€4.40 €6.80
5605 BIENVENUE À PARIS Ce thé noir libère un parfum de rose accompagné de fruits qui s'émancipent doucement en bouche.		Vrac 40g €5.50 Boite 40g €8.50	€4.40 €7.04
5617 ROSÉ ROYAL Thé noir à la fraise et au parfum évoquant un vin pétillant. Festif et original.		Vrac 50g €9.00 Boite 50g €12.00	€7.20 €9.60
5646 DACHA Thé noir à la Russe, au parfum abondant des agrumes (bergamote, orange) et rafraichissant des plantes.		Vrac 50g €5.70 Boite 50g €8.70	€4.56 €6.96



Thés blancs

Chine (Fujian)

		<i>Prix PUBLIC</i>	<i>CE</i>
7008 PIVOINE BLANCHE Thé blanc doux et délicat. Saveurs onctueuses en bouche caractéristiques de la région de Fujian.		Vrac 50g €7.00	€5.60
7017 THÉ BLANC MELON Thé blanc de Chine au parfum du melon mûr. A savourer aussi en thé glacé.		Vrac 50g €9.00	€7.20
9041 THÉ BLANC MENTHE Thé blanc à la menthe poivrée. Rafraichissant, à déguster aussi en thé glacé.		Vrac 50g €9.00	€7.20

Rooibos, Tisanes

Divers

		<i>Prix PUBLIC</i>	<i>CE</i>
9000 ROOIBOS NATUREL Rooibos d'Afrique du Sud naturellement sans théine et sans astringence.		Vrac 50g €4.00 Boite 50g €7.00	€3.20 €5.60
9001 ROOIBOS VERT Rooibos non fermenté et sans théine. Liqueur souple et légère.		Vrac 50g €4.00 Boite 50g €7.00	€3.20 €5.60

		<i>Prix PUBLIC</i>	<i>CE</i>
9202 BAMBINO Saveurs sucrées du miel, des baies et de l'abricot réunies dans ce rooibos.	 	Vrac 50g €5.00 Boite 50g €8.00 Infusettes x10 €6.00	€4.00 €6.40 €4.80
9208 PÊCHE MELBA Rooibos aux saveurs gourmandes de la pêche et de la crème.	 	Vrac 50g €5.00 Boite 50g €8.00 Infusettes x10 €6.00	€4.00 €6.40 €4.80
9504 GINGEMBRE & MYRTE CITRONNÉ Mélange de gingembre et myrte citronné associé au rooibos et au honeybush.		Vrac 50g €6.00 Boite 50g €9.00 Infusettes x10 €7.00	€4.80 €7.20 €5.60
9524 PAYSAGE DE PROVENCE Mélanges de 7 plantes évoquant les paysages fleuris de provence.		Vrac 25g €7.30 Boite 25g €10.30	€5.84 €8.24
9514 VITA 5 Mélange de 5 plantes pour faire le plein de vitalité et stimuler l'organisme.		Vrac 50g €7.80 Boite 50g €10.80 Infusettes x10 €8.80	€6.24 €8.64 €7.04
9515 HARMONYA Mélange subtil de 7 plantes pour vous aider à retrouver équilibre et harmonie corporels.		Vrac 50g €7.50 Boite 50g €10.50 Infusettes x10 €8.50	€6.00 €8.40 €6.80

Accessoires à thé

	<i>Prix PUBLIC</i>	<i>CE</i>
AC001 CUILLÈRE RONDE ARGENT	€7.00	€6.30
AC002 CUILLÈRE RONDE OR	€8.00	€7.20
AC003 CUILLÈRE LONGUE ARGENT	€8.00	€7.20
AC004 CUILLÈRE LONGUE OR	€9.00	€8.10
AC033 BOULE A THÉ LUPICIA	€6.50	€5.85
AC032 PASSOIRE A THÉ	€6.50	€5.85
MC004 MUG "MON POTE" AVEC FILTRE - VERT	€23.00	€20.70
MC003 MUG "MON POTE" AVEC FILTRE - ORANGE	€23.00	€20.70
MC021 MUG "MON POTE" AVEC FILTRE FRAMBOISE	€23.00	€20.70
MC001 MUG "CHAKOSHI" AVEC FILTRE - VERT	€21.00	€18.90
MC002 MUG "CHAKOSHI" AVEC FILTRE - ORANGE	€21.00	€18.90
HC051 CARAFE "HANDY COOLER" 600ML - VERT	€22.00	€19.80
HC052 CARAFE "HANDY COOLER" 1 LITRE - VERT	€24.00	€21.60
AC043 SET 3 CLIPS LONG - ROSE / ORANGE / VERT	€3.50	€3.15
AC044 SET 3 CLIPS LONG - BLEU / CRÈME / ROUGE	€3.50	€3.15

— Offre saisonnière —



CHÂTAIGNE



MOMIJIGARI



**VELOUTÉ
D'AUTOMNE**

Prix PUBLIC CE

Vrac 50g	€6.60	€5.28
Boite 50g	€10.00	€8.00

8226 CHÂTAIGNE

Le mariage de thé vert et de Matcha au parfum de la châtaigne en fait un thé harmonieux et doux.

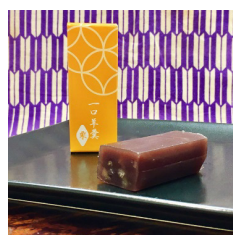
5596 MOMIJIGARI

Thé noir d'Inde au parfum de la pomme et de l'abricot mélangé à des feuilles d'érable «momiji» et de carthame.

9209 VELOUTÉ D'AUTOMNE

Thé rooibos au parfum de la châtaigne et de la patate douce parsemé de petits morceaux de citrouille.

Vrac 50g	€6.60	€5.28
Boite 50g	€10.00	€8.00



Prix PUBLIC CE

YOK2 YÔKAN YUZU

Pâtisserie traditionnelle japonaise accompagnée par du Yuzu, le citron asiatique. 55g

€3.20 €2.56

YOK3 YÔKAN CHÂTAIGNE

Pâtisserie traditionnelle japonaise accompagnée par de petits morceaux de châtaigne. 55g

€3.20 €2.56

YOK4 YÔKAN OGURA

Pâtisserie traditionnelle japonaise accompagnée par de petits morceaux de haricots rouges. 55g

€3.20 €2.56

— Offre saisonnière —



CA01 SAVEURS D'AUTOMNE

Coffret 2 boîtes €20.90 - Prix CE : €16.72

Coffret cadeau contenant le thé CHÂTAIGNE en boîte 50g et MOMIJIGARI en boîte 50g.



CA02 SAVEURS D'AUTOMNE

Coffret 2 boîtes €21.50 - Prix CE : €17.20

Coffret cadeau contenant le thé CHÂTAIGNE en boîte 50g et VELOUTÉ D'AUTOMNE en boîte 50g.



CA03 SAVEURS D'AUTOMNE

Coffret 3 boîtes €31.40 - Prix CE : €25.12

Coffret cadeau contenant le thé CHÂTAIGNE en boîte 50g et VELOUTÉ D'AUTOMNE en boîte 50g.



CA04 CHÂTAIGNE

Coffret 1 BOITE + ACC €49.90 - Prix CE : €39.92

Coffret cadeau contenant le thé CHÂTAIGNE en boîte 50g, 1 mug MON POTE vert, 1 CUILLÈRE À THÉ, 1 yokan nature et 1 yokan châtaigne.



CA05 MOMIJIGARI

Coffret 1 BOITE + ACC €49.90 - Prix CE : €39.92

Coffret cadeau contenant le thé MOMIJIGARI en boîte 50g, 1 mug MON POTE orange et 1 CUILLÈRE À THÉ, 1 yokan nature et 1 yokan châtaigne.

Guide de préparation

Une eau de qualité

Pour préserver les arômes de votre thé, faites infuser vos feuilles avec une eau filtrée ou une eau en bouteille à faible teneur en minéraux. Le calcaire et le chlore présents dans l'eau du robinet dénaturent les saveurs du thé.

Préchauffage

Préchauffez votre théière et vos tasses en y versant un peu d'eau bouillante. Le thé restera alors à température plus longtemps et cela favorisera l'infusion des feuilles.

Dosage, Température et Temps d'infusion

Chaque thé est différent et ne révèle ses arômes qu'après une infusion adaptée. Suivez les indications figurants sur les sachets et ajustez le temps d'infusion selon vos goûts.

 Quantité	 Temp.eau	 Temps d'infusion
2.5-3g	Bouillante	1'30-2min.
 Infusion : 1-2 fois		

Indications pour une tasse à thé de 150ml.

Ôtez le filtre et les feuilles après infusion

Goûtez le thé avant de le servir. Si vous le trouvez suffisamment infusé, retirez le filtre avec les feuilles pour stopper l'infusion puis servez-le.

Versez le thé en plusieurs fois

Versez le thé dans les tasses en plusieurs fois, de façon à ce que les résidus ne se retrouvent pas tous dans la même tasse.

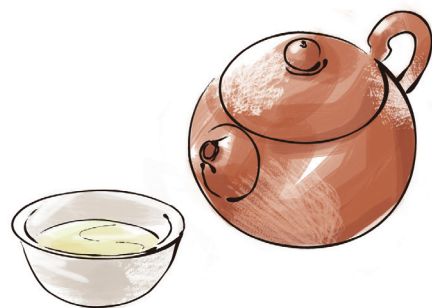


Table d'infusion <1 tasse de 150ml>

Variété de thé	Exemple	Quantité	Temp.eau	Temps d'infusion	Infusion	
Thé japonais	Sencha	SENCHA "TENJIN"	4-5g	75-80°C	1-1'30min.	1-2 fois
	Gyokuro	GYOKURO "KATSURA"	8-10g	55-60°C	2-2'30min.	2-3 fois
	Hojicha, Genmaicha	HOJICHA "ATAGO"	3-4g	Bouillante	30s-1min.	1-2 fois
Thé Oolong	Feuilles entières Entire leaf	WENSHAN	5g	Bouillante	45s-1min.	2-3 fois
	Feuilles brisées Broken leaf	FORMOSA	6g	Bouillante	1-1'30min.	3-4 fois
Thé noir	Feuilles entières Entire leaf	DIKSAM, FIGFOP1	2.5-3g	Bouillante	2-3min.	1-2 fois
	Feuilles brisées Broken leaf	SILONIBARI, BPS (CTC)	2.5-3g	Bouillante	1-2min.	1-2 fois
	Darjeeling du printemps	DARJEELING THE FIRST FLUSH	3-3.5g	85-95°C	2-2'30min.	1-2 fois
	Uva, CEYLAN	UVA HIGHLANDS, BOP	2.5-3g	Bouillante	45s-1'30min.	1-2 fois
Thé parfumé	Thé vert	PAMPLEMOUSSE VERT	2.5-3g	Bouillante	1'30-2min.	1-2 fois
	Thé noir	EARL GREY	2.5-3g	Bouillante	2'30-3min.	1-2 fois
Thé rooibos, Plantes	ROOIBOS NATUREL	2.5-3g	Bouillante	3-5min.	1-2 fois	

Une cuillère doseur contient entre 2,5 et 3g.

Préparation d'un thé glacé

Préparation avec une eau à température ambiante

Cette préparation permet d'obtenir un thé à la liqueur légère et qui aura peu d'amertume.

- Pour 1 litre d'eau, versez environ 10 à 12 g de thé (soit 3 à 4 cuillères doseur) dans la carafe prévue à cet effet.
- Laissez reposer dans le réfrigérateur pendant 8 à 10 h pour les thés noirs. Pour les thés verts japonais, 5 à 6 h suffisent.
- Avant de retirer les feuilles, goûtez votre thé pour vous assurer que la liqueur est à votre convenance. Dégustez votre thé sous les 24 heures.



Bon à savoir

Vous pouvez préparer votre thé le soir avant de vous coucher pour l'avoir prêt à votre réveil.

Préparation avec de l'eau bouillante (pour 2 personnes - 300ml)

Cette préparation permet de préparer un thé glacé en quelques minutes. On obtient un thé à la liqueur et au parfum plus prononcé.

- Dans votre théière, ajoutez 6g de feuilles de thés et versez 180 ml d'eau bouillante.

Temps d'infusion selon type de feuilles

- > Thé noir grandes feuilles : 2-3min
- > Thé noir petites feuilles (type CTC) : 1min30'
- > Thé vert : 45s-1min
- > Thé Oolong : 2-3min
- > Tisane, rooibos : 3min



- Pour finaliser la préparation, après infusion des feuilles, versez 120ml d'eau dans la carafe et ajoutez-y des glaçons.

Selon les thés noirs, il est possible qu'un petit voile blanc se forme mais cela n'impacte en aucun cas la saveur de votre thé.

Préparation d'un thé au lait

Préparation avec du lait à température ambiante

Si vous ajoutez du lait en grande quantité, veillez à ce qu'il soit à température ambiante ou chaud afin de ne pas trop refroidir votre thé.

- Pré-chauffez préalablement les tasses et la théière en y versant de l'eau bouillante.
- Pour le thé au lait, il est important de doser le thé de manière plus importante et de le faire infuser plus longtemps dans de l'eau en petite quantité.
- Ajoutez ensuite du lait à votre convenance.

Préparation du thé au lait mijoté (pour 2 personnes)

- Versez 80ml d'eau dans une casserole et portez à ébullition.
- Stoppez le feu et versez 8gr de thé.
(de préférence des thés CTC d'Assam ou du Sri Lanka)
- Une fois les feuilles ouvertes, ajoutez 220ml de lait.
- Faites chauffer à feu doux et stoppez avant ébullition.
- Versez directement dans les tasses, en filtrant les feuilles avec une passoire à thé et rajoutez du sucre ou du miel, à votre convenance.



世界のお茶専門店ルピシア
BOUTIQUE & SALON DE THÉ
40 rue Bonaparte 75006 Paris
Tél. 01 43 29 84 75
www.facebook.com/lupiciafr
WWW.LUPICIA.FR

