




LISTE DES THÉS
V3



BLANC	5
VERT.....	6
OOLONG.....	9
NOIR.....	13
PU'ER	16
MASALA CHAI.....	20
PARFUMÉS.....	21
AROMATISÉS ET INFUSIONS.....	22

LES THÉS FINS CHEZ SEBZ

La fraîcheur du thé est d'une importance capitale, surtout dans le cas des thé blancs, verts et oolongs peu oxydés. Les arômes floraux et les saveurs fruitées disparaissent après un certain temps.

C'est pourquoi SEBZ maintient un niveau de fraîcheur optimal pour tous ses thés fins saisonniers, en important directement du producteur en petites quantités.

La gamme de thés peut varier selon la saison. L'équipe chez SEBZ peut vous aider à trouver l'équivalent d'un thé qui vous a plu mais qui n'est pas disponible au moment de votre visite.

SEBZ travaille aussi à trouver des thés fins rares et spéciaux, afin de partager des saveurs et arômes encore inconnus chez nous. L'équipe SEBZ goûte plus de cent cinquante thés à chaque saison de production afin de toujours offrir les thés les plus savoureux, agréables et frais.

Lors de votre visite en boutique, n'hésitez pas à demander de vous tremper les lèvres dans une tasse d'un thé qui vous semble intéressant. Il nous fait toujours plaisir de partager une découverte avec vous.

BONNE DÉGUSTATION!

LE THÉ :
UNE SEULE ET UNIQUE FEUILLE !

Contrairement à la croyance populaire, les composantes et bénéfices de la feuille de thé sont très peu différents d'un type de thé à un autre. Le pourcentage de caféine (théine), d'antioxydants, et d'autres éléments varie très peu entre un thé blanc, vert, oolong ou noir.

**Obtenez 15 %
de rabais à l'achat
de 200g d'un
même thé.**

BLANC

Le thé blanc, traditionnellement fait en utilisant uniquement le bourgeon, est le thé qui subit le moins de transformation lors du processus de production. Le bourgeon est cueilli à la main, séché afin d'empêcher l'oxydation, puis est prêt à être consommé.

Le thé blanc peut être infusé selon les consignes ci-dessous, mais un peu d'expérimentation peut générer des résultats surprenants. En infusion libre par exemple, placer les feuilles dans un verre ou une grande tasse et ajoutez de l'eau au fur et à mesure que vous buvez. Souvent, le thé blanc relâche d'abord des saveurs de paille, puis plus il est infusé, le miel et le fruit.

BAI HAO YIN ZHEN

FUJIAN

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 2-3 minutes

Nombre d'infusions: 3-4

32 \$ / 100 g

Théière: 7 \$

.....

.....

BAI MU DAN

YUNNAN

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 2-3 minutes

Nombre d'infusions: 3-4

16 \$ / 100 g

Théière: 5 \$

.....

.....

XIAGUAN ANCIENT TREE BUDS

YUNNAN

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 3-4 minutes

Nombre d'infusions: 3-4

14 \$ / 100 g

Théière: 5 \$

.....

.....

YUE GUANG BAI

YUNNAN

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 2-3 minutes

Nombre d'infusions: 3-4

18 \$ / 100 g

Théière: 5 \$

.....

.....

VERT

Non-oxydé, le thé vert est à son meilleur alors qu'il est encore bien frais. Pour une expérience de thé véritablement chinoise, placez les feuilles dans un verre, ajoutez de l'eau à environ 80°C, et sirotez à même le verre, en ajoutant de l'eau au fur et à mesure.

CHINE

LONG JING SHI FENG

THÉ VERT - HANGZHOU

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 5-6

28\$ / 100g

Théière: 6\$

BI LUO CHUN

FUJIAN

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 3-4

28\$ / 100g

Théière: 6\$

DIAN BI LUO CHUN

YUNNAN

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 3-4

22\$ / 100g

Théière: 6\$

LIU'AN GUA PIAN

ANHUI

Quantité: 3 c. à thé / 300 ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 4-5

26\$ / 100g

Théière: 6\$

HUANG SHAN MAO FENG

ANHUI

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 4

28\$ / 100g

Théière: 6\$

LONG MEI

YUNNAN

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 5-6

20\$ / 100g

Théière: 6\$

DIAN MAO FENG

YUNNAN

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 5-6

18\$ / 100g

Théière: 5\$

WU LIANG MAO FENG

YUNNAN

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 5-6

16\$ / 100g

Théière: 5\$

XUE DIAN MEI LAN

YUNNAN

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 5-6

18\$ / 100g

Théière: 5\$

JAPON

MATCHA CÉRÉMONIAL

THÉ VERT EN POUDRE - AICHI

Quantité: ½ c. à thé / 100ml

Température: 75°C

Temps d'infusion: fouetter le thé environ 30 secondes à l'aide du chasen (fouet japonais), jusqu'à une mousse couvre la surface

Nombre d'infusions: 1

18\$ / 25g

Bol de matcha traditionnel: 7\$

MATCHA

THÉ VERT EN POUDRE - AICHI

Quantité: ½ c. à thé / 100ml

Température: 75°C

Temps d'infusion: fouetter le thé environ 30 secondes à l'aide du chasen (fouet japonais), jusqu'à une mousse couvre la surface

Nombre d'infusions: 1

42\$ / 100g

SENZAI SHINCHA

UJI

Quantité: 1 c. à thé / 300ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 2

28\$ / 100g

Théière: 6\$

SHINCHA FUKAMUSHI

UJI

Quantité: 1 c. à thé / 300ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 2

42\$ / 100g

Théière: 7\$

SENCHA - MATCHA

SENCHA ET MATCHA

Quantité: 1 c. à thé / 300ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 2

24\$ / 100g

Théière: 6\$

SENCHA YABUKITA

UJI

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 2

28\$ / 100g

Théière: 6\$

KUKICHA

AICHI

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 2-3 minutes

Nombre d'infusions: 2-3

22\$ / 100g

Théière: 6\$

HOJICHA KARIGANE

UJI

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1 minute

Nombre d'infusions: 2-3

16\$ / 100g

Théière: 5\$

HOJICHA

THÉ VERT RÔTI - AICHI

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 3-4

12\$ / 100g

Théière: 5\$

TAMA RYOKU CHA

AICHI

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 1 minute

Nombre d'infusions: 3

36\$ / 100g

Théière: 7\$

GYOKURO OKUMIDORI

AICHI

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 75°C

Temps d'infusion: 2-3 minutes

Nombre d'infusions: 1-2

46\$ / 100g

Théière: 8\$

GYOKURO YABUKITA

UJI

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 75°C

Temps d'infusion: 2-3 minutes

Nombre d'infusions: 1-2

42\$ / 100g

Théière: 8\$

GENMAICHA

THÉ VERT ET GRAINS DE RIZ RÔTIS - AICHI

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 3-4

18\$ / 100g

Théière: 5\$

GENMAICHA - MATCHA

THÉ VERT AU MATCHA ET GRAINS DE RIZ

RÔTIS - AICHI

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 3-4

22\$ / 100g

Théière: 5\$

OOLONG

Le plus complexe des thés, autant dans sa fabrication que dans ses propriétés gustatives, les oolongs peuvent varier de niveau d'oxydation entre 10 % et 90 %. Les oolongs moins oxydés auront des arômes très floraux et des saveurs plus onctueuses, alors que les plus oxydés seront plus chocolatés au nez et en bouche.

Généralement, les oolongs sont des thés très généreux. Si vous infusez votre oolong selon la méthode Gong Fu Cha (200ml à la fois), vous devriez produire environ 1.5 litres de thé avec une cuiller à table (6-8 grammes) de feuilles! Aussi, les oolongs vieilliss (ex. Qing Xin) peuvent être infusés en infusion libre, ils ne dégageront aucune amertume.

CHINE

TIE GUAN YIN DA SUN KAN

ANXI, FUJIAN

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 6-7

32\$ / 100g

Théière: 7\$

.....

.....

TIE GUAN YIN

FUJIAN

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 5-6

18\$ / 100g

Théière: 5\$

.....

.....

CREAM OOLONG

FUJIAN

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 5-7

16\$ / 100g

Théière: 5\$

.....

.....

DAN CONG PHOENIX

GUANDONG

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 7-8

18\$ / 100g

Théière: 5\$

.....

.....

FENG MI DAN CONG PHOENIX

GUANDONG

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 7-8

24\$ / 100g

Théière: 6\$

.....

.....

SHUI XIAN QIANG

WU YI

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 6-7

28\$ / 100g

Théière: 6\$

.....

.....

ROU GUI

FUJIAN

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 5

20\$ / 100g

Théière: 6\$

DA HONG PAO

WU YI

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 5

26\$ / 100g

Théière: 6\$

TAIWAN

TUNG TING SUPÉRIEUR

CHI LIN

Quantité: 1 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1 minute

Nombre d'infusions: 6-7

28\$ / 100g

Théière: 6\$

EMPEROR #605

MING JIAN

Quantité: 1 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 6-7

18\$ / 100g

Théière: 5\$

EMPEROR #303

MING JIAN

Quantité: 1 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 6-7

26\$ / 100g

Théière: 6\$

GABACHA BAO ZHONG

NANTOU

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 6-7

24\$ / 100g

Théière: 6\$

GABACHA QIU

MING JIAN

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 6-7

24\$ / 100g

Théière: 6\$

SI JI CHUN

NANTOU

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 6-7

18\$ / 100g

Théière: 5\$

JIN XUAN BUTTER

MING JIAN

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 6-7

28\$ / 100g

Théière: 6\$

NAYOU CHA

MING JIAN

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 6-7

18\$ / 100g

Théière: 5\$

GUI FEI

NANTOU

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 6-7

24\$ / 100g

Théière: 6\$

BAI HAO

NANTOU

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 6-7

38\$ / 100g

Théière: 7\$

FORMOSA BEAUTY

NANTOU

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 6-7

16\$ / 100g

Théière: 5\$

XIANG XIANG

NANTOU

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 6-7

14\$ / 100g

Théière: 5\$

JING QI 1989

NANTOU

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 6-7

48\$ / 100g

Théière: 8\$

QING XIN 2008

MING JIAN

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 6-7

22\$ / 100g

Théière: 6\$

QING XIN 2004

YU CHI

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 6-7

24\$ / 100g

Théière: 6\$

.....

.....

DA AN

JARDINS DE M. LIN

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 6-7

32\$ / 100g

Théière: 7\$

.....

.....

HAUTE MONTAGNE

ALISHAN

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 6-7

36\$ / 100g

Théière: 7\$

.....

.....

SHAN LIN XI

JARDINS DE M. LEE

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 6-7

48\$ / 100g

Théière: 8\$

.....

.....

MEI SHAN

JARDINS DE M. XIANG

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 1-2 minutes

Nombre d'infusions: 6-7

32\$ / 100g

Théière: 7\$

.....

.....

**Obtenez 15%
de rabais à l'achat
de 200g d'un
même thé.**



NOIR

Les thés noirs sont de loin les plus bus au monde, et avec raison! Chaleureuse et satisfaisante, cette famille propose un registre moins végétal aux notes souvent fruitées, boisées et épicées, résultant d'une oxydation menée à terme. Découvrez notre sélection provenant des grands terroirs classiques et nos mélanges maisons exclusifs.

CHINE

MOJIAN HONG

YUNNAN

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 4

28\$ / 100g

Théière: 6\$

YI MEI REN

YUNNAN

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 4

14\$ / 100g

Théière: 5\$

QIMEN ARTISANAL

ANHUI

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 3-4

18\$ / 100g

Théière: 5\$

GOLD BUD BI LUO CHUN

YUNNAN

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 1 minutes

Nombre d'infusions: 3-4

20\$ / 100g

Théière: 5\$

LAPSANG SOUCHONG SUPÉRIEUR

FUMÉ AU BOIS DE PIN

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2-3 minutes

Nombre d'infusions: 2-3

14\$ / 100g

Théière: 5\$

TAIWAN

RED JADE

SUN MOON LAKE, JARDINS DE MADAME WU

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 2-3

36\$ / 100g

Théière: 7\$

MI XIAN

MEI SHAN

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 2-3

46\$ / 100g

Théière: 8\$

SHUI GUO

MING JIAN

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 2-3

18\$ / 100g

Théière: 5\$

YU CHI

ASSAM - SUN MOON LAKE

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 2-3

28\$ / 100g

Théière: 6\$

FENG MI HONG CHA

NANTOU

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 2-3

24\$ / 100g

Théière: 6\$

INDE ET SRI LANKA

TIGER HILL NILGIRI

INDE

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 2-3

16\$ / 100g

Théière: 5\$

NUWARA EILYA

SRI LANKA (CEYLON)

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 2-3

14\$ / 100g

Théière: 5\$

MOKALBARI

ASSAM - INDE

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 2-3

18\$ / 100g

Théière: 5\$

MOKALBARI MALTY AND WINEY

ASSAM - INDE

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 2-3

32\$ / 100g

Théière: 7\$

DARJEELING

ARYA PREMIUM (FIRST FLUSH)

SFTGFOP1

THÉ NOIR - INDE

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 3

28 \$ / 100 g

Théière: 6 \$

.....

.....

GIDDAPAHAR MUSK (SECOND FLUSH)

SFTGFOP

THÉ NOIR - INDE

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 3

24 \$ / 100 g

Théière: 6 \$

.....

.....

ARYA TIPPY (SECOND FLUSH)

SFTGFOP1

THÉ NOIR - INDE

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 3

32 \$ / 100 g

Théière: 7 \$

.....

.....

PU'ER

Le pu'er subit une fermentation et non une oxydation. Il est le seul thé qui possède des bénéfices qui le démarque significativement des autres thés (anti-cholestérol, amincissant, riche en antioxydants). Le pu'er est aussi le plus généreux des thés en réinfusions.

INFUSION DES PU'ERS

Quantité: 2-3 c. à thé (6-8g) / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 30 sec. - 1 minute
suivant rinçage de 15 secondes

Nombre d'infusions: multiples (7-15)

SHENG

MENGHAI 7542 - 2008

Région: Menghai

Producteur: Menghai Tea Factory

65 \$ / 357 g

Théière: 6 \$

NANJIAN FENGHUAN - 2007

Région: Menghai

Producteur: Xiaguan Tea Factory

62 \$ / 400 g

Théière: 6 \$

6FTM YELLOW LABEL - 2005

Région: Six Famous Tea Mountains

Producteur: CNNP Tea Factory

95 \$ / 357 g

Théière: 8 \$

OLD TREE MENKU - 2008

Région: Lincang

Producteur: Mengku

74 \$ / 400 g

Théière: 7 \$

LAO TONG ZHI 8808 - 2008

Région: Menghai

Producteur: Haiwan

95 \$ / 357 g

Théière: 8 \$

XIANGUAN 8603 - 2009

Région: Lincang

Producteur: Xiaguan Tea Factory

55 \$ / 357 g

JADE DEW - 2009

Région: Shuangjian

Producteur: Mengku

60 \$ / 400 g

NAN NUO - 2010

Région: Nan Nuo Shan Jing Hong

Producteur: Pi Yong Pin

48 \$ / 400 g

Théière: 6 \$

MENG SONG - 2010

Production artisanale, 100 % théiers sauvages

Région : Menghai

Producteur : Guang Zi Zai

55 \$ / 400g

Théière : 6 \$

HUI WEI - 2010 *Choix de Sebz*

Région : Simao

Producteur : Hai Lang Hao

52 \$ / 400g

Théière : 6 \$

CNNP 1998 *Choix de Sebz*

Région : Simao

Producteur : XIAGUAN

195 \$ / 357g

Théière : 12 \$

JINNUO 2005 *Choix de Sebz*

Région : Jin Nuo Shan

Producteur : Artisanal, pressé sous pierre

125 \$ / 357g

Théière : 12 \$

SHOU

MENGHAI 7262 - 2006

MÉDAILLE D'ARGENT, HONG KONG 2007

Région : Menghai

Producteur : Menghai Tea Factory

110 \$ / 357g

HAIWAN 9978 - 2008

Région : Menghai

Producteur : Haiwan

58 \$ / 357g

16 \$ / 100g

Théière : 6 \$

CNNP VINTAGE - 2002

CÉPAGE UNIQUE À GRANDE FEUILLE

Région : Menghai

Producteur : CNNP

132 \$ / 357g

WU LIANG 903 - 2008

Région : Wu Liang Shan

Producteur : Nan Jian Tulin

68 \$ / 357g

18 \$ / 100g

Théière : 6 \$

JING MAI 0081 - 2008

Région : Jing Mai Shan

Producteur : Ancient Tea Company

44 \$ / 357g

14 \$ / 100g

Théière : 6 \$

QIAO MU - 2008

Région : Menghai

Producteur : Yi Ping Tang

42 \$ / 357g

14 \$ / 100g

Théière : 6 \$

HUAN GANG F6 - 2011

Région : Bo You Shan

Producteur : Chun Hai

56 \$ / 357g

18\$ / 100g

HUAN GANG F8 - 2010

Région : Bo You Shan

Producteur : Chun Hai

48\$ / 357g

16\$ / 100g

ZI YU YONG DE - 2009 *Choix de Sebz*

Région : Yong De, Lincang

Producteur : Zi Yu

97\$ / 357g

26\$ / 100g

ZI YU YONG DE - 2008 *Choix de Seb*

Région : Yong De, Lincang

Producteur : Zi Yu

138\$ / 357g

PIN ZHI - 2009

Région : Bo You Shan

Producteur : Bo You Tea Factory

32\$ / 250g

Théière : 6\$

GU MING XIANG

Région : Nan Nuo Shan

Producteur : Gu Ming Xiang Tea Factory

52\$ / 357g

17\$ / 100g

Théière : 6\$

JIN SE ZHEN MING - 2005

Région : Jing Mai Shan

Producteur : Hai Lang Hao

98\$ / 357g

32\$ / 100g

Théière : 8\$

JIN HAO GONG 2009

Région : Jing Mai Shan

Producteur : Hai Lang Hao

46\$ / 200g

Théière : 7\$

HAIWAN TRIBUTE - 2006

Région : Menghai

Producteur : Haiwan

Recette de M. Zhou Bing Liang

42\$ / 100g

Théière : 8\$

THÉS FERMENTÉS (HEI CHA)

LIU AN - 1999

THÉ FERMENTÉ

Région : Anhui

Saveurs similaires aux vieux shengs

110\$ / 450g

LIU BAO - 2005

THÉ FERMENTÉ

Région : Guangxi

16\$ / 100g - 130\$ / panier (1 kg)

SEBZ possède une vaste gamme de Pu'ers shengs, dont la collection de Yong De (du cultivar Da Yeh, Old Tree Arbors) qui ne sont pas en boutique ni dans cette liste, mais disponibles sur commande. Plus de détails en boutique sur ces fantastiques Pu'ers de collection, à consommer immédiatement ou à entreposer pour vieillissement.

Pour le pu'er préparé en Gong Fu Cha, après la deuxième infusion, le temps des infusions subséquentes (jusqu'à environ la 7^e) est très court. Verser l'eau dans la théière et servir immédiatement.

Nous recevons souvent des pu'ers plus rares en petite quantités. Visitez www.sebz.ca pour rester informé des nouveaux arrivages.

MASALA CHAI

Les masala chai de Sebz sont uniques au monde. Ils sont faits à partir de thés fins, soigneusement sélectionnés, ainsi que d'épices fraîchement broyées, afin de livrer les saveurs les plus vives. Pour bien apprécier le chai traditionnel du Moyen-Orient et de l'Asie, utilisez 10 à 15 grammes de chai, 400 ml d'eau et 400 ml de lait. Chauffez les ingrédients sur un feu moyen, jusqu'à frémissement. Sucrez au goût et laissez reposer quelques minutes. Filtrez à l'aide d'une passoire. Le masala chai peut se conserver plusieurs jours au réfrigérateur.

MASALA CHAI DELUXE

DARJEELING ARYA SECOND FLUSH,
MOKALBARI ASSAM, CANNELLE,
CARDAMOME, CLOUS DE GIROFLE,
POIVRE NOIR.

20\$ / 100g

MASALA CHAI CÉLESTE

DARJEELING FIRST FLUSH, NUWARA ELIYA,
ANIS ÉTOILÉE, CANNELLE, CARDAMOME,
CLOUS DE GIROFLE, POIVRE NOIR,
POIVRE ROSE.

18\$ / 100g

MASALA CHAI GINGEMBRE

DARJEELING SECOND FLUSH, MOKALBARI
ASSAM, CANNELLE, CARDAMOME, CLOUS
DE GIROFLE, POIVRE NOIR.

20\$ / 100g

MASALA CHAI DU MOMENT

MÉLANGE DE THÉS NOIRS FINS,
CANNELLE, CARDAMOME, CLOUS DE
GIROFLE, POIVRE NOIR.

16\$ / 100g

CHOCO-CHAI DELUXE

CHOCOLAT AMBRÉ ARNOLD, DARJEELING
GIDDAPAHAR AUTOMNAL, NILGIRI,
ASSAM, CANNELLE, CARDAMOME, CLOUS
DE GIROFLE, POIVRE NOIR.

22\$ / 100g

GABACHAI

GABACHA, CANNELLE, CARDAMOME,
CLOUS DE GIROFLE, POIVRE NOIR.

20\$ / 100g

MASALA CHAI MENTHE

DARJEELING FIRST FLUSH, NUWARA ELIYA,
MENTHE POIVRÉE, CANNELLE,
CARDAMOME, CLOUS DE GIROFLE, POIVRE
NOIR, POIVRE ROSE.

18\$ / 100g

THÉ PARFUMÉS

Les thés parfumés méticuleusement agencés de sebz ne contiennent aucun aromates (huiles essentielles, essences naturelles ou artificielles). Ils sont confectionnés de thés de haute qualité et d'ingrédients 100 % naturels.

VERT PRINTEMPS

THÉS VERT, ROSE, CITRONNELLE

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 2-3

14\$ / 100g

Théière: 5\$

.....

.....

ÉLIXIR D'AMOUR

OOLONG DE TAIWAN, FRUITS CONFITS, FLEURS

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 5

16\$ / 100g

Théière: 5\$

.....

.....

RÉCONFORT NOIR

DARJEELING, ASSAM, CHOCOLAT ARNOLD, CANNELLE

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 5

16\$ / 100g

Théière: 5\$

.....

.....

ROOIBOS DES PRÉS

ROOIBOS ROUGE ET VERT, FRAMBOISIER, CAMOMILLE, ROSE

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 5

16\$ / 100g

Théière: 5\$

.....

.....

SWEET SANTÉ 2.0

ROOIBOS, CHOCOLAT ARNOLD, NOIX DE COCO

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 5

16\$ / 100g

Théière: 5\$

.....

.....

MENTHE DU MAROC

THÉ VERT, MENTHE POIVRÉE

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 3

12\$ / 100g

.....

.....

THÉS AROMATISÉS ET INFUSIONS

ABRICOT

THÉ NOIR, ESSENCES NATURELLES,
MORCEAUX D'ABRICOTS, PÉTALES
DE TOURNESOL

Quantité: 1 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 2-3

12\$ / 100g

ANTIGRIPPE

INFUSION: FLEURS DE LIME, FENOUIL,
ANIS, ÉCHINACÉE, CANELLE, CALANDULE,
PÉTALES DE MARGUERITES

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2-3 minutes

Nombre d'infusions: 3

22\$ / 100g

BODODO

INFUSION: ROOIBOS, PÉTALES DE ROSE,
CAMOMILLE, ZESTE D'ORANGE, VERVEINE
CITRON, MENTHE

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2-3 minutes

Nombre d'infusions: 2

16\$ / 100g

CHAI ROUGE

INFUSION: ROOIBOS, CLOUS DE GIROFLE,
POIVRE, CARDAMOME, ETC.

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2-3 minutes

Nombre d'infusions: 2

16\$ / 100g

EARL GREY SPÉCIAL

THÉ NOIR, PÉTALES DE FLEUR DE MAÏS,
BERGAMOTE

Quantité: 1 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2-3 minutes

Nombre d'infusions: 1-2

12\$ / 100g

HANGOVER TONIC

INFUSION: YERBA MATÉ, ANIS,
ÉCORCE DE CANELLE, ÉCORCE
DE LAPACHO, FLEURS D'ORTIE

Quantité: 2 c. à thé / 300ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2-3 minutes

Nombre d'infusions: 3

18\$ / 100g

Obtenez 15%
de rabais à l'achat
de 200g d'un
même thé.

ICE WINE

THÉ NOIR, GRAPES DE RAISIN GELÉES,
THÉ BLANC, VIN DE GLACE DE L'ONTARIO

Quantité: 1 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2-3 minutes

Nombre d'infusions: 2-3

12\$ / 100g

NOIR LITCHI

THÉ NOIR AROMATISÉ AU LITCHI

Quantité: 1 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2-3 minutes

Nombre d'infusions: 3

16\$ / 100g

JASMIN YIN HAO

THÉ VERT AROMATISÉ AU JASMIN

Quantité: 1 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2-3 minutes

Nombre d'infusions: 6-7

12\$ / 100g

MANGUE

THÉ NOIR, ESSENCES NATURELLES,
MORCEAUX DE MANGUE, FEUILLES
DE TOURNESOL

Quantité: 1 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 2-3

12\$ / 100g

PÊCHE

THÉ NOIR, ZESTE DE CITRON, GINGEMBRE,
ESSENCES NATURELLES, MORCEAUX

DE PÊCHES ET D'ABRICOTS

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2 minutes

Nombre d'infusions: 2-3

12\$ / 100g

PERLES DE JASMIN

THÉ VERT AROMATISÉ AU JASMIN

Quantité: 1 c. à thé / 300 ml

Température: 85°C

Temps d'infusion: 2-3 minutes

Nombre d'infusions: 6-7

22\$ / 100g

OOLONG JASMIN

OOLONG AROMATISÉ AU JASMIN

Quantité: 1 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2-3 minutes

Nombre d'infusions: 6-7

22\$ / 100g

ROOIBOS EARL GREY

INFUSION: ROOIBOS, BERGAMOTE

Quantité: 2 c. à thé / 300 ml

Température: 95°C

Temps d'infusion: 2-3 minutes

Nombre d'infusions: 2

16\$ / 100g

ROOIBOS ROUGE VERT

INFUSION : ROOIBOS

Quantité : 2 c. à thé / 300 ml

Température : 95° C

Temps d'infusion : 2-3 minutes

Nombre d'infusions : 2

14\$ / 100g

.....

.....

VERT CITRON

INFUSION : THÉ VERT, CITRON, GINGEMBRE,
CAMOMILLE, CITRONELLE.

Quantité : 2 c. à thé / 300 ml

Température : 95° C

Temps d'infusion : 2-3 minutes

Nombre d'infusions : 2

16\$ / 100g

.....

.....

LA BLEUETIÈRE

BLEUETS, RAISINS, BETTERAVE, CASSIS,
HIBISCUS

Quantité : 2 c. à thé / 300 ml

Température : 95° C

Temps d'infusion : 2-3 minutes

Nombre d'infusions : 3

18\$ / 100g

.....

.....

LES ATELIERS

Les ateliers SEBZ sont une occasion parfaite pour faire la découverte du thé. Intimes et décontractés, les ateliers permettent de déguster plusieurs types de thés tout en apprenant sur les origines, traditions et caractéristiques du thé. Les ateliers ont lieu le mercredi soir à 19h00.

HORAIRE DES ATELIERS AUTOMNE - HIVER 2011-2012

INTRODUCTION AU THÉ

24 août
5 octobre
16 novembre
11 janvier
8 octobre (samedi)

LE THÉ VERT

31 août
12 octobre
23 novembre
18 janvier

LE OOLONG

7 septembre
19 octobre
30 novembre
25 janvier

LE THÉ NOIR

14 septembre
26 octobre
7 décembre
1^{er} février

LE PU'ER

21 septembre
2 novembre
14 décembre
8 février

ATELIERS SPÉCIAUX

LE DARJEELING

28 septembre
15 février

LES GRANDS CRUS

9 novembre
22 février

LES DÉGUSTATIONS COMPARATIVES

Vous pouvez organiser en tout temps une dégustation comparative de 8 thés selon le thème de votre choix. Minimum de 3 participants.

Pour plus d'information ou pour vous inscrire :
www.sebz.ca ou 418 523-0808.

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.







67, boul. René-Lévesque Est, Québec
418 523-0808
www.sebz.ca

 facebook.com/SEBZ.CA