



Les Mélanges

La Fée Dodo	<p><i>Composition : Tilleul, houblon, basilic citron, coquelicot, verveine citronnée, lavande, camomille, fleurs de bleuet, escholzia et guimauve.</i></p> <p>Composée d'une grande variété de plantes qui favorisent l'endormissement et l'apaisement, offrant un goût très agréable avec des notes florales.</p>	
Le Chant du Coq	<p><i>Composition : Sauge, ortie, sarriette, romarin, mauve, calendula, bleuet.</i></p> <p>Tonique et adoucissant, idéal pour le petit déjeuner, peut-être une alternative au café.</p> <p>Contient de la sauge, déconseillée aux femmes enceintes.</p>	
Détente	<p><i>Composition : Mélisse, verveine citronnée, bleuet, calendula.</i></p> <p>Apaisante aux arômes citronnés, parfaite pour une pause détente.</p>	
Réconfort	<p><i>Composition : Aubépine, basilic sacré, mélisse aspérule odorante, lavande, bleuet, calendula, mauve.</i></p> <p>Mélange aux vertus apaisantes et au parfum relaxant, idéal quand on se sent stressé. Contient de l'aubépine, déconseillée aux personnes ayant des troubles cardiaques.</p>	
Digestion	<p><i>Composition : Origan, sarriette, menthe marocaine, bleuet, calendula.</i></p> <p>Cocktail de plantes digestives, idéale pour faciliter et aider à la digestion.</p>	
La Tisane du Phénix	<p><i>Composition : Ortie, sarriette, romarin, origan, hysope, achillée millefeuille, pensée sauvage, sureau, mélisse, thym, menthe poivrée, bleuet, calendula.</i></p> <p>La tisane du Phénix est un mélange de plantes drainantes pour reprendre du poil de la bête et « renaître de ses cendres ! »</p>	
Rouge Gorge	<p><i>Composition : Hysope, mauve, thym, sauge, menthe marocaine, coquelicot.</i></p> <p>Plantes adoucissantes, antibactériennes. Idéales pour aider à lutter contre les maux de gorge.</p>	
Hiver	<p><i>Composition : Hysope, sureau, thym, bleuet, calendula.</i></p> <p>Mélange aidant à lutter contre les maux et tracas hivernaux.</p>	
Le Breuvage des Dames	<p><i>Composition : Achillée millefeuille, mélisse, sauge, monarde, mauve, calendula.</i></p> <p>Mélange de plantes pouvant aider à soulager les problèmes liés au cycle menstruel.</p> <p>Contient de la sauge, déconseillée aux femmes enceintes.</p>	
Noël en Herbes	<p><i>Composition : Agastache, verveine citronnée, coriandre (graines), thym citron, Basilic cannelle, mauve, bleuet, calendula.</i></p> <p>Mélange digestif aux plantes locales, dont les arômes rappellent les fêtes de fin d'année.</p>	
Le Lendemain D'Hier	<p><i>Composition : Menthe poivrée, romarin, achillée millefeuille, ortie, mélisse, camomille, bleuet, calendula.</i></p> <p>La tisane Lendemain D'hier est un mélange de plantes bienfaites pour nous épauler durant les lendemains difficiles</p>	
Songe D'Été	<p><i>Composition : Menthe espagnole, sureau (fleurs), verveine citronnée, agastache, bleuet, calendula.</i></p> <p>Mélange de plantes douces et très rafraichissantes, pouvant être infuser normalement à chaud ou à froid, peut se déguster à tous moments de la journée.</p>	

Les tisanes de plantes simples

Agastache <i>agastche foeniculum</i>	Plante digestive au parfum anisé très rafraichissant.
Aubépine (sommités fleuries) <i>crataegus laevigata</i>	Plante du cœur et des nerfs, elle régule la tension et calme l'anxiété. Il est toutefois recommander aux personnes cardiaques de demander l'avis d'un médecin.
Camomille Romaine (fleurs) <i>chamaemelum nobilis flore pleno</i>	Sédative et digestive, variété puissante au goût très prononcé. (<i>Disponible uniquement en 25gr</i>)
Fenouil (graines) <i>foeniculum vulgare</i>	Digestif, particulièrement en cas de ballonnement et de flatulences, c'est aussi un allié pendant l'allaitement car il favorise la lactation.
Hysope <i>hyssopus officinalis</i>	L'Hysope est une plante favorisant la respiration, utile en cas de toux.
Mélisse <i>melissa officinalis</i>	Très connue, la mélisse a fait ses preuves en tant que plante digestive et relaxante.
Mauve (fleurs) <i>malva sylvestris</i>	La mauve est riche en mucilages ce qui fait d'elle une plante adoucissante, utile en cas de toux, laxatif léger. Donne une magnifique couleur mauve à la tisane pendant l'infusion. (<i>Disponible uniquement en 15gr</i>)
Menthe espagnole <i>mentha spicata</i> « <i>spanish</i> »	Variété de menthe douce très rafraichissante.
Menthe marocaine <i>mentha spicata</i> « <i>nanah</i> »	Plus forte, elle se différencie par ses feuilles gaufrées et son goût plus corsé. Traditionnellement utilisé pour le thé à la menthe.
Menthe poivrée <i>mentha piperita</i>	Digestive, décongestionnante, cette variété est la plus riche en menthol.
Ortie <i>Urtica dioica</i>	Plante utile pendant les moments de fatigue, douleurs articulaires et est très diurétique.
Romarin <i>salvia rosmarinus</i>	Digestif, stimulant du foie, du physique et du mental.
Sarriette <i>Satureja hortensis</i>	Tonique, diurétique et digestive.
Sauge <i>salvia officinalis</i>	Stimulante, et digestive, la sauge est aussi une des plantes les plus reconnues pour accompagner les femmes durant les périodes difficiles. Elle est toutefois déconseillée aux femmes enceintes.
Sureau (sommités fleuries) <i>sambucus nigra</i>	Les fleurs de sureau en infusion sont un très bon diurétique, c'est aussi un allié des bronches.
Thym <i>thymus vulgaris</i>	Un incontournable des placards, le thym est très utilisé pour les tisanes d'hiver, principalement grâce à son action antiseptique et antibactérienne. C'est aussi une plante tonique et digestive.
Verveine citronnelle <i>aloesia citrodora</i>	Très aromatique, son doux parfum citronné en fait une plante très réputée pour les infusions « plaisir », ce qui s'accorde parfaitement avec ses bienfaits apaisants. Elle est également digestive, idéale pour la tisane du soir.

Attention - Ces indications sont tirés d'ouvrages de références en matière de phytothérapie, elles sont à titre informatif, ne remplacent pas les conseils avisés d'un médecin et n'engagent pas notre responsabilité.

Les aromates pour la cuisine

Agastache	Délicat goût anisé, pouvant servir à la réalisation de crèmes, salades de fruits et autres préparations sucrées, peut aussi accompagner le poisson.
Coriandre (graines)	Saveur prononcée, rappelant des notes d'agrumes. Il est très courant d'aimer le goût des graines de coriandre, sans aimer celui des feuilles,
Fenouil	Très proche de l'anis, le fenouil parfume à merveille poissons et crustacés
Hysope	Arôme légèrement camphré avec de subtiles notes mentholées, idéal dans une salade.
Livèche (graines)	Puissant parfum de céleri, parfait pour les soupes, potages et viandes.
Menthe	Cette variété de menthe douce est idéale pour la cuisine, elle saura agrémenter toutes vos préparations (salades, taboulés...) avec douceur et fraîcheur !
Origan	Incontournable, l'origan magnifie toutes sortes de plats, sauces, viandes, potages, salades et plats mijotés.
Ortie	Profitez des bienfaits de l'ortie en saupoudrant vos salades ou plats chauds après cuisson.
Romarin	Le romarin rappelle inévitablement les barbecues et délicieux rôtis, mais pas que l'on peut le réinventer à sa guise.
Sarriette	Très polyvalente, la sarriette embellit tous les plats, elle se prête particulièrement aux fromages de chèvre entre autres. Certains comparent son parfum au thym, mais en plus subtil et plus fruité.
Sauge	Goût très puissant qui relève les plats, accompagne les viandes blanches (volaille, porc), depuis l'antiquité, on l'associe à certains aliments (fèves, châtaignes...) pour en faciliter la digestion et limiter les flatulences.
Thym	L'inévitable thym qui pourra se marier avec tous les plats, pommes de terre, légumes, viandes, marinades...
Thym Citron	Il peut lui aussi être utilisé de bien des façons, dans les desserts en le saupoudrant sur une tarte, en crème ou dans une salade de fruits. Mais aussi dans les salades, grillades, sauces, poulet rôtis...
Fleurs du Bien	Mélange de pétales de bleuet et le calendula, pour ajouter une touche de délicatesse et de couleurs à vos plats. Parfait pour décorer gâteaux et salades.
Estragon	Célèbre alié pour parfumé sauces et plats mijotés, il peut également aromatisé moutardes et vinaigres.

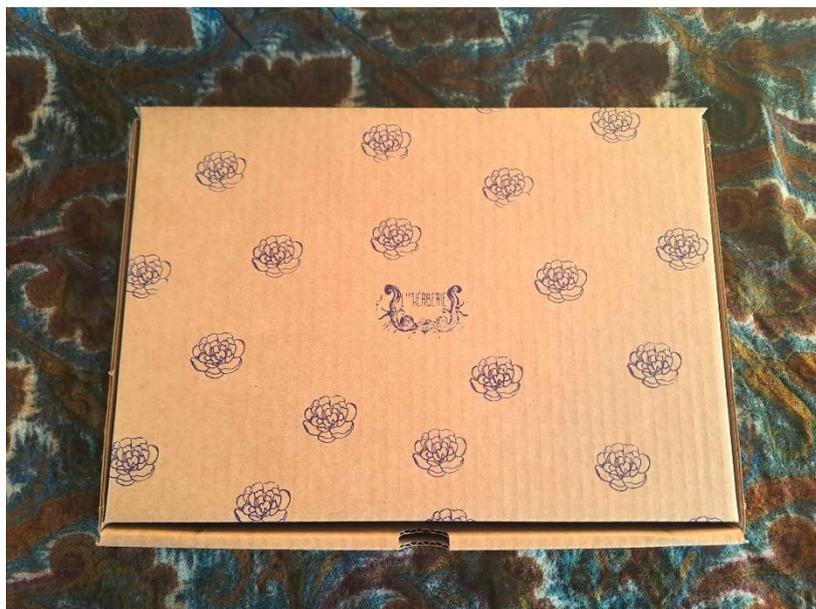
Conditionnement et tarifs

Tous les mélanges ainsi que les tisanes de plantes simples sont conditionnés, au choix en sachets de 15 gr (*format mignonette, parfait pour tester le produit ou faire des paniers garnis*), 25 gr ou 35 gr.

Conditionnements tisanes	Tarifs TTC
« mignonettes » 15 gr	2.40 €
25 gr	3.46 €
35gr	4.23 €
100gr	11 €
Coffret dégustation (7 mignonattes : fée dodo, détente, réconfort, hiver, rouge gorge, chant du coq, lendemain d'hier)	16 €
Boîte d'aromate (cuisine)	3.20 €



Boîte dégustation



Attention - Ces indications sont tirés d'ouvrages de références en matière de phytothérapie, elles sont à titre informatif, ne remplacent pas les conseils avisés d'un médecin et n'engagent pas notre responsabilité.