



**JEANNE-ANTOINETTE**

Thés et chocolats chauds

— FRANCE —

**PRÉSENTATION  
DE LA GAMME**

*Produits et accessoires*



# JEANNE-ANTOINETTE

Thés et chocolats chauds

— FRANCE —

Bienvenue dans l'univers de Jeanne-Antoinette, où chaque tasse de thé et chaque tasse de chocolat chaud est une **célébration du bon, du raffinement et de l'élégance.**

Notre marque s'inspire de l'histoire de la Marquise de Pompadour, de son amour pour la gastronomie et des mets raffinés.

Avec Jeanne Antoinette, nous vous promettons plus qu'une simple dégustation : c'est une **immersion dans un moment de pur plaisir.**

Notre quête de l'excellence se reflète dans chaque détail : depuis le choix rigoureux de nos ingrédients jusqu'à la minutie apportée à nos créations.

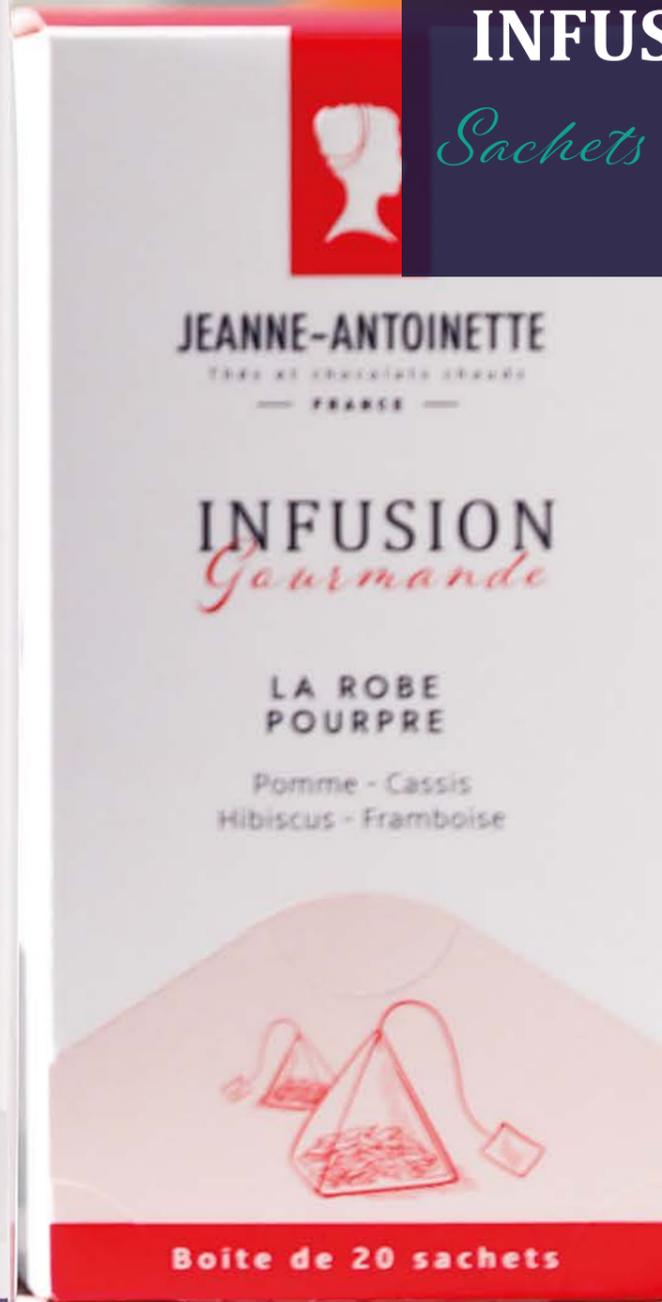
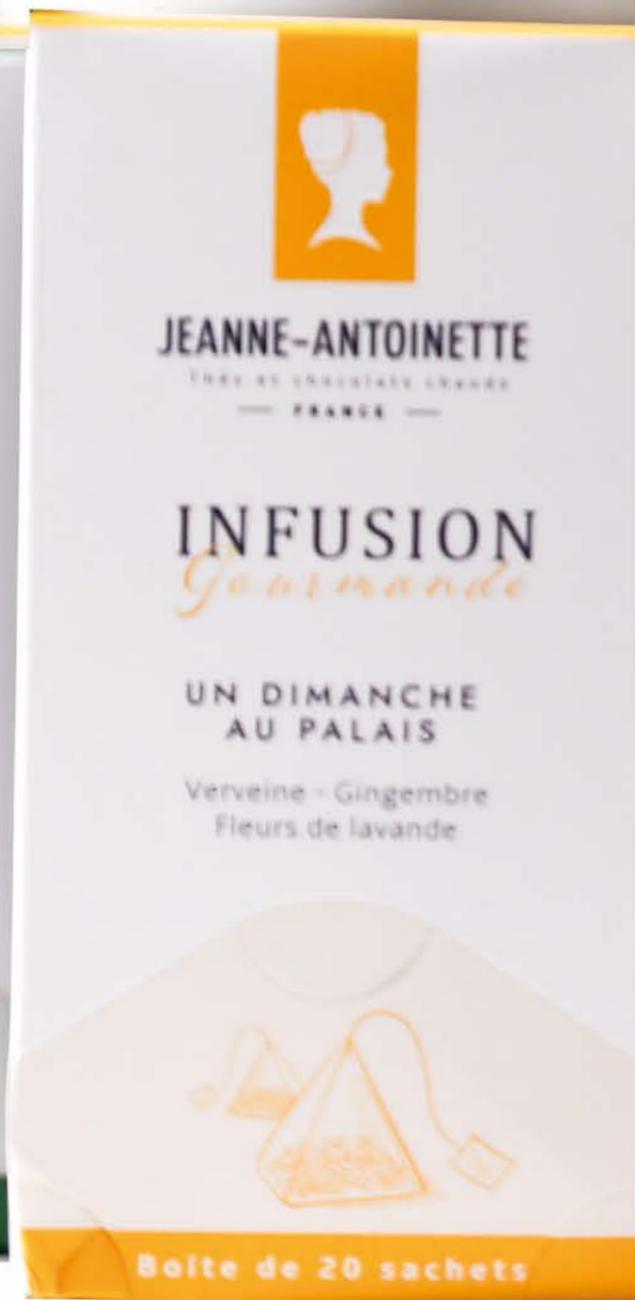
Nous veillons à ce que chacune de nos recettes éveille vos sens et vous amène vers un voyage sensoriel hors du temps.

*Le goût du raffinement*



# THÉS & INFUSIONS

*Sachets & urac*



Chez Jeanne-Antoinette, nous célébrons l'art du thé à travers une gamme de 12 recettes qui associe **grands classiques** et **créations parfumées**.

Nous sélectionnons nos **thés natures** avec le plus grand soin, directement dans de **grands jardins** renommés pour leur qualité supérieure et leur respect de méthodes de culture durables.

Notre **collection** s'enrichit également de plusieurs recettes de **thés parfumés et d'infusions** dont les profils aromatiques apportent délicatesse et subtilité à chaque tasse. Parmi ces dernières, nos thés blancs et nos thés Oolong se distinguent particulièrement, incarnant cette recherche de raffinement, et offrant des saveurs pleines de finesse et d'élégance.

*Raffinement, finesse et élégance*

### — BOÎTES DISTRIBUTRICES —

Nos créations sont disponibles en **boîte distributrice de 20 sachets** individuels.

Conçus en **forme pyramidale**, nos sachets offrent un espace généreux permettant aux **feuilles de s'épanouir** et de libérer pleinement leurs arômes durant l'infusion.

Notre engagement envers une expérience gustative d'exception ne s'arrête pas là puisque nous avons également fait le choix **d'augmenter le grammage de nos sachets**, afin de vous garantir des **infusions** intenses et riches en **goût** à chaque tasse.

### — SACHETS VRAC —

Notre offre se décline également en **vrac** avec un concept pensé pour les amateurs de thé et les professionnels les plus exigeants.

Notre sélection de thés se dévoile dans des **boîtes métallisées raffinées** et pensées pour être exposées à la vue de tous. Ces dernières sont également **refermables** et permettent une bonne conservation du thé.

Afin d'assurer une fraîcheur optimale de vos infusions, nous avons fait le choix de commercialiser nos recettes dans des **doypacks de 200g** et des doypacks de 50 sachets sans suremballages.



## THÉS NATURES

### THÉ VERT EMERALD

Les luxueux jardins d'Émeraude sont nichés dans la province du Guizhou en Chine à une altitude de 1000 m. Le terroir est exceptionnel et permet la production du thé de haute qualité.

La récolte qui est effectuée à la main privilégie la cueillette du bourgeon et les deux premières feuilles. Ces dernières sont ensuite roulées en petites perles, puis légèrement torréfiées.

Ce thé peut être infusé plusieurs fois afin d'en libérer la totalité des arômes.

**Composition :** Thé vert de Chine Guizhou.

Disponible en    |  80 - 90°C  2 à 3 min



#### FEUILLE SÈCHE

Notes aromatiques délicates, très végétales



#### LIQUEUR

**Couleur :** Vert pâle, légèrement pastel  
**Corps :** Dense, presque sirupeux  
**Arômes et saveurs :** Végétal, se distinguant par une belle fraîcheur et des notes de fleurs blanches en fin de bouche

### THÉ NOIR CEYLAN GREENFIELD

Le jardin Greenfield est situé à une altitude de 1.500 - 2.000 m dans le district de Haputale, au Sri Lanka.

La plantation se distingue par son approche zéro empreinte carbone et ses jardins forestiers qui contribuent à un sol fertile et humide, tout en offrant un habitat à la faune endémique.

Le climat frais et brumeux favorise la culture de ce thé aux notes bien distinctes.

**Composition :** Thé noir Ceylan.

Disponible en    |  90°C  4 à 5 min



#### FEUILLE SÈCHE

Arômes sucrés, notes de fruits séchés et d'agrumes



#### LIQUEUR

**Couleur :** Roux  
**Corps :** Texture velours  
**Arômes et saveurs :** Notes d'orange soutenues par une subtile acidité. Légère amertume en fin de bouche évoquant le ziste d'agrumes

### THÉ NOIR DARJEELING

Pussimbing est une plantation vieille de plus de 125 ans dont le nom signifie en tibétain « riche en cours d'eau naturels ».

Situé à une altitude comprise entre 1370 m et 1828 m d'altitude, ce jardin positionné sur les hauteurs de l'Himalaya ne propose que des thés de très haute qualité.

Classé FTGFOP1, ce darjeeling vous surprendra par ses arômes fins et délicats.

**Composition :** Thé noir Darjeeling.

Disponible en   |  90°C  4 à 5 min



#### FEUILLE SÈCHE

Notes florales, notes de camomille



#### LIQUEUR

**Couleur :** Caramel blond  
**Corps :** Soyeux  
**Arômes et saveurs :** Sucrosité naturelle. Notes de miel, puis de fleurs blanches en fin de bouche

## THÉS PARFUMÉS

### ROMANCE À L'OPÉRA

Notre thé blanc Pai Mu Tan, cultivé dans les montagnes du Fujian à 1.500 m d'altitude est l'essence même du raffinement. Agrémenté de saveurs naturelles de pêche et d'abricot, ce thé révèle un caractère profondément fruité et délicat.

Les nombreuses fleurs qui composent cette recette apportent également de subtiles notes florales.

**Composition :** Thé blanc Pai Mu Tan, maté torréfié, fleurs de molène, fleurs de souci, boutons de rose, arômes naturels de pêche et d'abricot.

Disponible en   |  70 - 80°C  1 à 3 min



#### FEUILLE SÈCHE

Notes fruitées



#### LIQUEUR

**Couleur :** Orangée  
**Corps :** Présent, texture délicate  
**Arômes et saveurs :** Pêche, notes florales intenses. Fin de bouche légèrement sucrée marquée par des notes d'abricot

### PERLE D'ORIENT

Perle d'Orient est un hommage au prestigieux thé vert de Zhejiang. Ce thé vert de qualité supérieure, est agrémenté de feuilles de menthe verte et poivrée, rigoureusement sélectionnées pour leur aromatique.

Une fois infusé, ce thé éveille les sens et offre une expérience désaltérante et vivifiante.

**Composition :** Thé vert Zhejiang, menthe poivrée, menthe, arôme naturel de menthe poivrée.

Disponible en    |  80 - 90°C  1 à 3 min



#### FEUILLE SÈCHE

Notes intenses de menthe poivrée



#### LIQUEUR

**Couleur :** Ambrée  
**Corps :** Charpenté  
**Arômes et saveurs :** Tasse tout en fraîcheur. Notes intenses de menthe poivrée. Légères notes végétales et astringence

### ROSE POMPADOUR

Ce thé vert, soigneusement roulé en fines aiguilles, provient des hauteurs de Yunnan. Dans cette région où l'altitude et le climat tempéré favorisent la culture de thés riches et complexes, ce cru se distingue par sa finesse.

Enrichi d'essences naturelles de rose et de fraise, il offre une liqueur d'une délicatesse et d'un raffinement exceptionnels.

**Composition :** Thé vert Yunnan, fleurs de tournesol, morceaux de fraises (3%), arômes naturels de rose et de fraise.

Disponible en   |  70 - 80°C  1 à 3 min



#### FEUILLE SÈCHE

Notes de fruits confits



#### LIQUEUR

**Couleur :** Jaune  
**Corps :** Délicat  
**Arômes et saveurs :** Désaltérant. Légèrement acidulé et sucré. Notes dominantes de fraise. Fin de bouche florale, notes de rose

## THÉS PARFUMÉS

### ROYAL EARL GREY

Sélectionné avec soin dans les vallées de l'Assam, notre thé se distingue sa saveur profonde et maltée, typique de cette région prisée pour ses thés de caractère.

L'ajout d'essences d'agrumes et de bergamote apporte une touche rafraîchissante rappelant ainsi les caractéristiques d'un Earl Grey de qualité supérieure.

**Composition :** Thé noir d'Assam, arôme naturel de bergamote, huile de citron, arôme naturel de citron vert.

Disponible en    |  95°C  4 à 5 min



#### FEUILLE SÈCHE

Notes de bergamote et d'agrumes



#### LIQUEUR

**Couleur :** Roux intense  
**Corps :** Généreux  
**Arômes et saveurs :** Notes de bergamote, de miel et de sous-bois au nez. Notes de citron vert en bouche. Fin de bouche rafraîchissante

### LE SECRET DE LA MARQUISE

Ce Milky Oolong a subi un processus délicat de semi-oxydation. Lors de l'infusion, ses feuilles, méticuleusement roulées en perles se développent et libèrent leurs arômes.

Ce thé offre une expérience gustative extraordinaire et séduit par sa douceur et son onctuosité.

**Composition :** Thé bleu Oolong, arôme naturel de vanille, arôme naturel de caramel, arôme naturel de cacao et d'amandes amères.

Disponible en   |  95°C  4 à 5 min



#### FEUILLE SÈCHE

Notes sucrées et vanillées



#### LIQUEUR

**Couleur :** Anis  
**Corps :** Velours, onctueux  
**Arômes et saveurs :** Notes vanillées et lactées. Fin de bouche sur des notes de caramel au beurre salé



# — INFUSIONS —

## RÉCITAL AU TRIANON

Ce mélange harmonieux allie la fraîcheur de la menthe, la vivacité des agrumes, et les notes délicatement épicées de la citronnelle.

Au cœur de cette composition se trouve le thé des montagnes grecques, qui confère à notre mélange une finale de caractère. Il vient subtilement équilibrer la fraîcheur des autres ingrédients, offrant ainsi une expérience gustative complexe et raffinée.

**Composition :** Thé grec des montagnes, menthe poivrée, citronnelle, zestes d'orange, zestes de citron, fleurs de bleuet.

Disponible en



100°C

5 à 10 min



### FEUILLE SÈCHE

Notes de menthe poivrée

### LIQUEUR

**Couleur :** Jaune-vert  
**Corps :** Léger

**Arômes et saveurs :** Frais. Bel équilibre entre la menthe poivrée et la citronnelle. Notes épicées et légère apreté en fin de bouche



## LA ROBE POURPRE

Cette création fruitée, pleine de vivacité, est un véritable ballet de sensations. L'hibiscus et le cassis y apportent une acidité et une fraîcheur qui éveille les sens.

Comme une symphonie qui s'achève en apothéose, de délicates notes de framboise et de pomme viennent marquer la fin de bouche, concluant chaque gorgée par une sensation de pure gourmandise.

**Composition :** Morceaux de pomme, cassis, baies de sureau, hibiscus, fleurs de sureau, feuilles de bucco, feuilles de stévia, morceaux de framboise.

Disponible en



100°C

5 à 10 min



### FEUILLE SÈCHE

Notes de fruits rouges séchés

### LIQUEUR

**Couleur :** Rosée

**Corps :** Onctueux

**Arômes et saveurs :** Belle acidité et sucrosité apportées par l'hibiscus et le cassis. Notes de pommes. Fin de bouche dominée par la framboise.



## BALADE À L'ORANGERIE

Gourmandise et fraîcheur caractérisent cette recette à base de Rooibos. Ce dernier provient de la côte ouest de l'Afrique du Sud, au pied des montagnes Cedar et a bénéficié d'un processus de fermentation complet, ce qui lui confère sa couleur rouge-brune si distinctive.

Enrichie d'arômes naturels de citron, d'orange et de pêche, cette recette se caractérise par une jolie douceur et une belle sucrosité.

**Composition :** Rooibos, citronnelle, zestes d'orange, zestes de citron, arôme naturel d'orange, arôme naturel de pêche, huile de citron.

Disponible en



100°C

5 à 8 min



### FEUILLE SÈCHE

Notes d'agrumes rappelant l'orange sanguine

### LIQUEUR

**Couleur :** Cuvrée

**Corps :** Léger, soyeux

**Arômes et saveurs :** Notes gourmandes d'orange, la citronnelle et le citron en fin de bouche apportent une belle fraîcheur.



## UN DIMANCHE AU PALAIS

Dimanche au Palais est l'infusion idéale pour s'offrir un instant de calme et de sérénité. La verveine, qui est réputée pour son goût rafraîchissant et ses propriétés relaxantes, est au cœur de cette recette.

L'écorce d'orange enrichit la tasse de notes fruitées et offre une certaine légèreté. Le gingembre, lui, apporte une touche subtilement épicée et une fin de bouche de caractère.

**Composition :** Verveine, zestes d'orange, gingembre, citronnelle, feuilles de mûres douces, fleurs de lavande.

Disponible en



100°C

5 à 10 min



### FEUILLE SÈCHE

Notes végétales et mentholées

### LIQUEUR

**Couleur :** Dorée

**Corps :** Équilibré et délicat

**Arômes et saveurs :** Équilibre parfait dans les saveurs. La verveine marque l'entrée de bouche. Notes épicées et poivrées apportées par le gingembre





## — LES COFFRETS —

### COLLECTION CLASSIQUE

1 coffret bois + 240 sachets  
2 boîtes par référence sélectionnée)

Ce coffret combine thés naturels, grands classiques aromatisés ainsi qu'une délicate infusion, offrant ainsi la sélection parfaite pour varier les plaisirs tout en proposant l'essentiel.

Idéal pour un service en restauration ou pour un petit déjeuner riche en saveurs, ce coffret s'adresse à ceux qui apprécient la qualité et la tradition, c'est une introduction parfaite à l'univers de Jeanne Antoinette.



### COLLECTION GOURMANDE

1 coffret bois + 240 sachets  
(2 boîtes par référence sélectionnée)

Le Coffret «Collection Gourmande» Jeanne Antoinette rassemble nos créations les plus audacieuses, où chaque thé parfumé et chaque infusion est une véritable explosion de saveurs. Imaginé pour les connaisseurs à la recherche de sensations nouvelles et complexes, ce coffret offre une expérience sensorielle hors du commun et se distingue par sa capacité à satisfaire les palais les plus exigeants.

Ce coffret est également l'outil parfait pour surprendre vos clients et enrichir votre offre avec des produits qui sortent de l'ordinaire.





## — ACCESSOIRES —

Pour une expérience de thé parfaite, chaque détail compte.

C'est dans cet esprit que nous avons conçu une gamme complète d'accessoires. Ces derniers ont été développés dans le but de rendre chaque dégustation unique et de faire de chaque tasse, un moment de pur plaisir.

Conscients des exigences du secteur de l'hôtellerie-restauration, nous avons également veillé à ce que nos accessoires allient esthétique et fonctionnalité assurant ainsi une utilisation aussi agréable que pratique.



### BOÎTES MÉTAL

Conçues pour accueillir 200/400g de thés, nos boîtes permettent une conservation optimale de vos thés et infusions. Elles sont également adaptées à un usage en libre service.



### PINCES À THÉS

Un grand classique qui vous permet de préparer à la tasse toutes sortes de thés et infusions.



### SACHETS INDIVIDUELS VIDES

Conditionnés en boîte de 100, ils sont une alternative à la pince à thé.



### THÉIÈRE FONTE 40CL

Equipée d'un grand panier en inox, elle permet une infusion optimale des feuilles tout en gardant la chaleur. Elle permet de préparer l'équivalent de deux tasses.



# CHOCOLATS CHAUDS

*Prêt à boire & pachans*

Passionnés par le goût et les produits d'excellence, nous avons développé une gamme de **chocolats chauds d'exception** dans le but vous offrir des moments de gourmandise intenses et riches en saveurs.

Élaborés à partir de **vrais morceaux de chocolat finement broyés**, nos cacaos sont des **grands crus** soigneusement sélectionnés pour leur qualité aromatique. Nous accordons une attention particulière à la conception de chaque recette, afin que chaque tasse soit une promesse de gourmandise et d'onctuosité.

Toutes nos produits sont élaborés avec des chocolats dont la **teneur en cacao est supérieure à 62%**, garantissant ainsi une intensité dans les goûts et des des profils aromatiques riches en arômes.

Notre sélection comprend des chocolats grands crus de diverses origines, mais également plusieurs créations gourmandes telles que le chocolat noir aux épices ou le chocolat noir à l'orange.

## — PRÊT À BOIRE —

Notre chocolat chaud prêt à boire est le produit idéal pour les établissements désireux d'offrir une **qualité exceptionnelle** avec une préparation à la fois **pratique et rapide**.

Cette recette est élaborée à partir d'un chocolat à **62%** de teneur en **cacao** et du **lait demi-écrémé français**

Cette recette peut être préparée aussi bien à la **buse vapeur** pour une texture légère et onctueuse, qu'à la **chocolatière** pour une consistance plus épaisse et délicieusement gourmande.

## — POCHONS —

Nos chocolats sont également disponibles en **pochons individuels pré-dosés**, contenant la quantité parfaite pour préparer une grande tasse de chocolat chaud.

Pour déguster, il vous suffit d'**ajouter du lait**, puis de réchauffer doucement à la **casserole** ou à la **buse vapeur** de votre machine à espresso. Cette méthode permet d'obtenir une tasse d'une **onctuosité incomparable**, révélant toute la richesse et la subtilité de nos chocolats grands crus.



## — POUCHONS INDIVIDUELS —

### PASILLO EN ÉQUATEUR - 76% CACAO

Issu des fèves de cacao cultivées sur les hauts plateaux d'Équateur, notre chocolat chaud Grand Cru à 76 % de teneur en cacao provient d'un terroir unique, bénéficiant d'un climat et d'une géologie idéals pour la culture du cacao.

Apprécié des connaisseurs en quête d'un chocolat chaud puissant et brut, cette recette tire sa richesse de la qualité supérieure des fèves et de la précision de leur processus de fermentation. Le « Pasillo en Équateur » offre une dégustation intense, marquée par une légère pointe d'amertume.

Disponible en 

### SOUVENIR D'AFRIQUE - 64% CACAO

Développé à partir des fèves de cacao de l'Afrique de l'Ouest, « Souvenir d'Afrique » est un chocolat noir grand cru, riche en cacao à 64%. Réputée pour la qualité de ses productions, l'Afrique de l'Ouest fournit des produits de caractère, aux notes intensément amères, qui confèrent à ce chocolat chaud une profondeur et une intensité remarquables.

En tasse, Souvenir d'Afrique se distingue par ses arômes grillés, délicatement rehaussés de subtiles notes de café et de châtaigne. Cette harmonie de saveurs crée une expérience gustative complexe et raffinée, reflétant le riche héritage des terroirs africains.

Disponible en 

### COCON BLANC

Découvrez la douceur enveloppante de notre Cocon Blanc. Fabriqué avec du chocolat blanc de la plus haute qualité, ce chocolat chaud séduit par sa texture veloutée, ses notes subtiles de vanille et son goût délicatement sucré.

Cocon Blanc vous promet une expérience gustative exceptionnelle, parfaite pour ceux qui souhaitent revivre les plaisirs simples de l'enfance ou profiter d'un instant de réconfort.

Disponible en 

### NOIR AUX 5 ÉPICES - 64% CACAO

Plongez dans une expérience sensorielle unique avec notre chocolat noir aux 5 épices. Ce chocolat chaud exceptionnel associe la richesse intense du cacao à 64% à un mélange d'épices soigneusement sélectionnées pour leur finesse aromatique.

Chaque gorgée révèle la puissance du cacao sublimée par de délicates notes grillées. Les arômes d'anis étoilé, de poivre de Sichuan, de cannelle, de clous de girofle et de fenouil apportent à chaque tasse une profondeur et une complexité aromatique tout en subtilité.

Disponible en 

### NOIR À L'ORANGE - 64% CACAO

Découvrez l'élégance du Noir à l'Orange de Jeanne Antoinette, une fusion parfaite entre la richesse du chocolat noir et la fraîcheur de l'orange. Ce chocolat chaud combine un cacao intense et puissant à des notes acidulées et rafraîchissantes d'orange.

Disponible en 

#### PROFIL AROMATIQUE

Arômes riches et intenses. Goût puissant de chocolat noir avec une légère pointe d'amertume. Notes terreuses et profondes. Texture épaisse et veloutée.

#### PROFIL AROMATIQUE

Arômes grillés. Goût de chocolat noir. Légère amertume. Subtiles notes de café et de châtaigne en fin de bouche. Texture lisse et raffinée.

#### PROFIL AROMATIQUE

Arômes vanillés. Goût crémeux et sucré de chocolat blanc. Notes lactées avec une touche de vanille en fin de bouche. Texture onctueuse et veloutée.

#### PROFIL AROMATIQUE

Arômes de cacao et d'épices. Tasse complexe avec des notes de cacao puissantes, rehaussées par une finale épicée et poivrée. Texture onctueuse et veloutée.

#### PROFIL AROMATIQUE

Arômes de cacao et d'agrumes. Goût puissant de chocolat noir avec des notes acidulées et d'orange. Texture onctueuse et veloutée.



## — PRÊT À BOIRE —

### CHOCOLAT PRÊT À BOIRE - 62% CACAO

Fabriqué à partir de chocolat contenant 62% de cacao, du lait demi-écrémé français et une subtile pointe de chocolat amer, notre chocolat prêt à boire promet une richesse et une profondeur de saveurs incomparables.

Prêt à être réchauffé, ce chocolat offre une flexibilité d'utilisation, que ce soit à la buse vapeur pour une texture légère et veloutée ou à la chocolatière pour une consistance plus épaisse et gourmande. Idéal pour les professionnels du secteur de l'hôtellerie-restauration, ce chocolat prêt à boire garantit une préparation pratique tout en offrant une qualité irréprochable.

#### PROFIL AROMATIQUE

Odeur et goût intense de chocolat noir. Notes lactées, légère sucosité et amertume. Légères notes vanillées en fin de bouche. Texture onctueuse et nappante.





**JEANNE-ANTOINETTE**

Thés et chocolats chauds

— FRANCE —

683 RUE DE CHANTABORD - CS 70425 - 73004 CHAMBÉRY CEDEX

[WWW.JEANNEANTOINETTE.FR](http://WWW.JEANNEANTOINETTE.FR)