



BOISSONS
RAFRAÎCHISSANTES

TEATHÉTCHA

119 RUE DE LA GLACIÈRE
PARIS

SAISON
PRINTEMPS/ÉTÉ 2019





L'Aire Glacière

L'AIRE GLACIÈRE

Une proposition originale et rafraîchissante, une infusion, à froid et sans sucre ajouté, enfin une boisson qui parle à chacun d'entre vous et raconte encore un peu notre quartier.

Le « chemin de la Glacière » figurait déjà sur les cartes du XVII^e siècle, et conduisait de Paris à Gentilly en passant par le hameau de La Glacière. Dans cette région, les nombreuses mares et étangs de la Bièvre gelaient l'hiver. La glace était récupérée puis entreposée dans des puits maçonnés proches et dans d'anciennes carrières des hauteurs de Montsouris, pour être utilisée l'été, d'où le nom de « Glacière ». (Source Wikipedia)

The background of the entire page is a photograph. In the upper right, a glass filled with a pale yellow liquid is visible. In the lower center, a dark-colored bowl is overflowing with a variety of dried botanical ingredients, including green tea leaves, pinkish petals, and brown sticks. The text is overlaid on a semi-transparent dark rectangle in the center of the image.

L'Aire Glacière

thés verts, maté, menthe,
gingembre, eucalyptus, citronnelle,
citron, ananas, passion,
infusé à froid et sans sucre ajouté

TEAthétcha - Le Comptoir de L'Artisan de Saveurs



Verveineul Framboise

A close-up photograph of a glass filled with a light-colored, frothy beverage. The glass has a dark, textured band around its middle. A green straw is inserted into the drink. Several fresh raspberries are scattered on the surface around the base of the glass. The background is a plain, light color.

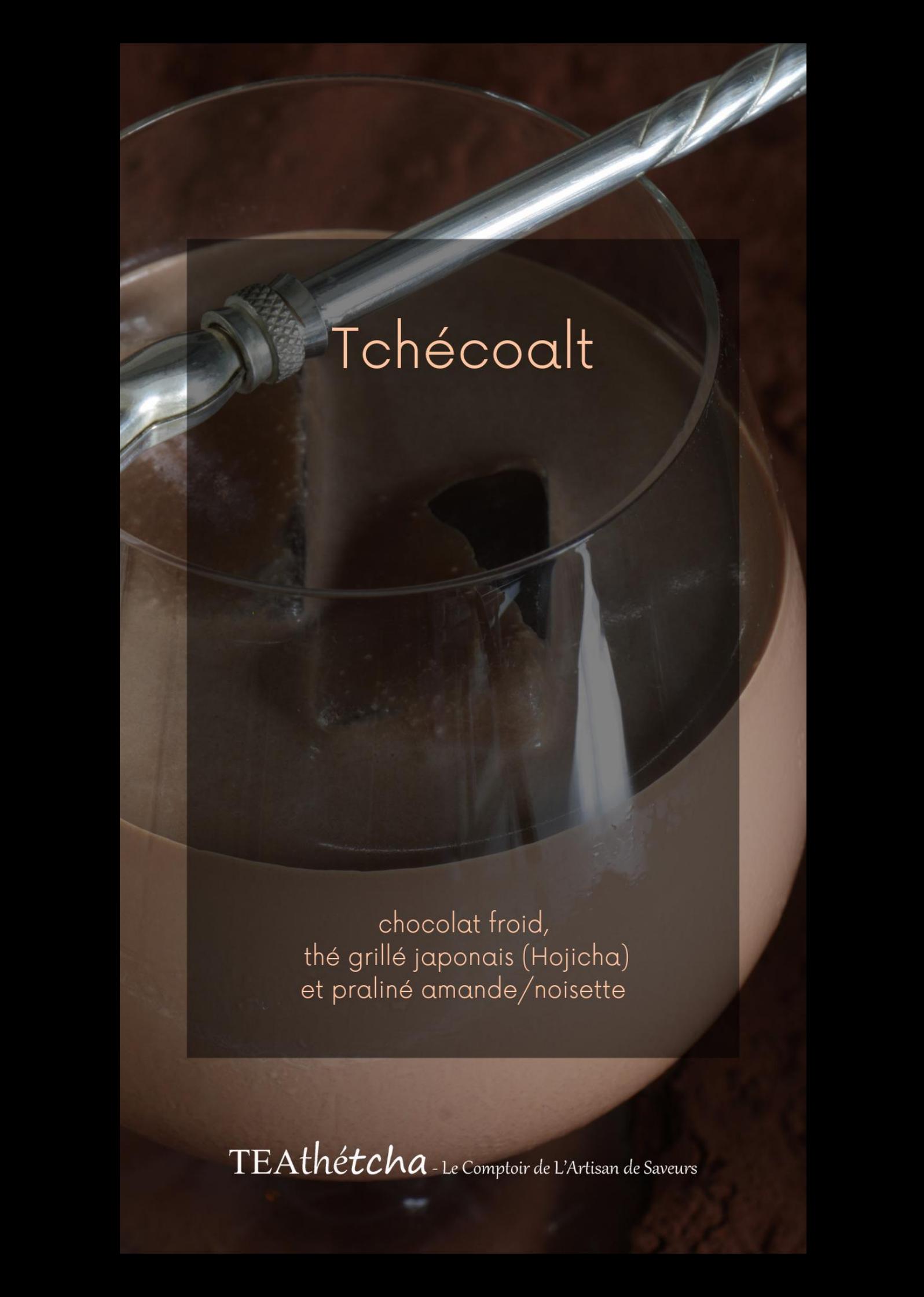
Verveineul Framboise

infusion de feuilles de verveine,
tilleul, jus de citron
et framboises écrasées

TEAthétcha - Le Comptoir de L'Artisan de Saveurs



Tchécoalt



Tchécoalt

chocolat froid,
thé grillé japonais (Hojicha)
et praliné amande/noisette

TEAthétcha - Le Comptoir de L'Artisan de Saveurs



Thé glacé à l'hibiscus



Thé glacé à l'hibiscus

mariage de thés de Chine
et de Ceylan, agrémenté
de pétales de fleur d'Hibiscus

TEAthétcha - Le Comptoir de L'Artisan de Saveurs



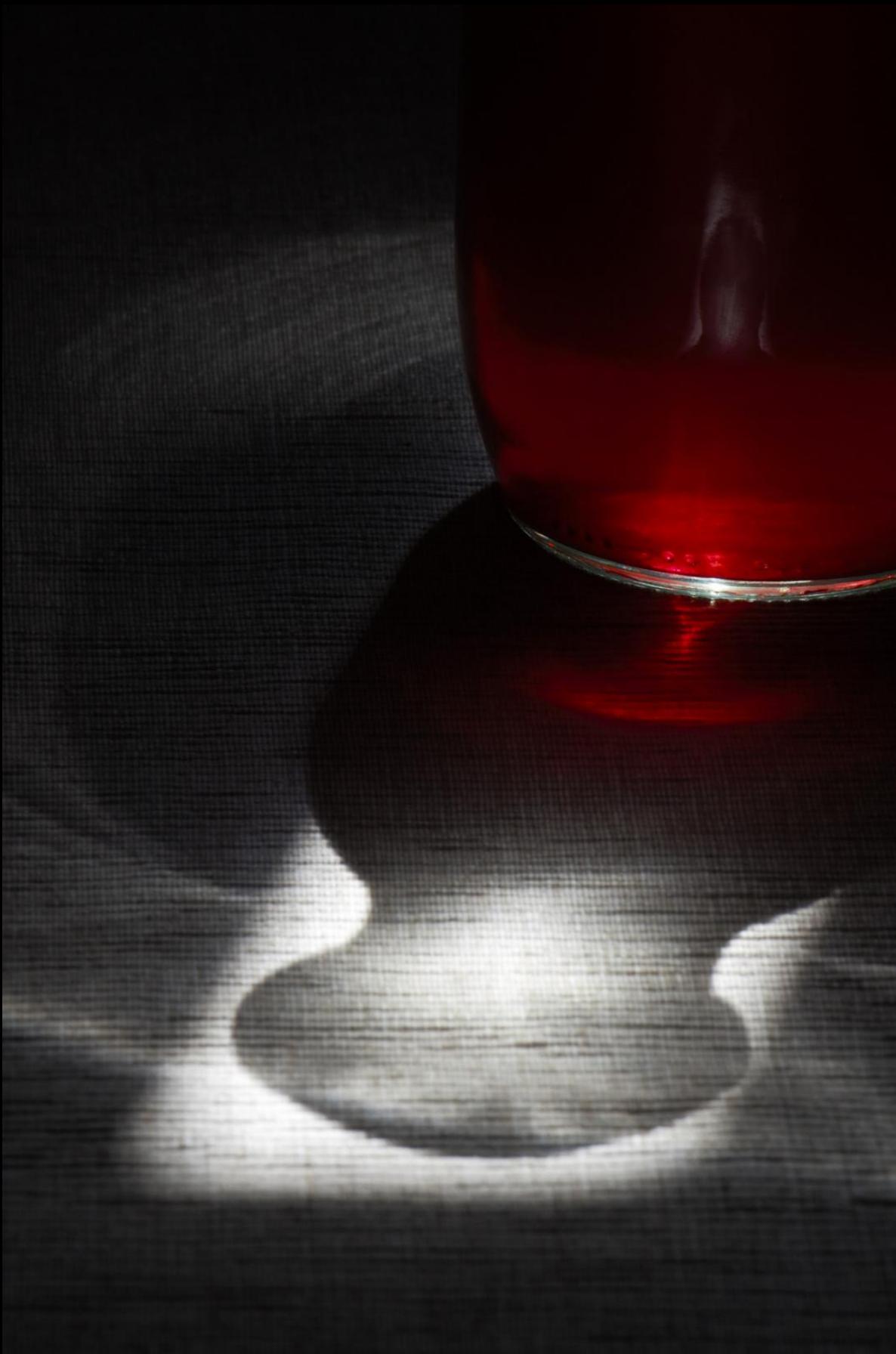
Cardam-café



Cardam-café

café frappé,
sirop lacté à la cardamome,
et glace vanille

TEAthétcha - Le Comptoir de L'Artisan de Saveurs



soyez lâche



laissez-vous faire !