

Le carré des Simples



la Tisane... belle et bonne à la fois!

Pour la confection de leurs mélanges 100% naturels, ils sélectionnent des produits de la meilleure qualité, sans additif, colorant, conservateur, ni arôme artificiel. Des mélanges étonnants, aussi bien au niveau visuel qu'olfactif ou gustatif.

la petite histoire

7 ans déjà que cette "Herboristerie Moderne" a ouvert ses portes à La Madeleine, sous la houlette de Jean Claude Charlet et de son équipe, tous passionnés des plantes. Une reconnaissance instantanée et un succès non démenti depuis prouvent que le besoin était là d'un lieu porteur de sens autour des plantes, dans leur aspect sensoriel, thérapeutique, et hédoniste!

Autour des tisanes et des huiles essentielles biologiques, la plante s'y trouve déclinée sous toutes ses formes, pour des utilisations aussi bien culinaires que cosmétiques, décomplexées et originales, reconnues et appréciées par une clientèle de tous âges, mais aussi par les grands Chefs et les instituts de soin.

Une charte qualité irréprochable, un contrôle à la source des matières premières, un engagement éthique sur les approvisionnements, et une créativité débridée pour concocter les meilleures recettes et formulations.

www.lecarrédessimples.com

AU VIEUX COMPTOIR

vous propose un choix de tisanes
de la Maison « Le Carré des Simples »

DIGESTIVE

FRUITS DE FENOUIL - VERVEINE ODORANTE - SEMENCES D'ANGELIQUE -
ROMARIN - ANIS VERT - BADIANE - HYSOPE

Une agréable note anisée et citronnée. Ces plantes sont souvent
utilisées pour stimuler les voies digestives. Un moment de réconfort
immédiat après le repas.

VERVEINE MENTHE

VERVEINE ODORANTE - MENTHE POIVREE

Une note plus citronnée pour ce grand classique des mélanges
d'agrément digestifs.

LA BOTANIQUE DE GEORGE SAND

FLEURS DE SUREAU - ORTIE PIQUANTE - FLEURS DE BRUYERE -
SAUGE - FRUITS D'ANETH - ESTRAGON

Une tisane très verte mais au parfum presque sucré, qui nous
emmène au détour d'un jardin ou sur un chemin de campagne
qu'aurait pu emprunter l'auteur de "La mare au diable", passionnée
de botanique.

LA MADELEINE DE PROUST

AUBEPINE - TILLEUL - RAISIN DE CORYNTHE - VANILLE DE MADAGASCAR

Souvenirs de l'écrivain chez sa tante Léonie, ce mélange subtil à la
saveur vanillée rappelle
la fameuse madeleine dans le tilleul du soir. A déguster en fermant
les yeux pour se rappeler son enfance.

CHAI MASSAI

ROOIBOS - ECORCE DE CANNELLE - CARDAMOME - ECORCE D'ORANGE -
RACINE DE GINGEMBRE - POIVRE - BADIANE - CLOU DE GIROFLE

Un mélange étonnant, à la confluence de l'Asie et de l'Afrique, et
dont la saveur chaleureuse et épicée n'est pas sans rappeler la base
des "vins chauds", sans théine ni alcool !