

*La Maison Dallet vous accueille dans son espace salon de thé*

*Du mardi au samedi : De 7h30 à 19h00*

*Dimanche : De 7h30 à 18h30*



*Pour des raisons d'hygiène, nos amis les bêtes ne sont pas acceptés sur les banquettes.*

*Nous acceptons les règlements en espèces, carte bancaire, et sans contact (à partir de 6 €),  
chèques et titres restaurant,.*

*Tous les prix sont nets, T.V.A sur place 10% et 20 %.*

26 rue du Général Leclerc, 51200 Epernay – 03.26.55.31.08  
47 cours Jean Baptiste Langlet, 51100 Reims – 03.26.35.40.53

## Nos petites douceurs sucrées

*Bon comme à la maison...*

*Toutes nos pâtisseries sont faites maison, chaque matin... et varient tous les jours en fonction des saisons, de nos envies !*

Petits gâteaux « spécialité maison ».....	+ 15% du prix du magasin
Avec coulis de fruits ou crème anglaise selon le parfum	
Pâtisseries classiques .....	+ 15% du prix du magasin
Viennoiserie .....	+ 15% du prix du magasin
Fours secs assortis.....	6,35 € les 100 gs

## Nos Formules

*Nos formules sont proposées selon les disponibilités des produits en magasin*

### *Petit déjeuner*

Café double ou chocolat Bitter ou thé

2 Viennoiseries au choix  
(Croissant ou pain au chocolat ou brioche)  
Supplément pour le choix d'une autre viennoiserie

Pain, beurre, confiture

**7,50 €**

### *Café ou Thé Gourmand*

1 Macaron  
2 Pâtes de fruits  
1 Tuile  
1 Bouchon praliné  
1 Crème brûlée  
2 Fours sucrés  
1 Café double  
ou 1 Thé au choix

**8,90 €**

### *Goûter Pâtissier Traditionnel*

1 Pâtisserie classique au choix  
(Eclair ou Tartelette jusqu'à 3,20 €)

1 Boisson fraîche (jusqu'à 2,90 €)  
OU 1 Boisson chaude (Chocolat Bitter, ou thé)

**6,50 €**

### *Goûter Pâtissier d'aujourd'hui*

1 Pâtisserie fantaisie au choix  
(Pâtisseries affichées à 4,00 € ou 4,10 € en magasin)

1 Boisson fraîche (jusqu'à 2,90 €)  
OU 1 Boisson chaude (Chocolat Bitter, ou thé)

**7,40 €**

# A l'heure du déjeuner

De 12h00 à 14h00 \*

## Carte des Salades \*

Salade Verte simple .....	4,20 €
Salade Verte et Saumon Fumé .....	9,50 €
Salade Verte aux Ecrevisses, huile d'olive, vinaigre de Xérès.....	9,50 €
Salade Gourmande : Salade, tomates, cœur de palmier, œufs dur, jambon de Bayonne	9,50 €
Salade de Chèvre : Salade, chèvre chaud, œuf mollet <i>15 min d'attente</i> .....	9,50 €
Salade Dauphinoise : Emincée de poulet, pomme de terre <i>15 min d'attente</i> .....	9,50 €
Ardoise de saumon : Saumon fumé du « Saumon Champenois ».....	16,00 €

Toutes nos salades sont accompagnées de petits légumes selon la saison

## Carte Traiteur

Quiche Lorraine : Emmental, lardons, jambon.....	3,70 €
Quiche aux Légumes .....	3,70 €
Pizza .....	3,70 €
Petit pâté : Feuilletage, viande de porc et veau.....	4,00 €
Grand pâté : Feuilletage, viande de porc et veau .....	6,00 €
Gnocchi : Béchamel au fromage, pâte à choux pochée, champignons .....	5,10 €
Croustade aux Ris de Veau .....	6,80 €
Feuilleté au parmesan et morceaux de boudin blanc de Reithel, champignons.....	5,50 €
Croque Monsieur : Pain de mie aux céréales, jambon, gruyère.....	5,75 €
Croque Champenois : Pain de mie aux céréales, jambon de Reims, huile de truffée ....	6,80 €

### Formule de Base \*

« Sur le pouce »

Salade Verte  
Quiche salée au choix  
(Lorraine ou, Légume ou, Pizzas)  
Boisson  
(Jusqu'à 2,90 €)

**9,80 €**

### Formule Croq' \*

Croque Champenois,  
et sa salade  
Pâtisserie Fantaisie  
(Jusqu'à 4,10 € en  
magasin)  
Boisson  
(Jusqu'à 2,90 €)

**16,50 €**

### Formule complète \*

Salade Verte  
Quiche salée au choix  
(Lorraine ou, Légumes ou, Pizza)  
Pâtisserie classique  
(Eclair, Ou Tartelette  
Jusqu'à 3,40 € en magasin)  
Boisson  
(Jusqu'à 2,90 €)

**13,00 €**

\* Supplément selon choix d'une  
autre pâtisserie

Nos formules sont proposées selon les disponibilités des produits en magasin

# Nos boissons chaudes

*Nespresso vous propose des cafés d'exception.*

## Ristretto :

**India** Intense et épicé Int. 10 ..... 2,00 €

## Espresso :

**Leggero** Léger et rafraîchissant Int. 6..... 1,80 €

**Brésil** Doux et satiné Int.4 .....1,80 €

**Décaféiné** Dense et puissant Int. 7 .....1,80 €

## Lungo :

**Leggero** Léger et rafraîchissant Int. 6 ..... 2,40 €

**Guatemala** Soyeux et affirmé Int. 6..... 2,40 €

**Décaféiné** Dense et puissant Int. 7 ..... 2,40 €

## Double Espresso :

**Leggero** Léger et rafraîchissant Int. 6.....2,80 €

**Brésil** Doux et satiné Int. 4 .....2,80€

## Café allongé :

**Espresso Leggero allongé d'eau chaude**..... 2,00 €

## Recettes Gourmandes à base de café :

**Latte Macchiato** Somptueux mélange de lait chaud et mousse de lait onctueuse ..... 3,50 €

**Iced Macchiato** Glace pilée surmontée d'une mousse de lait froid veloutée ..... 3,50 €

**Gourmandise au Biscuit Rose** Sirop biscuit rose, lait chaud surmontés de mousse de lait chaud . 3,90 €

**Grand café froid** Double Espresso Leggero servi froid ..... 2,40 €

## Babyccino (pour les enfants)

Lait chaud, mousse de lait chaude ..... 2,40 €

## Petit cappuccino :

Avec lait chaud .....2,10 €

Avec chantilly .....2,30€

## Grand cappuccino :

Avec lait chaud.....2,80 €

Avec chantilly.....3,00€

## Chocolat Chaud Maison :

**Bitter** 64% de cacao .....3,00 €

**Extra Bitter** 72% de cacao .....3,30 €

**Viennois** avec chantilly.....3,50 €

**Supplément lait** ..... 0,30 €

**Supplément Chantilly** ..... 0,50 €

## Nos boissons fraîches

Coca-Cola ou Coca-Cola Light 25 cl ...	2,90 €	Ice Tea .....	2,90 €
Orangina 25 cl.....	2,90 €	Jus d'orange pressés maison .....	3,40 €
Schweppes Agrum .....	2,90 €	Jus de citron pressés .....	3,40 €
Cidre Brut 25 cl.....	2,90 €	Jus de fruits .....	2,90 €
Bière locale 25 cl.....	3,90 €	<i>Orange, ananas, abricot, ou pomme</i>	
Perrier 50 cl.....	2,40 €	Sirop à l'eau .....	2,30 €
Evian 50 cl.....	2,40 €	<i>Fraise, grenadine, menthe, citron, cassis ou biscuit rose</i>	
Badoit 50 cl.....	2,40 €	Diabolo .....	2,90 €
Coupe de Champagne 12 cl.....	7,00 €	Supplément sirop.....	0,50 €

## Jus et Nectars de fruits Alain Milliat

*Des produits gourmands qui nécessitent un véritable travail de recherche fruitière. Alain Milliat choisit ses zones de production dans toute la France. Cueillette précoce des fruits pour une meilleure fraîcheur aromatique, répartition des fruits sur l'arbre garantit un rendu authentique en bouche.*

<b><u>Abricot</u></b> : Abricot de la Drôme, l'Ardèche et du Lyonnais .....	5,50 €
<b><u>Ananas</u></b> : Ananas acheminé du Cameroun .....	6,30 €
<b><u>Banane</u></b> : .....	5,50 €
<b><u>Cranberry</u></b> : .....	6,30 €
<b><u>Fraise</u></b> : Fraise du Pays Viennois .....	6,30 €
<b><u>Framboise</u></b> : Framboise de la Drôme et de l'Ardèche .....	5,50 €
<b><u>Fruit de la Passion</u></b> : Fruits acheminés du Panama .....	6,30 €
<b><u>Griotte</u></b> : Griotte de Charleval en Provence.....	5,50 €
<b><u>Mangue</u></b> : Petite mangue du Cameroun.....	6,30 €
<b><u>Pamplemousse Rose</u></b> .....	5,50 €
<b><u>Pêche de Vigne Sauvage</u></b> : Pêche de Vigne non greffée du Pays Auxerrois.....	5,50 €
<b><u>Pêche Jaune</u></b> .....	5,50 €
<b><u>Poire d'été</u></b> : Poire Passe Crassane du Pays Viennois et du Lyonnais .....	5,50 €
<b><u>Pomme Cox's</u></b> : Pomme sélectionnée dans la campagne de Caen .....	5,50 €
<b><u>Raisin Rouge Merlot</u></b> : Raisin rouge du vignoble de Gaillac .....	6,30 €
<b><u>Tomate Rouge</u></b> : Tomate de la Région de Marmande.....	5,30 €

# Nos glaces Maison

(Selon saison)\*

*Nos glaces ont un goût bien apprécié des plus classiques à nos créations.*

**LES CORNETS NE SONT PAS ACCEPTES AU SALON DE THE.  
LES GLACES SONT SERVIES UNIQUEMENT EN COUPE.**

## Crème glacées \*

Biscuit Rose, caramel au beurre salé, cappuccino, chocolat, fromage blanc et cerises, guimauve, macaron, pistache, praliné, stracciatella, vanille

## Sorbet \*

Abricot, banane, champagne, citron, exotique, fraise, framboise, fruits des bois, griotte, noix de coco, passion, poire

**Coupe glacée** : parfums au choix (avec coulis fruits ou crème anglaise)

Une boule ..... 2,90 €      Deux boules ..... 4,50 €      Trois boules..... 6,40 €

**La palette de sorbets** ..... 7,20 €

4 petites boules de sorbets, coulis et fruits.

**Coupe glacée fantaisie** ..... 7,50 €

3 parfums au choix, coulis fruits ou crème anglaise, chantilly, fruits.

**Coupe Biscuit Rose** ..... 7,50 €

Glace au Biscuit Rose, Biscuit Rose, chantilly, coulis fruits.

**Fraises Melba** ..... 7,50 €

2 boules de glace vanille, 1 boule au choix, fraises, chantilly, coulis fruits.

**Coupe griottine** ..... 7,20 €

Sorbet griotte, griottines, coulis fruits.

**Coupe champenoise** ..... 8,50 €

Sorbet champagne, raisins au Marc de Champagne, Champagne.

**Coupe Cappuccino** ..... 7,20 €

Glace cappuccino, copeaux de chocolat, crème anglaise à la vanille Bourbon.

**Coupe Caramel au beurre salé** ..... 7,20 €

Glace caramel au beurre salé, perles craquantes au caramel, crème anglaise à la vanille Bourbon.



## Notre sélection de thés Dammann Frères

### Thés de Ceylan ..... 2,95 €

**Ceylan (Orange pekoe) supérieur** : Thé à grandes feuilles, parfumé et léger, convient l'après-midi au five o'clock.

**Flowery (orange pekoe) kalleboka** : Production de F.O.P. Feuille entière à pointe dorée qui donne une liqueur plus fleurie que l'O.P.

### Thés des Indes ..... 3,15 €

**Darjeeling G.F.O.P.** : Thé de l'Himalaya, savant mélange de différents jardins, à consommer de préférence sans lait.

**Assam G.F.O.P.** : Belle feuille entière donnant une liqueur corsée et riche en tanin, à déguster à toute heure de la journée.

### Thés de Chine non fumés ..... 2,95 €

**Keemun** : Thé léger de la province d'Anhui, se boit sans lait.

**Grand Yunnan G.F.O.P.** : Thé parfumé chocolaté, très corsé, supporte un peu de lait froid. Convient au petit déjeuner..... 3,15 €

### Thés de Chine fumés..... 2,95 €

**Impérial or** : Meilleur O.P. et Souchong de Chine fumés.

**Smokey Lapsang** : Thé de Chine aux feuilles très fumées, transcription de la palette aromatique du traditionnel Lapsang Souchong.

### Nos mélanges classiques ..... 2,95 €

**Strong breakfast** : Thé Assam et de Darjeeling, mélange typiquement britannique, à consommer de préférence avec du lait.

### Thés Oolongs ..... 3,25 €

**Oolong Fancy (Formose)** : Thé à feuilles très grandes et semi fermentées, parfum de châtaigne, idéal le soir.

**Oolong Caramel au beurre salé** : Notes salées-sucrées d'un arôme caramel.

**Oolong Citrons** : Harmonie de fleurs de citronnier associées à celles vives du citron doux et du citron vert.

### Thés Blancs ..... 3,25 €

**Passion de Fleur** : Pétales de fleurs, huile essentielle de rose, arôme abricot et fruit de la passion.

**Poire Marron Glacé** : La poire et le marron glacé apporte à la fraîcheur herbacée du merveilleux thé blanc *Pai Mu Tan*.

## **Thés noirs parfumés ..... 2,95 €**

**Agrumes** : Thés *Ceylan* et *Chine* non fumés, mélangeant citron doux, citron vert, pamplemousse, orange douce, orange sanguine, mandarine et clémentine.

**Abricot** : Thés *Ceylan* et *Chine* non fumés, parfumé à l'abricot.

**Amande Amaretti** : Thés de *Ceylan* et *Chine* non fumés, au parfum d'amandes sauvages, agrémenté de morceaux d'amandes.

**Anichai** : Thé noir de *Chine* aromatisé selon une recette indienne. Epices indiennes rehaussées de morceaux de gingembre, clous de girofle, baies rouges et cardamome.

**Citron** : Thés de *Ceylan* et *Chine* non fumés, parfumé au citron.

**Coquelicot Gourmand** : Thé noir, pétales de fleur, arômes (coquelicot (framboise, cerise et violette), vanille, amande amère et biscuit).

**Earl Grey Supérieur** : Composé de *Chine* de thés de belle qualité, bergamote, et parsemé de pointes blanches.

**Easter Tea** : Thés de *Ceylan* et de *Chine* aux arômes chocolat, vanille et naranquilla, parsemés de pétales de roses et de bleuet.

**Flocons d'Epices** : Thé noir, écorces d'orange, arôme pain d'épices, pétales de fleurs.

**Fruit de la Passion** : Mélange thés de *Chine* et *Ceylan*, arôme fruit de la passion et morceaux de fruits. Un thé légèrement acidulé, à la saveur tonique et rafraîchissante.

**Goût Russe Douchka** : Mélange de thés, composé de plus belle qualité que le goût russe.

**Jardin Bleu** : Mélange de *Chine* et *Indes*, parfumé à la rhubarbe, fraise des bois, parsemé de pétales de bleuet et d'hélianthe.

**Mélange Vénitien** : Thé des *Marchands*, *Chine* et *Ceylan*, parfumé à la vanille et framboise, pétales d'hélianthe et fleurs de mauve.

**Noël à St Petersburg** : Mélange de thés de *Chine* non fumé et de *Ceylan*, arômes pomme, poire, mirabelle et pêche. Agrémenté de fruits et pétales de rose.

**Noël à Vienne** : Thés noir aux arômes chocolat, abricot et vanille, et agrémenté de morceaux d'ananas et d'orange.

**Old Man Tea** : Mélange thés de *Ceylan* et *Chine* non fumés, parfum d'automne, la noisette domine, agrémenté de raisins secs.

**Paul et Virginie** : Mélange parfumé à la vanille, cerise, caramel et fraise.

**Pécan Pie** : Thé noir, arômes (noisette, noix de pécan, amande, pistache et miel), pétales de fleur.

**Pomme d'Amour** : Mélange thés de *Chine* non fumés et *Ceylan*, arômes pommes caramélisées rehaussés d'une pointe de marasquin, morceaux de pommes et pétales d'hélianthe.

**Quatre Fruits Rouges** : Mélange de thés de *Ceylan* et *Chine* non fumés, parfumé à la cerise, fraise, framboise et groseille.



**Réglisse** : Mélange de thés de *Chine* et de *Ceylan* parfumé à l'arôme réglisse.

**Rose** : Thé *Chine* parfumé à la rose de Bulgarie à savourer en accompagnement de fruits rouges ou chocolat noir.

**Sept Parfums** : Thés de *Ceylan* et *Chine*, parfumé à l'huile essentielle de citron, arôme bergamote; figue fraîche, fleurs de lotus et pitanga, d'écorces d'orange et pétales de rose.

**Vanille** : Mélange de thés de *Ceylan* et *Chine* non fumés, parfumé à la vanille et agrémenté de morceaux de vanille.

**Violette** : Thés de *Ceylan* et *Chine*, parfumé à la violette.

**Thés verts..... 2,95 €**

**Gunpowder n°1** : Thé de *Chine* à feuilles roulées en forme de « poudre à canon », nature, très apprécié dans le monde arabe.

**Japon Sencha Fukuyu** : Appelé couramment au Japon le thé de l'hospitalité. Riche en vitamine C.  
**3,15 €**

**Thé à la menthe - Touareg** : Un thé vert *Gunpowder*, des feuilles de menthe et un arôme naturel menthe composent ce mélange parfumé et généreux.  
**3,00 €**

**Earl Grey** : Thé vert, pétales de fleurs, huile essentiel de Bergamote.

**Bali** : Thé de *Sencha* de *Chine* et vert jasmin, pétales de fleurs, arômes litchi, pamplemousse et rose.

**Ballasord** : Thé *Sencha* de *Chine* agrémenté d'abricot, d'ananas et de prune, de pétales de roses, de fleurs de mauve et de fruits.

**Chai** : Thé vert avec un cocktail d'épices fraîches et puissantes au fini délicatement poivré.

**Dune d'Epices** : Mélange d'arômes pain d'épices et orange amère, écorces d'orange et pétales de fleurs.

**Kiwi Fukuyu** : Saveur du *Sencha Fukuyu* enrichit de notes vives de kiwi.

**Le Soleil Vert** : Thé *Sencha* de *Chine*. Arôme orange sanguine.

**Macaron Cassis, Violette** : Thé *Sencha* aux arômes cassis, violette, macaron (biscuit, amande).

**Mandarin jasmin** : Thé vert parfumé au jasmin.

**Mélange Oriental** : Thé *Sencha* de *Chine*. Arôme fruits de la passion, pêches de vigne, fraise des bois, agrémenté de morceaux de fruits.

**1, 2,3... Je m'en vais au bois** : Thé *Sencha* de *Chine*. Arômes cerise, groseille, framboise, fraise des bois et myrtille, agrémenté de morceaux de morceaux de fraises et groseilles.

**Pêche-Verveine** : Alliance entre la verveine et le parfum de pêche.

## **Thés Rouges ..... 3,25 €**

**Rooibos Cederberg** : Saveur ronde et douceâtre, infusion ayant une faible teneur en tanin.

**Rooibos Chai** : Bouquet d'épices avec des saveurs boisées, poivrées et fleuries.

**Rooibos Citrus** : Saveur acidulée et agrumes.

**Rooibos Bali** : Saveur fruitée et fleurie du litchi, pamplemousse et rose.

## **Infusions - Carcadets..... 2,95 €**

**Clafoutis** : Mélange de fleurs d'hibiscus, morceaux de pomme, d'orange et d'écorces de cynorrhodon. Arôme cerise.

**Fantasia** : Mélange de fleurs d'hibiscus, d'écorces de cynorrhodon, morceaux de pomme et pétales d'hélianthe. Arôme orange sanguine.

**Litchi citron vert** : Mélange de fleur d'hibiscus et à l'écorce de cynorrhodon, litchi et citron vert.

**Nuit d'été** : Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon, arômes framboise, fraise et crème.

**Provence** : Mélange de fleurs d'hibiscus, morceaux de pomme, d'orange et de fleurs d'hélianthe. Arômes abricot et pêche.

**Samba** : Mélange de fleurs d'hibiscus, morceaux d'orange de pomme et de fleurs d'hélianthe. Arômes mangue, fruits tropicaux.

## **Les Tisanes ..... 2,95 €**

**Tisane Bali** : Notes douces et miellées du Tilleul et celles citronnées et sucrées de la verveine composent un mélange d'arômes litchi, pamplemousse et pêche de vigne.

**Tisane du Berger** : Mélange de verveine, tilleul, menthe poivrée, fleurs d'oranger et citronnelle.

**Tisane de la Reyne** : Mélange de verveine, citron vert et fruit de la passion ainsi que des notes poivrées et gingembre.

**Tisane Fruits Noirs** : Morceaux de pomme, fleur de sureau, cassis, tilleul et orange Bigarade.

**Tisane Lovely Chai** : Mélange agréable d'épices.

**Et d'autres classiques** : Tilleul ou Verveine.

*Votre thé ou infusion vous a plu ?*

*Emportez-le chez vous !*

*Rendez-vous au comptoir des thés...*

# Champagnes

## Brut

### Champagne Goutorbe (Aÿ)

Brut Tradition Bouteille (75cl) 33,00 €

### Champagne Testulat (Epernay)

Cuvée Grande Réserve Bouteille (75cl) 33,00 €

### Champagne Henriot (Reims)

Brut Souverain ½ bouteille (37,5cl) 22,00 €

Bouteille (75cl) 38,00 €

### Champagne Duval-Leroy (Vertus)

Fleur de Champagne Brut Bouteille (75cl) 42,50 €

### Champagne Pol Roger (Epernay)

Brut Réserve Bouteille (75cl) 64,00 €

### Champagne Moët & Chandon (Epernay)

Brut Impérial Bouteille (75cl) 68,00 €

### Champagne De Souza (Avize)

Zoémie : Cuvée Merveille Bouteille (75cl) 42,00 €

## Blancs de Blancs

### Champagne Henriot (Reims)

½ bouteille (37,5 cl) 25,00 €

### Champagne De Souza (Avize)

Zoémie : Cuvée Précieuse Bouteille (75cl) 54,00 €

## Rosé

### Champagne Duval Leroy (Vertus)

Lady Rosé Cuvée spéciale Dessert Bouteille (75cl) 59,00 €

Rosé Prestige Bouteille (75cl) 65,00 €

## Blancs de Noirs

### Champagne Alain Bernard (Dizy)

Grand Cru 2010 Bouteille (75cl) 59,00

*A très bientôt*

*Vincent, Florence, Maxime & Marina Dallet*

*Nous acceptons les règlements en Espèces, chèques et titres restaurant.*

*Carte bancaire, American express et sans contact (à partir de 6 €).*

*Tous les prix sont nets*