

▾ ? MENU DÉGUSTATION THÉ & FROMAGE

Offert par [Takkeho.com](https://www.takkeho.com)

Explorez l'harmonie entre les arômes du thé, la richesse du fromage et la texture du pain. Une expérience sensorielle raffinée, de la fraîcheur à la puissance.

▾ Accord 1 : Fraîcheur végétale

Thé : Sencha (thé vert japonais)

Fromage : Chèvre frais (bûche ou cabécou)

Pain : Pain de campagne ou pain aux céréales

> Notes végétales et légères, pour un accord frais et délicat.

▾ Accord 2 : Onctuosité florale

Thé : Tie Guan Yin (Oolong chinois)

Fromage : Brie de Meaux

Pain : Baguette tradition ou pain au lait grillé

> L'onctuosité du brie est sublimée par les notes beurrées et florales du oolong.

▾ Accord 3 : Inde et France

Thé : thé noir Assam d'Inde

Fromage : comté 18 mois

Pain : Pain aux noix ou pain aux fruits secs

> Un accord intense, entre rondeur fruitée et saveurs corsées.

▾ Accord 4 : chaleur épicée

Thé : chaï infusé avec du lait

Fromage : fourme d'ambert ou un fromage bleu léger

Pain : pain d'épices ou pain de seigle aux raisins

> L'équilibre parfait entre le piquant du bleu et la douceur des épices.

▾ Accord 5 : Terre et sel

Thé : pu-erh vieilli de Chine

Fromage : roquefort

Pain : Pain noir ou pain de seigle

> Un final profond et intense, où l'umami du thé rejoint la salinité du roquefort.

Astuce Takkeho : Démarrez de l'accord le plus doux vers le plus fort pour préserver l'harmonie des saveurs.

Takkeho.com – Découvrez l'art du thé taïwanais.