



Catalogue de Noël 2020

LE
ZINGAM



Sommaire

4-11 Mise en bouche avec ou sans bulles

12-17 Côté terre

18-23 Côté mer

24-29 Un peu de végétal

30-33 De quoi pimper vos plats

34-39 Plateau de fromages

40- 45 Douceurs à toute heure

46-51 Pour réchauffer les fins de soirées

EPICERIE DE QUARTIER LE ZINGAM

LE ZINGAM
LE LUNDI DE 14H À 21H*
DU MARDI AU SAMEDI
DE 10H À 21H*
LE DIMANCHE DE
10H À 13H
*PERMÉTURE DE LA
DÉCOUPE À 20H
- 75 RUE DU CHEMIN VERT 75011
- 51 RUE DE LA FONTAINE
AU ROI 75011
WWW.LEZINGAM.COM

LES PRACTIQUES ANTI-COVID POUR FAIRE SES COURSES
MAXIMUM 3 ÉLÉMENTS À L'UNIQUE
À L'UNIQUE

LE ZINGAM
LES BOIS DE COMPOSTE de Noël sont arrivés !





1.

Mise en bouche avec ou sans bulles

1. Mise en bouche avec ou sans bulles

Pastis parisien, Maison Hamelle (75)

Premier pastis créé et fabriqué en plein cœur de Paris, il est le fruit d'une année de recherche. 200 plantes, 80 macérations, et 50 recettes ont été testées pour n'en retenir qu'une. Le résultat est un pastis original, singulier et contemporain, dont la recette est composée de 13 plantes et épices 100 % bio. Sans sucres ajoutés, la sucrosité et la rondeur sont donc directement recherchées dans les plantes et épices choisies (régliasse, badiane, anis, mélisse, fleur de sureau, menthe fraîche, cardamome).

En vente en boutique

Pétillant, Les Maou (84)

C'est du côté de Gordes, au nord du Luberon, qu'Aurélie et Vincent cultivent et vinifient avec douceur et simplicité depuis maintenant 6 ans. Leurs vignes sont vieilles, cultivées en bio depuis plus de 20 ans et enherbées ! Dans leur cave, les raisins macèrent en grappes entières puis sont vinifiés dans un grand respect de la nature et du vivant pour obtenir des vins légers et frais. Alors n'hésitez pas à commencer la fête avec leur pet' Nat, sec et pétillant à souhait !!!

En vente en boutique et sur notre e-commerce

Crémant d'Alsace Révo'lution AB, Domaine Burckel Jung (67)

Cette cuvée de Chardonnay et Pinot blanc (presque sans soufre) et extra brut a tout d'un grand vin effervescent : sa mousse composée de multiples bulles très fines éclate dans la bouche pour libérer ses arômes de fruits blancs et de brioches.

En vente en boutique

Nouveau Nez AB, La Grange Tiphaine (37)

Un pétillant naturel absolument délicieux (Chenin). A l'aise à l'apéritif comme à table, cette bulle gaie offre un beau volume, de l'allonge, de la maturité et de la finesse.

En vente en boutique

Champagne Brut Nature, Comte Hugues de la Bourdonnaye (51)

Derrière ce nom mélodieux de « Comte Hugues de la Bourdonnaye », il y a un vrai Comte, qui possède deux petits vignobles : une parcelle de Chardonnay grand cru à Chouilly, et une parcelle de Pinot meunier à Monthelon. De ses vignobles, il élabore des champagnes en finesse, sans dosage et sans sulfite ajouté, et un long vieillissement sur latte (cinq à sept ans!). Résultat : un champagne sec, vif et raffiné, doté d'une bulle fine et soyeuse...

Alors, on trinque ?

En vente en boutique et sur notre e-commerce



1. Mise en bouche avec ou sans bulles

Les blancs

Sylvaner nature, *Domaine Christian Binner (68)*

Ce Sylvaner est remarquablement frais et léger. Doté d'un fruité discret et d'une belle vivacité, il s'accordera volontiers avec les fruits de mer et spécialement les huîtres.

En vente en boutique

Le facteur su'l vélo AB, *Domaine les têtes (37)*

Un Vouvray droit, bien taillé, à la matière fraîche, fine et minérale. Belle persistance aromatique en finale. Il sera parfait pour accompagner des coquilles Saint-Jacques, des poissons, des huîtres ou encore un plateau de fromages.

Le nom de la cuvée rappellera aux plus cinéphiles les tournées arrosées du facteur Jacques Tati dans « Jour de fête ».

En vente en boutique

Les rouges

Les Peyroulières AB, *Domaine Bordes (34)*

Un vin intense, légèrement boisé aux notes de fruits confits et de cassis.

Ses tanins soyeux et sa belle longueur en bouche font de cette cuvée un allié idéal pour accompagner un canard rôti, des côtes d'agneau au romarin, des viandes rouges sautées et rôties ou encore du gibier à poil.

En vente en boutique

Brouilly Grès rose Nature, *Domaine Marcel Joubert (69)*

Un Brouilly doté d'une belle complexité aromatique alliant souplesse et finesse.

Idéal pour accompagner les viandes blanches, volailles et gibiers à plume.

En vente en boutique

Trousseau des Corvées Nature, *Domaine de la Tournelle (39)*

Doté d'un nez puissant de fruits noirs et d'épices et d'une bouche riche, ce Trousseau s'accordera à des gibiers, notre jambon Kintoa, des viandes rouges cuisinées ou encore des fromages affinés.

En vente en boutique



DE QUARTIER

LE ZINGAM

LE ZINGAM
LE LUNDI DE 16H À 21H*
DU MARDI AU SAMEDI
DE 10H À 21H*
LE DIMANCHE DE
10H À 13H
*FERMETURE DE LA
DÉCOUPE À 20H
78 RUE DU CHEMIN VERT 75011
61 RUE DE LA FONTAINE
AU 801 75011
WWW.LEZINGAM.COM

QUE FAIT LE ZINGAM POUR LIMITER
LA DIFFUSION DU COVID-19?

- Pour les clients :
 - Éviter les déplacements en groupe
 - Éviter les déplacements en heures de pointe
 - Éviter les déplacements en heures de pointe
- Pour le personnel :
 - Porter un masque
 - Éviter les déplacements en heures de pointe
 - Éviter les déplacements en heures de pointe
- Pour le magasin :
 - Éviter les déplacements en heures de pointe
 - Éviter les déplacements en heures de pointe



EPINARD
Les légumes bio 15€/kg

Batons/Potimoron
Potimoron/B) 5€/kg

Chou-fleur
La Fontaine (10) 5€/kg

SALADE
Les légumes bio 15€/kg

Carotte
La Fontaine (10) 5€/kg

Chou-fleur
La Fontaine (10) 5€/kg

Champignon
de Paris
La Fontaine (10) 5€/kg

2.

Côté terre



2. Côté terre

Foie frais fermier de canard gras mulard Kriaxera, GAEC Beti Aintzina (64)

La petite ferme de Sabrina et Julien est installée en zone de montagne, sur la commune de Lohitzun-Oyhercq, au Pays-Basque. Ils y élèvent des canards Kriaxera, une race locale à croissance lente particulièrement bien adaptée à l'élevage en plein air. L'alimentation des canards est fabriquée à partir de matières premières produites sur leurs terres, sinon locales. Particulièrement soucieux du bien-être animal, Sabrina et Julien ont installé un atelier d'abattage et de transformation sur leur ferme en phase avec leurs convictions.

En vente en pré-commande ou directement boutique

Ballotin de foie gras fermier, GAEC Beti Aintzina (64)

Issus du même élevage de Kriaxera, ces foies gras sont cuits sous vide à basse température, ce qui confère au produit une texture beurrée très agréable en bouche. Petit conseil de Sabrina et Julien : la veille de la dégustation, déballer le foie gras et le mettre dans une assiette recouverte de film alimentaire. Conserver au réfrigérateur et sortir le foie gras quelques minutes seulement avant de déguster !

En vente en pré-commande ou directement boutique; entier ou à la coupe (uniquement en boutique)

Magret séché nature ou fourré au foie gras, Domaine de Barbe (24)

Aux portes du Périgord Noir et du Bergeracois, sur les collines dominant la rivière Dordogne, Isabelle et Pierre-Yves Kuster confectionnent des magrets de canard gras, salés et séchés naturellement dans la plus pure tradition périgourdine (sans additifs ni conservateurs chimiques). Déjà goûteux et moelleux à souhait en magrets séchés « classiques », les plus gourmands pourront craquer pour une de leurs créations originales : le magret séché fourré au foie gras mi-cuit...

En vente en pré-commande, directement boutique ou sur notre e-commerce; entier ou à la coupe (uniquement en boutique)

Aiguillettes et magrets frais de canard, Domaine de Barbes (24)

On est toujours dans le Périgord noir, avec les aiguillettes et magrets frais de canard issus de l'élevage d'Isabelle et Pierre-Yves Kuster. Avec 120ha de prairies, forêts et cultures (ils produisent une partie des céréales nécessaires à l'alimentation des animaux), la famille Kuster s'occupe avec passion d'un des plus beaux et rigoureux élevages traditionnels d'oies et de canards pour régaler ensuite vos papilles.

En vente en pré-commande ou directement boutique

Chapon entier, Ca roule ma poule (77)

Pour garantir la meilleure qualité gustative de ses chapons, mais aussi respecter le bien-être des animaux, Quentin élève ses volailles en plein air sur parcours herbeux, leur offre une alimentation naturelle riche en céréales (produites sur l'exploitation) et sans OGM, et ne leur donne aucun traitement antibiotique. Il propose ainsi de beaux chapons de 3kg à 4,5kg, à faire trôner au milieu de vos élégantes tablées!

En vente en pré-commande ou directement boutique

2. Côté terre

Rôti de chapon farci, *Ca roule ma poule* (77)

Pour régaler les petites tablées, Quentin confectionne lui-même de petits rôtis de chapon farcis (environ 1,2kg), et propose plusieurs farces : nature, forestière, aux marrons, aux figues et même au foie gras...!

En vente en pré-commande ou directement boutique

Farce, *Ca roule ma poule à Egreville* (77)

Et pour les grandes tablées, ou celles et ceux qui aiment cuisiner tout en éblouissant à coup sûr leurs invité.e.s, profitez des délicieuses farces de Quentin (hihihi !) : aux marrons ou au foie gras truffé!

En vente en pré-commande ou directement boutique

Jambon de Kintoa AOP, *GAEC Haranea* (64)

Le Porc Kintoa, Pie Noir du Pays Basque, est une race rustique qui profère une qualité excellente de viande. Les porcs du GAEC Haranea sont élevés en plein air jusqu'à dix huit mois, dans le respect du cahier des charges de l'AOP Kintoa. Leur alimentation combine la pâture, le blé, le maïs, l'orge, le tourteau de colza et de tournesol. La découpe est réalisée à la ferme. Sans sel nitrité, séché 2 ans minimum désossé, découenné, dégraissé, prêt à être dégusté !

En vente en boutique; à la coupe

Matraille de Kintoa AOP, *GAEC Haranea* (64)

La fameuse matraille est la bajoue de porc Kintoa (équivalent du guanciale italien), affinée 12 mois minimum et assaisonnée au poivre de Kampot. Elle se mange plutôt crue, tranchée très finement, mais, tout comme la ventrèche, elle peut être confite, fumée et cuite à la plancha. Vous la sentez, cette douce odeur de porc grillé... ?

En vente en boutique ; à la coupe

Mortadelle à la truffe, *Terra Candido* (IT)

Sourcée avec attention par Terra Candido, cette belle mortadelle est issue de viande de porc 100% italien et produite artisanalement au sein de la capitale de la Mortadelle: Bologne. Cuite à l'étuvée à partir des meilleurs morceaux, elle ne contient aucune trace de lait, de farine, colorant ou polyphosphate. Quelques éclats de truffe viennent sublimer divinement cette mortadelle pour les fêtes...

En vente en boutique ; à la coupe

Et vous trouverez aussi en boutique et parfois sur notre e-commerce:

Une ribambelle de boudins blancs et noirs, nature ou parfumés ; de la terrine pomme-châtaignes ; du cassoulet périgourdin ; du confit de canard ; du confit d'oie ; des manchons de canard ; du pâté périgourdin ; du confit de porc ; des saucisses confites...



Sabrina et Julien du GAEC Beti Aintzina (64)



Quentin de Ça roule ma poule à Egreville (77)





3.

Côte mer

3. Côté mer

Huîtres n°3, Huîtres Yvon (56)

Nous sommes très heureux de vous proposer cette année encore les Huîtres Yvon de la ria d'Étel, dans le Morbihan. Elles sont nées et élevées en mer, Bio, Nature & Progrès et même sentinelle Slowfood! Que demander de plus ? Et bien les déguster pardi !

Bourriches de 2 douzaines en vente en pré-commande, directement boutique ou sur notre e-commerce

Truite fumée, Viviers de Vatierville (76)

Les Viviers de Vatierville, c'est une histoire de famille qui dure depuis 1929. Pisciculteurs de génération en génération, les membres de la famille Kot y perpétuent une recette unique et traditionnelle pour fumer ses poissons, héritée de grands maîtres fumeurs polonais. Les poissons sont élevés dans le respect de leur cycle naturel, sans antibiotique et sans oxygénation du milieu. Côté fumage, tout est fait à la main: les truites sont cuites durant 4h dans de véritables fours à feu, puis fumées à la sciure de hêtre.

En vente en pré-commande ou directement boutique

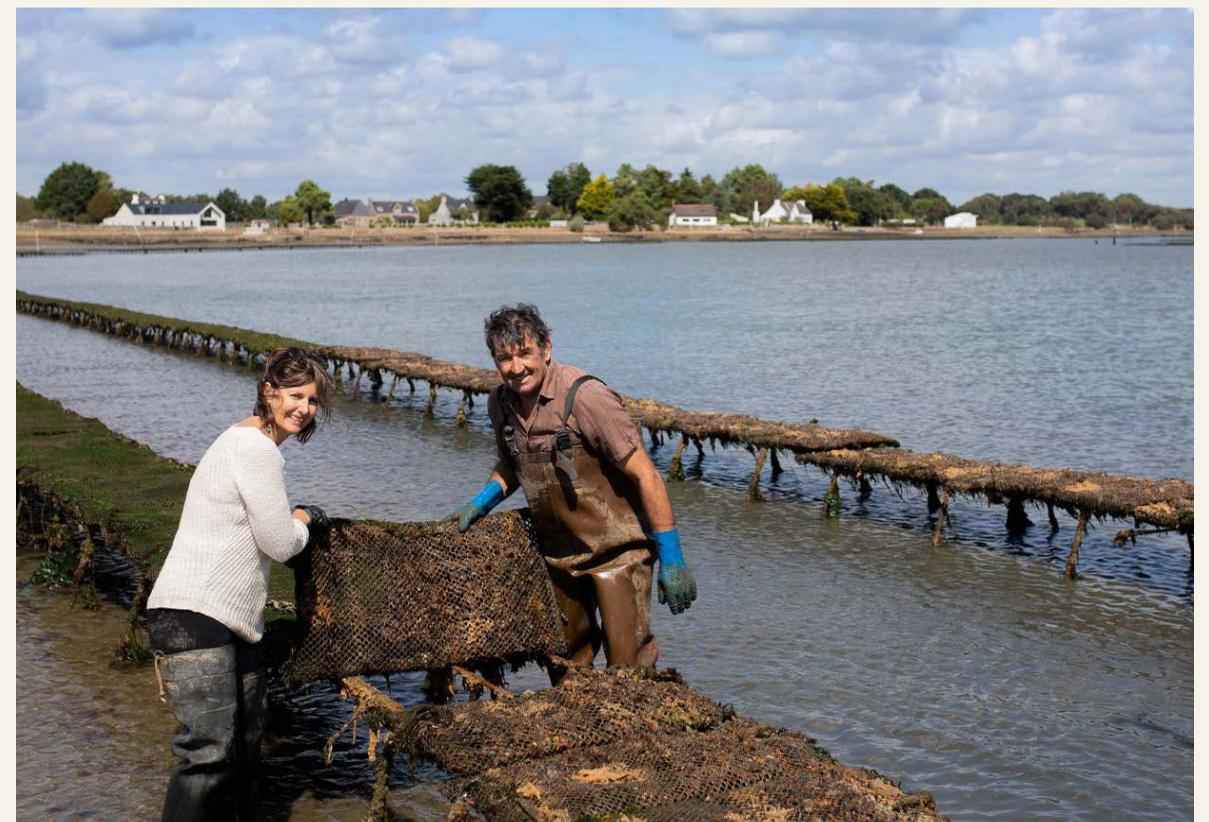
Oeufs de truite, Viviers de Vatierville (76)

Très légèrement fumés, ces oeufs de truite seront parfaits pour vos toasts de Noël (du bon pain, de la crème et quelques brins de ciboulette).

En vente en boutique



William des Viviers de Vatierville (76)



Tiffen et Jean-Noël des Huîtres Yvon (56)



4.

Un peu de végétal



4. Un peu de végétal

Truffe noire du Périgord, Didier Lapleige (24)

De son nom latin *Tuber melanosporum*, ces truffes noires du Périgord sont récoltées par Didier et ses deux chiens, Ola et Gigi. La truffe noire du Périgord exhale des effluves de terre, de sous-bois et d'humus qui imprègnent et agrémentent les aliments que l'on met à son contact (oeufs, riz, beurre) d'un goût prononcé et légèrement poivré. Ces dernières années, les truffes d'hiver se sont faites rares, les étés trop chauds et les sols trop secs en limitant le développement. Goûtez donc à la chance d'un plaisir rare...

En vente en pré-commande ou directement en boutique; entière ou à la coupe

Châtaignes entières AB, La Ferme du châtaignier (07)

A la ferme du Châtaignier, on est castanéiculteurs en famille depuis plus de 7 générations! Et c'est à Lamastre, au coeur de l'Ardèche, qu'ils cultivent et transforment avec un amour ce fruit emblématique, la Châtaigne d'Ardèche AOP. Leurs châtaignes entières AB, sont épluchées et cuites, prêtent à l'emploi pour accompagner des viandes, soupes ou salades.

Bocal de 440g en vente en boutique et sur notre e-commerce

Pomme de terre grenaille AB, La ferme de Burte (40)

Cette petite variété à la chair ferme et fondante est légèrement sucrée. Idéale rissolée au four (avec sa peau) ou sautée dans une poêle bien chaude, pour accompagner volailles ou gibiers de fête !

En vente en boutique

Mâche AB, Mas de Clairvie (13)

La Mâche, *valerianella locusta*, aussi appelée «Doucette», est une salade d'hiver riche en chlorophylle, en oméga 3, en potassium, en phosphore, en vitamines A, B et C.

Elle apportera une touche de fraîcheur dans vos assiettes pour accompagner une entrée ou un plateau de fromages.

En vente en boutique

Orange Tarocco AB, Galline Felici (Sicile)

Fruit d'hiver par excellence, la Tarocco est assurément la variété d'oranges que les membres fondateurs du Consortium des Galline produisent en quantité la plus importante. Et cela parce que leur zone de production (la Sicile orientale et en particulier la zone sur les versants de l'Etna) est le territoire de prédilection de ce fruit si particulier. Elle émoussillera vos sens dans ribambelle de plats, aussi bien salés que sucrés.

En vente en boutique

Et retrouvez bien sûr en boutique les autres fruits et légumes de saison!



Mélanie de la ferme de Burte (40)



Jackie vian du Mas Clairvie (13)



5.

**De quoi pimper
vos plats!**

5. De quoi pimper vos plats!

Vinaigre de framboise, Balsamerie La Clandestine (38)

Fermenté à partir de vin rouge de la vallée du Rhône et de l'Ardèche (cépages Syrah, Grenache...), ce vinaigre est acétié traditionnellement en méthode orléanaise. Les framboises, travaillées entières, viennent essentiellement du Vercors, d'une agriculture de plein champ ; pas de serre, ni de plastique, c'est suffisamment rare pour le signaler! En cuisine, marié à une huile d'olive fruitée mais peu puissante, il fera une excellente vinaigrette. Pensez également à l'associer avec le chou rouge, c'est excellent. En déglacant un foie de veau ou des gésiers de volaille, vous apporterez une note fruitée à votre plat.

En vente en boutique

Vinaigre balsamique, Balsamerie La Clandestine (38)

Balsamique du grec *Balsamon* signifie « qui a les propriétés d'un baume ». Contrairement aux autres vinaigres, le Balsamique ne provient pas d'un liquide qui a subi une fermentation alcoolique mais d'un moût de raisin, cuit à feu ouvert de façon à lui faire perdre une partie de son eau et à le concentrer en sucres. Un nectar préparé dans la grande tradition des « Acetaia » de Modène !

En vente en boutique

Huile de noix du Vercors, Balsamerie La Clandestine (38)

Huile vierge naturelle, issue d'une seule pressée de noix AOP Grenoble. Elle révélera tous ses parfums en un filet sur une salade. Ou juste en un trait sur des Saint-Jacques simplement poêlées... Ou encore dans la réalisation d'une purée de céleris, de potirons, ou de butternut. A noter, l'huile de noix ne se cuit pas!

En vente en boutique

Epices, Nomie (75)

Nomie, suffixe qui signifie 'art de mesurer'. E.g. Gastronomie *Nomie*, c'est aussi Marie-Lou, Charles et une même passion pour les épices. Après avoir voyagé, rencontré des producteurs, goûté, concassé et cuisiné des épices pendant plusieurs années, ils sélectionnent aujourd'hui leurs épices auprès de petits producteurs et coopératives pour vous proposer des alliances de graines et poudres de premier choix, qui donneront une dimension nouvelle à vos plats.

En vente en boutique







Isabelle de la Fromagerie Ganot (77)

6.

Plateau de fromages

6. Plateau de fromages

Gouda fermier truffé, GAEC les Maris (87)

Originaire des Pays-Bas, la famille Maris fut parmi les premières à venir s'installer en France dans les années 70, par manque de terres cultivables dans leur campagne. Aujourd'hui ils sont plus d'une dizaine à travailler sur leur ferme, entre élevage, culture pour les bêtes et transformation fromagère. En plus de leurs délicieuses recettes de gouda entre 2, cumin, trèfle, ail-ortie ou encore poivre-paprika, nous vous proposons pour les fêtes de découvrir leur sublime gouda à la truffe...

En vente en boutique

Brie truffé, Fromagerie Ganot (77)

Fondée en 1895, cette fromagerie de la Brie a débuté son activité par l'affinage du brie « frais de sel », à consommer quasiment directement après sa fabrication. Pour les fêtes, elle nous propose un Brie de Nangis auquel est ajouté un mélange de mascarpone et de truffe, affiné quelques semaines.

En vente en boutique

Brie Noir, Fromagerie Ganot (77)

Appelé aussi « gueule cassée » en référence à la première guerre mondiale, ce brie pourrait s'apparenter à une version française du vieux parmesan ! Spécialité de la Brie et avec un savoir-faire de plus de 120 ans, il est affiné par la Fromagerie Ganot au minimum pendant une année à partir du brie de Meaux. En copeaux dans une salade ou trempé dans le café comme le font les briards, ce brie séché à la croûte fleurie remontera les bretelles des plus coriaces.

En vente en boutique

Comté vieux, La Fromagerie artisanale Poulet (39)

Perchée dans le petit village de Granges-sur-Baume, à une vingtaine de kilomètres de Lons-le-Saunier, la fromagerie artisanale « Poulet » est installée dans un chalet datant en 1830, et c'est dans sa cave voûtée en pierre que sont affinés les meules de fromages depuis quatre générations. Pour varier les plaisirs en cette période de fête, le Zingam troque le comté fruité pour le comté vieux de Poulet, affiné pendant 18 à 24 mois pour développer une superbe palette aromatique épicée et toréfiée, rehaussée de quelques grains de sel.

En vente en boutique

Burrata à la truffe, Terra Candido (IT)

Préparée de manière artisanale en Campanie dans le Sud de l'Italie, à partir de laits de vaches et de bufflons locaux, la burrata sélectionnée par Terra Candido vous émerveillera par son onctuosité et son goût délicat. Elle est fabriquée à partir de fior di latte (mozzarella) au lait cru de vache et mélangée à de la crème, puis enveloppée dans une fine feuille de mozzarella, rien que ça ! Et pour les fêtes, elle est sublimée pour encore plus de gourmandise avec quelques éclats de truffe d'été...

En vente en boutique

Et retrouvez bien sûr en boutique notre gamme complète de fromages



Gisèle et Ludovic du GAEC Biziari (64) - Retrouvez leurs fromages en boutique!



Le GAEC les Maris (87)





7.

**Douceurs
à toute heure!**

7. Douceurs à toute heure

Nougat blanc parfumé, Nougaterie Silvain (84)

Entre la plaine du Comtat Venaissin et le Mont-Ventoux, à l'ombre fraîche des platanes centenaires, le village de Saint-Didier abrite les 30 hectares de champs d'amandiers et les 2000 ruches des 5 Paysans-nougatiers de la filière Silvain. Gardiens de la tradition et attachés à leur terroir, ils subliment amandes et miel pour confectionner un nougat d'exception d'origine 100 % française, le tout sans conservateur artificiel, sans arôme artificiel et sans huile de palme. Plusieurs parfums pour vous émoustiller les papilles :

- «L'aventurier» au safran, cranberry et pistaches
- «Le belge» au speculoos
- «Le curieux» aux amandes et pistaches
- «L'alchimiste» aux oranges confites

En vente en boutique et sur notre e-commerce

Petit sachet polisson de calissons, Nougaterie Silvain (84)

Ces bouchées polissonnes vous feront oublier tous les autres calissons... La pâte d'amandes enivrée de liqueur de clémentine est garnie d'oranges confites.

En vente en boutique et sur notre e-commerce

Lingot de pâte de coing, Nougaterie Silvain (84)

Pâte de fruits incontournable des fêtes, elle accompagne très bien les tommes de brebis, mais pas seulement : une pâte pressée cuite bien affinée, comme un vieux comté joue sur l'harmonie des textures et des arômes, tandis qu'une pâte persillée révèle sa crémosité par contraste avec la fermeté de la confiserie.

En vente en boutique et sur notre e-commerce

Pain d'épices pur miel, Les ruchers de Normandie (27)

Ce pain d'épices pur miel est confectionné avec la farine bio du Perche (de Jean Marc Vincent), sans sucre ajouté et avec un mélange maison d'épices bio et de vanille de La Réunion. Il est décliné nature, aux figues ou aux écorces d'oranges confites.

En vente en boutique

Orangettes au chocolat, Mendiants au chocolat noir/lait et Pâtes de fruits, Maison Debourg (36)

Des petites douceurs traditionnelles au chocolat pur beurre de cacao, sans huile de palme, à déguster ou à offrir !

En vente en boutique

Châtaignes glacées, La Ferme du châtaignier (07)

A la ferme du Châtaignier, on est castanéiculteurs en famille depuis plus de 7 générations! Et c'est à Lamastre, au coeur de l'Ardèche, qu'ils cultivent et transforment avec un amour ce fruit emblématique, la Châtaigne d'Ardèche AOP. Leurs châtaignes glacées sont élaborées à partir de châtaignes AOP AB, de variété Comballe ou Bouche rouge, et de sucre de canne AB.

En boîte de 6 ou de 12, en vente en boutique

7. Douceurs à toute heure

Crème de châtaigne, nature ou aromatisée, La Ferme du châtaignier (07)

Pour les fêtes, le Zingam vous propose plusieurs spécialités issues de leur production de la Ferme du Châtaignier: crème de châtaigne nature, aux écorces d'orange ou à la vanille !

En vente en boutique

Amaretti, Alfieri (IT)

Née dans les années soixante-dix, Alfieri sélectionne et distribue des produits régionaux de grande qualité, issus des meilleurs artisans du Piémont, et en particulier de la région de Cuneo, qui ont à coeur le respect du produit et du consommateur. C'est donc avec fierté et plaisir que le Zingam vous propose les Amaretti d'Alfieri, petits délices à l'amande douce et amande amère qui se dégustent à toute heure, et enrobent vos instants thé ou café de douceur.

En vente en boutique







8.

**Pour réchauffer les
fins de soirées...**

8. Pour réchauffer les fins de soirées

Le mélange d'épices "les skieuses », Nomie (75)

Un mélange de 8 épices entières à infuser à chaud dans un vin rouge léger !

En vente en boutique et sur notre e-commerce

Thé fleuris, Unconditionnal love by plants (30)

So Mint : une revisite de la recette orientale du thé à la menthe (mais sans aucune calorie!) avec du thé vert, de la menthe poivrée et une touche de racine de réglisse pour son pouvoir sucrant.

Poppy Love : thé vert, pétales de coquelicot, citronnelle et menthe.

En vente en boutique

Thé noir « Le Noël des partisans », Le Parti du thé (75)

A l'origine du Parti du Thé, il y a Pierre et Nadège, passionnés par la diversité des thés et des manières de le boire à travers le monde, et convaincus que dans cette richesse chacun peut « trouver son thé ». Avec « Le Noël des partisans », ils revisitent un classique dans une version très douce. Cannelle, cardamome, orange douce et orange amère, citron et bergamote et... de petites pépites dorées et sucrées composent ce magnifique thé de Noël.

En vente en boutique



Toute l'équipe du Zingam vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année!!

-
- **Zingam 1 : 75 rue du Chemin Vert 75011**
 - **Zingam 2 : 51 rue de la Fontaine au Roi 75011**
 - Le lundi de 16h à 21h
 - Du mardi au samedi de 10h à 21h
 - Le dimanche de 10h à 13h

• **Marché Place du Père Chaillet de 9h à 14h le mercredi et le samedi**