



DÉLICE BORÉAL
NORTHERN DELIGHTS

TISANE

INUIT

HERBAL TEA



Faites partie de notre histoire. Découvrez ce qui vous épanouit.



Découvrez la richesse de notre culture avec la collection de tisanes inuites Délice Boréal.

La saveur unique et l'arôme distinct de nos tisanes, faites d'herbes délicatement cueillies à la main, vous procurent une délicieuse expérience gustative. En utilisant des méthodes à la fois traditionnelle et artisanale, les feuilles, les tiges, les fleurs et les fruits des plantes de l'Arctique sont récoltés à la main et séchés par les Inuits du Nunavut afin d'en extraire toute la subtilité de leurs essences.

En s'inspirant des connaissances traditionnelles de nos ancêtres, nous sommes aujourd'hui prêts à vous présenter ce qui se fait de mieux dans le monde des tisanes et vous amener sur les sentiers de la connaissance, du partage, du plaisir et ainsi vous faire découvrir une partie de notre culture et de notre héritage.

Venez et trouvez votre propre Délice Boréal — distinctif, délicieux, irrésistiblement Inuit.

Découvertes Originales

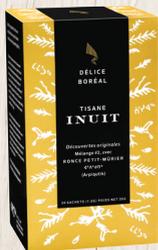


MÉLANGE

#1

avec thé du Labrador (Mamaittuqutik)

Un mélange calmant et tonifiant de thé du Labrador, busserole, menthe poivrée, tussilage et graines de fenouil. Le secret de la saveur de cette tisane est le thé du Labrador. Il est tout à fait indiqué pour la relaxation, la régénération et les activités contemplatives.



MÉLANGE

#2

avec **ronce petit-mûrier** (Arpiqutik)

Subtile et rappelant le goût de l'érable, cette recette est composée de feuilles de ronce petit-mûrier et de racines de pissenlits grillées. D'une belle couleur ambrée apaisante, cette tisane contient de la salsepareille, des graines de fenugrec, des feuilles de maté torréfiées et de l'orge.

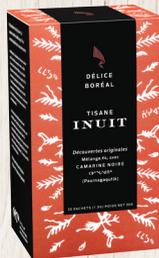


MÉLANGE

#3

avec **genévrier** (Qisiqtutauyak)

Un délice mémorable. Cette recette avec genévrier aide à éclaircir les idées. Cette tisane, à la belle couleur dorée, dégage un parfum rassurant de citron-menthe. Elle contient également de l'échinacée, de la fleur de trèfle rouge, de la citronnelle et bien plus...



MÉLANGE

#4

avec **camarine** (Paurnagaqutik)

Cette tisane présente une intense couleur violacée qui lui vient de la camarine noire, de la fleur d'hibiscus, des baies de genièvre et des fleurs de coquelicot. Tous ces ingrédients contribuent à créer un goût unique, épicé et rafraîchissant. La douceur de la camarine noire procure une sensation de confort.



MÉLANGE

#5

Mélange de l'**Arctique** (Ukiurtatuq)

Ce mélange contient du petit thé du Labrador. Il est aussi composé de feuilles d'échinacée, de menthe poivrée et de tussilage. Du gingembre, de la camomille et des fleurs de sureau sont aussi utilisés. Sa saveur est rehaussée par l'ajout d'épices : cannelle et clous de girofle. La succulence et le parfum final de cette tisane de couleur dorée sont concentrés, intenses.

Les tisanes inuites Délice Boréal sont produites par Avataq Inc., une filiale de l'institut culturel Avataq, un organisme à but non-lucratif (OBNL) créé en 1980. Géré par un conseil d'administration entièrement composé d'Inuits, la responsabilité de l'institut est de préserver et de promouvoir la culture, la langue et l'identité des Inuits du Nunavik.

L'institut reçoit son mandat de la Conférence des Aînés du Nunavik et offre divers programmes et services : Programme de promotion et de préservation de l'inuktitut, Programme de généalogie, Programme des musées du Nunavik, Collection d'art inuit du Nunavik, Département d'archéologie, Programme d'aide aux artistes, Centre de documentation et d'archives, Comités culturels locaux, Programme de formation en techniques traditionnelles, Service de la recherche et des publications.

Depuis sa création, Avataq s'est bâti une solide réputation comme porte-parole de la culture des Inuits du Nunavik tant au Canada qu'à l'étranger.



**DÉLICE
BORÉAL**

Faites partie de notre histoire. Découvrez ce qui vous épanouit.

www.deliceboreal.com