



'tTheeblad18

Geachte Theeliefhebber,

Hebt u 't Theeblad gemist dit voorjaar? Dat kan kloppen! Sinds deze zomer sturen we maandelijks onze Teamail naar iedereen die heeft gereageerd op ons verzoek haar of zijn email-adres op te geven. 't Theeblad zal vanaf nu alleen nog in het najaar via de ouderwetse post worden verzonden.

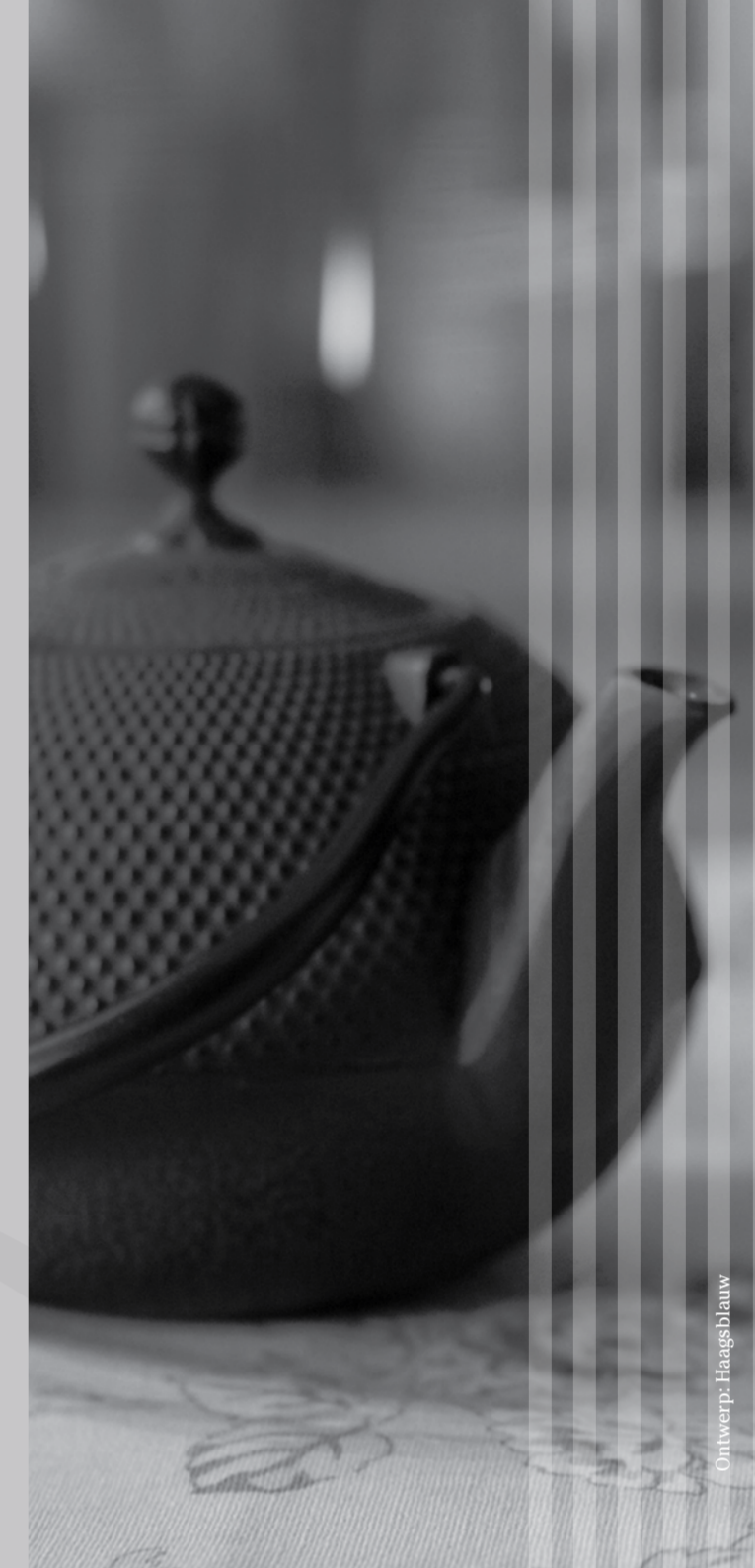
De laatste masterclass van dit jaar is een feit. De grote tafel in onze winkel wordt op dit moment gevuld met heerlijke kerstdelicatessen en -cadeaus. Heel langzaam verandert de theewinkel in een sfeervolle kerstwinkel. Er wordt volop Autumn Blend verkocht, maar ook worden al zakjes Christmas Tea geschept. De eerste orders voor kerstpakketten komen binnen... Kortom, het zindert van activiteiten in de winkel!

Terwijl ik dit Theeblad zit te schrijven drink ik de zojuist binnen gekomen China Da Fang First Flush 2010. De najaarszon schijnt in mijn kantoor. Dit is genieten!

Ik hoop u binnenkort weer te zien. Onder het genot van een dampend kopje thee kunt u alle tijd nemen om uw kerstinkopen te doen.

Vrolijk kerstfeest en een gezond 2011!

Marion van den Blik



Ontwerp: Haagsblauw

Nouveautés

Kopje suiker?

Al jaren hebben wij de creatieve suikerklontjes van Belle de Sucre in de collectie. Dit jaar heeft Claire Vincent een nieuwe verpakking ontworpen. O.a. doosjes met Victoriaanse dessins in de vorm van een kopje, gevuld met prachtige suikerwerkjes. Prijs vanaf € 6,50.

Teamaker Eva Solo

Wat ben ik trots, dat ik eindelijk de Teamaker van Eva Solo in de winkel mag verkopen! Een glazen theepot met een neopreen jasje om de thee ongeveer een uur warm te houden. Bovendien schenkt deze theepot druppelvrij! Geschikt voor losse thee. Verkrijgbaar in vier kleuren en twee maten. Het ware kerstcadeau voor de echte theeliefhebber! Kijk voor meer informatie in onze webshop! Prijs vanaf € 82,50.

Bodum Waterkoker

De Chambord waterkoker is de droom van elke theeliefhebber. Water verwarmen op de perfecte temperatuur is geen enkel probleem. Er zijn vijf verschillende instellingen voor witte, groene, oolong en zwarte thee. Geen 'verbrande' groene thee meer, maar thee tot in de perfectie gezet, waardoor de aroma's u uit het kopje tegemoet komen. Uitgevoerd in hoogglans rvs met bakelieten handvat en inclusief een thermostaat die het water tot 30 minuten op temperatuur kan houden. Inhoud 1,5 liter. Prijs € 169,00.

Tea Traveller en Lapsang

Sinds dit jaar schenken de Tea Traveller en de Theesalon Lapsang onze theesoorten. Komt u naar onze open dag? Misschien is het leuk dit te combineren met een Afternoon Tea bij Lapsang.

U wilt thuis een afternoon tea organiseren? De Tea Traveller komt voor rijden in een prachtige Almond Green Morris Minor Traveller (toevallig mijn lievelings klassieke auto!). Op 28 november a.s. staat de Marcel Franken voor onze deur om u een heerlijk kopje thee te schenken met iets lekkers erbij, zodat u kunt kennismaken met deze aimabele Tea Traveller.

www.teatraveller.nl www.lapsang.nl

C'est un Jour de Fête

Vier je vierdagen! Dat is één van mijn motto's. De Jour de Fête is een heerlijke zwarte thee, waarmee je van elke dag een feestdag maakt. Het is overduidelijk dat deze thee een feestelijk karakter heeft. De basis van thee uit China en Ceylon worden gecombineerd met de pittige smaken van kaneel, roze peper, sinaasappel, krenten en vanille. Blandjes van zonnebloemen en rozemarijn geven aan dit veelbelovende feest! Onze mélangeur werd geïnspireerd door de komische film van Jacques Tati uit 1949 over een postbode die probeert zijn bezorgingssysteem te verbeteren. Hoe relevant is dat?!

Prijs per zakje van 125 gram € 6,45 - een prachtig donkerrood blik met 125 gram € 17,50.

Kerstpakketten

Relatiegeschenken of kerstpakketten... het maakt niet uit, want van elke opdracht maken wij een klein feestje. In overleg met u wordt het pakket met zorg samengesteld en vervolgens door ons feestelijk ingepakt. Kom naar onze winkel om naar de oneindige mogelijkheden te kijken.

Prijzen vanaf € 5,00!

Yuki Shincha First Flush 2010



Zeer bijzondere First Flush uit Japan. Een thee van donkergroen, superieur blad. Naaldvormige, korte bladeren. De theestruiken worden 4 tot 5 dagen voor de oogst afgeschermd voor de zon met katoenen doeken. De thee houdt het midden tussen een Sencha Primeur en een Gyokuro. De smaak na de eerste maal opschenken is zeer verfrissend en zuiverend, na de tweede keer romig en zacht. Het is aan te bevelen om de thee door een zeer fijne zeef te filteren om de kleine restdeeltjes van de bladeren te vermijden. Bij de bestelling van deze thee krijgt u een uitgebreide productomschrijving en zetinstrucatie. Beperkt leverbaar.

Prijs per zak van 50 gram € 16,85 - 125 gram € 42,15.

Najaar 2010

Alle aanbiedingen gelden zolang de voorraad strekt - tenzij anders aangegeven.

China Da Fang First Flush 2010

Chinese First Flush van uitzonderlijke klasse. Deze thee is afkomstig uit de Chinese provincie Anhui; de plantage ligt op 1300 meter hoogte. Na de oogst worden de bladeren (2 bladeren en 1 knop) in een wok gedroogd door ze met de hand tegen de wand van de wok te drukken. Hierdoor krijgen de bladeren het uiterlijk, dat zo karakteristiek is voor de beroemde Lung Ching. De oogst van dit jaar heeft hints van abrikozen in het aroma, zachte tannine tonen in de smaak en een lange afdronk. Bij de bestelling van deze thee krijgt u een uitgebreide productomschrijving en zetinstrucatie. Beperkt leverbaar.

Prijs per zakje van 50 gram € 22,60 - 125 gram € 56,25.

Il était une Fois Noël...



Een combinatie van thee uit Ceylon en China, verrijkt met zonnebloemblaadjes en geparfumeerd met appel, amandelen en vanille. Daarna wordt deze thee verrijkt met kaneel en gember. Deze thee doet denken aan de smaak van amandelstaaf of kerststol. Een ontdekking!

Prijs voor een goudkleurig blik met 125 gram thee € 17,50 - een zilveren blikje van 50 gram € 6,50 of een zakje van 125 gram € 6,45. Ook verkrijgbaar op basis van Chinese groene thee. Prijs per zakje van 125 gram € 6,45. Maar natuurlijk hebben we ook nog onze klassieke Christmas Tea (zwarte thee met ananas, karamel, sinaasappel en marasquin): een zilveren blikje gevuld met 125 gram € 12,00 of 50 gram € 6,50 - een zakje van 125 gram € 6,45 - een doosje met 25 zijden zakjes € 9,95.

Emma Bridgewater - 25 years of inspiration

2010 is een belangrijk jaar voor Emma Bridgewater. Haar bedrijf vierde dit jaar het 25-jarig jubileum. Het lijkt wel of dit aanleiding was voor enorm veel inspiratie. Nog nooit kwamen er zoveel nieuwe artikelen uit de fabriekskeuken. Het kerstservies (rode en groene sterren - goed te combineren met het overbekende hulst servies) werd uitgebreid met een theepot, melkkan, serving bowls, ovenschalen, een oval platter met de afbeelding van een prachtige kalkoen; een uitbreiding van de winterflowers, birds, summerflowers, starry skies. En niet te vergeten de melamine serie is uitgebreid met starry skies. Het is echt teveel om hier te noemen, maar kom gerust naar onze winkel. Op 28 november hebben we open huis en krijgt u 10% korting op al uw aankopen!

Opruiming of uitverkoop?

Bij uitverkoop krijg ik altijd het gevoel van leegverkoop, omdat de zaak stopt. Maar wij gaan nog lang niet stoppen! Daarom geef ik altijd de voorkeur aan het woord opruiming. Want dat is het ook letterlijk. Ons magazijn en de winkel worden opgeruimd, om ruimte te maken voor de nieuwe collecties. En ik hou van echt opruimen, want ik wil van de oude spullen af. Dus geven we korting tot vaak wel 60%. Je kunt er maar vanaf zijn. Natuurlijk krijgt u als vaste klant de primeur. Donderdag 6 januari 2011 is het weer zover. Om 10.00 gaan de deuren open voor de spectaculaire opruiming. Onze ervaring is dat de klanten al vroeg voor de deur staan. We schenken vanaf 09.30 uur een dampend kopje thee en iets lekkers om u niet in de kou te laten staan! Excuses voor de theeliefhebbers... thee gaat nooit in de opruiming, want die is altijd vers!

Openingstijden

Maandag	12.00 - 18.00 uur
Dinsdag - vrijdag	10.00 - 18.00 uur
Zaterdag	10.00 - 17.00 uur
Zondag	13.00 - 17.00 uur

Speciale openingstijden in het najaar:
Open huis (10% korting op alle aankopen!)
zondag 28 november van 12.00 tot 17.00

zondag 5 december	12.00 - 17.00 uur
maandag 20 december	10.00 - 18.00 uur
vrijdag 24 december	10.00 - 17.00 uur
maandag 27 december	10.00 - 18.00 uur
vrijdag 31 december	10.00 - 17.00 uur

Ivm inventarisatie is de winkel gesloten van zaterdag 1 januari 2011 tot en met woensdag 5 januari 2011.

De spectaculaire jaarlijkse opruiming begint donderdag 6 januari 2011.

Denneweg 25c
2514 CC Den Haag
T +31 (0)70 362 34 35
F +31 (0)70 360 87 58
info@betjemanandbarton.nl
www.betjemanandbarton.nl
www.barton-webshop.nl

