

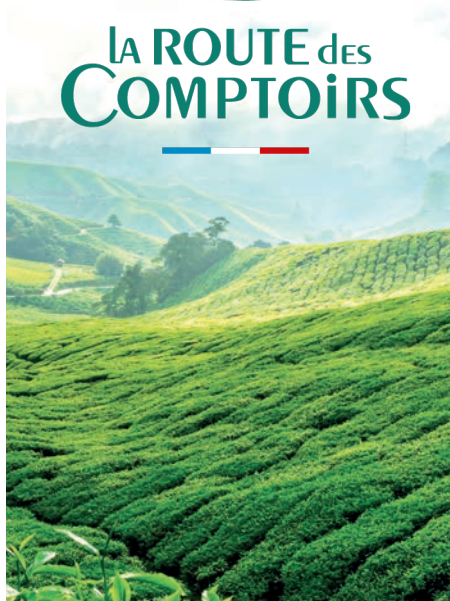
Octobre 2025

AVEC LA ROUTE DES COMPTOIRS, CAFÉS RICHARD MET LE MATCHA LATTE ET LE CHAÏ LATTE À LA CARTE

Dans la continuité de sa collection exclusive de thés et tisanes 100% biologiques, Cafés Richard s'appuie sur l'expertise de La Route des Comptoirs, Maison de thé et Atelier de création, pour proposer aux professionnels des boissons gourmandes et tendances autour du thé.*



LA ROUTE des
COMPTOIRS



LA ROUTE DES COMPTOIRS, CRÉATIVITÉ ET INNOVATION AU SERVICE DU THÉ

Réputée pour la rigueur de son sourcing et la maîtrise de l'art de l'assemblage, La Route des Comptoirs signe pour Cafés Richard des compositions exclusives. Notre collection de thés et tisanes engagée est aujourd'hui complétée de deux nouvelles créations qui reposent sur des ingrédients naturels, certifiés biologiques, gages de qualité et de finesse.

Inspirés de traditions séculaires, le matcha et le chaï séduisent un public de plus en plus large. Avec les préparations bio pour Matcha Latte et Chaï Latte de La Route des Comptoirs, nous proposons aux établissements des solutions à la fois savoureuses, simples à mettre en œuvre et parfaitement adaptées aux attentes actuelles des consommateurs.

Une expérience généreuse, chaude ou glacée, pour enrichir en un geste une carte de boissons Signature.



Conditionnement : boîte de 380g - 6 unités par carton

MATCHA LATTE :

UNE TRADITION QUI INSPIRE LA MODERNITÉ

Thé vert d'exception, le matcha est issu de feuilles cultivées à l'ombre puis finement broyées. C'est au cœur de la région d'Uji, terroir du Japon reconnu, que La Route des Comptoirs a sélectionné ce matcha raffiné. Alliant qualité et praticité, il est prêt à l'emploi et permet de réaliser aisément des boissons chaudes ou glacées, avec du lait ou des alternatives végétales comme l'avoine Oatly.

CHAI LATTE :

UNE INTERPRÉTATION GOURMANDE DU MASALA CHAI

Inspiré de la tradition indienne, le chai est un mélange à base de thé noir, d'épices et de lait. Réinterprété, le chai a conquis l'Occident avec du lait ou une boisson végétale et séduit aujourd'hui par l'équilibre subtil de ses saveurs épicées et son onctuosité. Le Chai Latte de La Route des Comptoirs offre une tasse où se rencontrent l'intensité du thé noir, la chaleur des épices et la douceur naturelle du sucre de canne.



Conditionnement : boîte de 400g - 6 unités par carton

Avec ses deux nouveautés, Cafés Richard et La Route des Comptoirs confirment leur volonté d'accompagner les professionnels de la restauration et du café dans la création de cartes modernes, qualitatives et résolument inspirantes.

*À PROPOS DE LA ROUTE DES COMPTOIRS

Maison de Thé et Atelier de Création, La Route des Comptoirs développe depuis près de 30 ans une collection de thés d'origine et de recettes 100% bio, imaginées et assemblées dans son atelier en Loire-Atlantique. Forte d'une maîtrise complète de la filière, du sourcing à la fabrication, elle forme avec Lobodis le collectif Act&Respect, un pôle d'innovation au sein du groupe Ricardo qui fédère des entreprises autour d'engagements communs face aux enjeux écologiques, sociaux et économiques.