



GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Explosion
des Sens

Catalogue ²⁰
18

L'Engagement Qualité

La Confédération Nationale
des Glaciers de France (CNGF)
a attribué,
l'agrément Charte Qualité
« Glaces artisanales de France » à

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER



Grâce à ce repère,
vous avez la garantie
de déguster une vraie
glace artisanale,
élaborée par
un professionnel
au savoir-faire
confirmé et reconnu.



GLACES DES ALPES :

- est inscrit à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, attestant d'un diplôme d'Etat pour exercer le métier
- sélectionne et utilise des matières premières de haute qualité
- respecte le code des pratiques loyales des glaces alimentaires et les bonnes pratiques d'hygiène de la profession
- sensibilise et forme son personnel à ces bonnes pratiques, pour une fabrication et une vente de produits glacés irréprochables
- fabrique ses glaces et sorbets selon les règles de l'art en usage dans la profession

Des Clients Satisfaits & Fidélisés



Une gamme dédiée
à la restauration hors foyer

Surprenez vos clients,

grâce à des produits exclusifs et originaux
qu'ils ne retrouveront pas en grandes surfaces

Originalité des produits

Laissez aller votre créativité !

- une gamme « Terroirs & Gastronomie » pour des associations sucrées / salées inédites : « Chèvre », « Vinaigre Balsamique », « Basilic », ...
- au-delà des grands classiques, des parfums inattendus séduisant petits et grands : « Barbe à Papa », « Nuty », « Mojito », « Cheesecake », « Lavande », ...

Très large gamme

Proposez de la glace de l'entrée au dessert !

plus de **180** parfums pour :

- donner la part belle à la créativité et élaborer une carte originale
- permettre une animation permanente de votre offre
- découvrir des parfums régionaux issus de nos multiples terroirs

Goûts & Qualité

Fidélisez vos clients !

- des recettes généreuses pour un goût authentique et puissant
- une qualité artisanale maîtrisée et constante tout au long de l'année, reconnue et plébiscitée par vos clients

Rentabilité des bacs

Vous maximiserez le nombre de boules par bac !

- Un poids au bac 2,5 litres de 1,65 Kg **minimum** sur l'ensemble de nos parfums de glaces et sorbets.
- Plus de boules au bac,
 - Plus de goût,
 - Plus de rentabilité pour le restaurateur ou le glacier



l'Excellence Récompensée



Le partenaire glaces de l'association des « Maîtres Restaurateurs ». « Glaces des Alpes » a été choisie pour la **Variété**, l'**Originalité** et la **Qualité** de sa fabrication artisanale.

des Ingrédients d'Exception

- sélectionnés pour leurs qualités organoleptiques parmi nos fournisseurs prestigieux
- de très nombreuses recettes confectionnées à partir de produits de nos terroirs de France



Des Créations Originales, Gastronomiques & Variées

- créées par le maître artisan glacier : Stéphane Vindret
- une variété de saveurs subtiles et généreuses en intensité pour les palais les plus avertis

Une Fabrication Experte & Artisanale

- des pâtissiers expérimentés à chaque poste de travail pour une fabrication artisanale soignée
- une maturation de 24 heures minimum pour une texture onctueuse et un goût intense

Une Préservation Optimum

- des bacs spatulés à la main pour un travail soigné et pour éviter l'oxydation en surface
- une surgélation puissante et une température de stockage volontairement basse, constante, rigoureusement contrôlée pour éviter la cristallisation et garantir une texture d'exception au consommateur

Des Contrôles Rigoureux

- organoleptiques et bactériologiques à toutes les étapes de fabrication :
 - réception des matières premières
 - fabrication des mix
 - maturation et turbinage
 - produits finis
- des poids et des températures

quelques Exemples de nos Différences au Service du Goût



Macération de raisins blonds dans du Rhum St James



Effeuilage de menthe fraîche



Préparation de nos inclusions dans notre laboratoire



Zestes de citrons frais

Nouveautés

2018

Glaces



Glace aux éclats de Granola®

glace avec inclusions de véritables morceaux de Granola®

Bacs
25 litres

Bacs
5 litres

Tropézienne

à la vanille avec inclusions de brioche et de sucre casson

Bacs
25 litres

Bacs
5 litres



Sorbets



Pomme Redlove®

Redlove® est une pomme à chair rouge qui vous offre des sensations nouvelles, différentes et surprenantes.

Plus de couleur : une couleur rouge intense à l'extérieur comme à l'intérieur.

Plus de goût : un goût prononcé et acidulé.

Plus de fraîcheur : rafraichissante à croquer, boire ou déguster.

Plus de bienfaits : une pomme gorgée d'antioxydants et de vitamines.

Plus de plaisir : la satisfaction d'accéder à un fruit aussi unique que surprenant

52% de fruits

Bacs
25 litres

Bacs
5 litres

Rhum Don Papa®

Don Papa® est un rhum premium venant des îles de Negros Occidental des Philippines.

Distillé avec les meilleurs sucres de canne du monde,

Don Papa® est le premier rhum à être vieilli dans des fûts de chêne au pied du Mont Kanlaon avant d'être assemblé à la perfection.

Bacs
25 litres



Sorbets



Basilic

Sorbet au jus de basilic frais
extrait à froid.



Persil

Sorbet au jus de persil frais
extrait à froid.



Reine des prés

La Reine des prés est une plante herbacée, vivace dont les fleurs à l'odeur d'amande sont blanches. Elle porte également le nom de spirée, d'où est tiré le mot «aspirine». La reine des prés possède des propriétés similaires à l'aspirine, sans en avoir les effets secondaires sur l'organisme. Ces dernières lui permettent une vraie efficacité sur les douleurs d'origines diverses, notamment rhumatismales, migraineuses...



Glace

Sésame noir

Glace à la crème de sésame noir Bio composée de 50% de sésame noir et 50% de sésame complet. Graines de sésame toastées au feu de bois et broyées à la meule de pierre.



Glaces Artisanales

Caramel
beurre salé

Chocolat
Valrhona

Tiramisu

Glaces Artisanales

Bacs
2,5 litres

Café 100%
Arabica



Amande

à la pâte d'amande de Provence



Brownies

au chocolat Jivara Valrhona
avec morceaux de brownies chocolatés
et brisures de noix de pécan caramélisées



Amandine

à la pâte d'amande de Provence
avec brisures d'amandes caramélisées



Bulgare

au bon goût de yaourt



Amarena

avec morceaux de demi cerise
amarenata et marbrage au sirop
de cerise



Bulgare fraise

au bon goût de yaourt,
fraises confites et coulis



Amaretto

base biscuit Amaretto Vicenzi
et alcool d'Amaretto



Bulgare fruits rouges

au bon goût de yaourt et marbrage
aux fruits rouges et fruits des bois



American biscuit

au goût du célèbre biscuit
américain noir et blanc



Cacahuète

à la pâte de cacahuète



Banane marbrée

banane avec marbrage
sauce chocolat



Café

au café 100% Arabica



Biscuit Amaretto
Vicenzi



Cannelle de Ceylan



Calisson

à la pâte de calisson avec morceaux de calisson



Cheesecake

glace au fromage frais citronné avec inclusions de biscuits



Cannelle

à la cannelle de Ceylan infusée



Chocolat

au cacao et cœur de Guanaja Valrhona



Cappuccino

glace café et inclusions de copeaux de chocolat blanc et noir



Chocolat au lait

au chocolat Jivara lacté Valrhona



Caramel

au caramel à la crème avec morceaux de caramel



Chocolat au lait nougat

au chocolat Jivara et au cacao Valrhona avec brisures de nougats chocolatées



Caramel beurre salé

au caramel, au beurre et au sel de Guérande



Chocolat blanc

au chocolat blanc légèrement vanillé avec copeaux de chocolat blanc



Chartreuse

à la Chartreuse verte des Pères Chartreux



Chocolat grande origine Pérou

au chocolat bio d'origine Pérou issu du commerce équitable

Sel de Guérande



Glaces Artisanales

Bacs
2,5 litres

Cacao Valrhona



Chocolat piment

au cacao Valrhona et au piment AOC d'Espelette



Crème fraîche d'Isigny

à la crème fraîche AOC d'Isigny



Confiture de lait

à la confiture de lait traditionnelle



Croquantine

à la pâte de noisette avec éclats de noisettes caramélisées



Cookies nut's

à la noisette et vanille Bourbon avec morceaux de biscuits, éclats de noisettes, pépites de chocolat, éclats d'amandes caramélisées



Crumble fruits rouges

glace à la vanille avec marbrage aux fruits rouges semi confits, morceaux de biscuits et coulis de framboise



Coquelicot

au bon goût de coquelicot



Faisselle au perlée de framboise

glace à la véritable faisselle avec ajout de perlées de framboise et marbrage coulis de framboise



Crème brûlée

à la crème, goût légèrement vanillé et marbrage sauce caramel



Fraise

glace à la fraise



Crème Catalane

glace aux œufs, agrumes, pointe de badiane et morceaux de caramel



Gingembre

au gingembre naturel



Pâte de noisette
Romaine



Véritable Mascarpone



Glace aux éclats de Daim®

glace panna légèrement vanillée aux véritables éclats de Daim® avec marbrage caramel



Macaron framboise

avec macarons et marbrage coulis de framboise



NOUVEAUTÉ

Glace aux éclats de Granola®

glace avec inclusions de véritables morceaux de Granola®



Madeleine de Commercy

à la véritable madeleine de Commercy



Grand cru de chocolat noir Caraïbes au sel de Guérande

au chocolat Valrhona et au sel de Guérande



Marron morceaux

à la véritable pâte de marron avec morceaux



Grand Marnier®

au Grand Marnier® avec écorces d'oranges confites et marinées



Mascarpone

au véritable Mascarpone



Irish coffee

au café pur Arabica, au Baileys et au whisky



Menthe blanche

à la menthe blanche extra forte



Lavande

à l'extrait de lavande et au miel de montagne



Menthe chocolat

à la menthe forte verte avec copeaux de chocolat noir suisse

Madeleine de Commercy



Glaces Artisanales

Bacs
2,5 litres

Pain d'épices
d'Alsace



Meringue
avec éclats de meringues



Noix de pécan
à la pâte de noix et éclats
de noix de pécan caramélisés



Miel
au miel de montagne



Nougat
à la crème de nougat Chabert et Guillot
avec éclats de nougat, miel et amandes



Mont-Blanc
vanille avec marbrage à la crème
de marrons et morceaux de meringues



Pain d'épices
au véritable pain d'épices d'Alsace



Noisette
à la pâte de noisette



Palet Breton
aux palets bretons pur beurre



Noix
à la pâte de noix avec inclusions
de cerneaux de noix



Panna
à la crème et au lait
(la recette la plus consommée en Italie)



Noix de coco
à la noix de coco avec coco râpée



Petit beurre
aux biscuits Petit beurre



Palet Breton
pur beurre



Spéculoos Lotus



Pistache

à la pâte de pistache de Sicile avec éclats de pistaches



Rocher praliné

au chocolat aux fèves de cacao du Brésil à la pâte de noisettes et éclats de noisettes



Plombières

au Kirsch avec morceaux de fruits confits marinés au Kirsch



Rose

à l'essence de rose



Praline rose

spécialité de la région lyonnaise, la praline rose est un bonbon fait d'une amande enrobée de sucre caramélisé



Rousquille Catalane

glace biscuitée aux notes citronnées et anisées avec inclusions de véritables Rousquilles Catalanes



Pruneau Armagnac

à l'Armagnac et aux pruneaux macérés



Spéculoos

aux biscuits Spéculoos Lotus



Réglisse

à la pâte de réglisse



Stracciatella

au lait avec copeaux de chocolat noir suisse



Rhum raisin

au rhum Saint-James avec raisins Golden Choice marinés maison



Tarte citron meringuée

au citron avec inclusions de meringues

Pâte de pistache de Sicile



Glaces Artisanales

Bacs
2,5 litres

Vanille Bourbon



Tarte tatin

glace légèrement vanillée,
marbrée de sauce caramel,
avec morceaux de pommes caramélisées
et morceaux de crumble



Vanille

à la vanille Bourbon,
au beurre d'Échiré
et aux œufs

existe aussi en
Bacs
5 litres
Restauration



Thé vert Matcha

au thé vert Matcha du Japon



Vanille macadamia

à la vanille Bourbon avec un marbrage
à la sauce caramel et brisures de noix
de macadamia caramélisées



Thym

au thym infusé



Vanille marbrée caramel

à la vanille Bourbon marbrée
à la sauce caramel



Tiramisu

au mascarpone et alcool d'Amaretto
avec marbrage sauce chocolat noir



Verveine

verveine infusée et zestes de citron



NOUVEAUTÉ

Tropézienne

à la vanille avec inclusions de brioche
et de sucre casson



Violette

à l'arôme de violette



Turrón

glace au véritable Turrón de Jijona, AOP



Yaourt

au lait de montagne de Savoie



Yaourt au lait de montagne
de Savoie

Sorbets Plein fruit



Fraise Sengana

Figue Violette

Myrtille Sauvage

Sorbets

Bacs
2,5 litres
-010-

Plein Fruit

Citron de Sicile



Abricot

abricot de France,
59% de fruits



Bergamote

bergamote de Sicile,
27% de fruits



Ananas

ananas du Costa Rica,
59% de fruits



Bounti

au lait de coco marbré de chocolat
au lait et copeaux de chocolat
noir suisse



Ananas rôti

sorbet ananas
avec marbrage caramel au rhum,
58% de fruits



Cactus citron vert

à base d'un cocktail tonique et coloré
de purée de cactus et de citron vert,
48% de fruits



NOUVELLE RECETTE

Banane de Madagascar

banane de Madagascar,
45% de fruits



Cassis noir

cassis noir de Bourgogne,
49% de fruits



Cerise

cerise (griotte),
65% de fruits



Citron

citron de Sicile,
29% de fruits

Banane de Madagascar,
cette banane pousse dans les forêts
de Madagascar sur la côte Est,
dans la région de Tamatave.
Cette zone possède des terres
orangées très riches, avec un régime
tropical marqué : de fortes pluies pendant
l'hiver austral et des températures
hautes le reste de l'année.

Coco de l'océan
Indien



Citron basilic

savoureux mariage du citron
et de la feuille de basilic,
27% de fruits



Framboise

framboise,
52% de fruits



Citron vert

citron vert,
27% de fruits



Framboise litchi eau de rose

mélange de sorbets framboise et litchi
réhaussé d'un soupçon d'eau de rose,
66% de fruits



Coco

coco de l'océan Indien,
58% de fruits



Fruits rouges

à base de myrtille, cassis, framboise
et fraise des bois,
50% de fruits



Figue

figue violette,
53% de fruits



Fruits du soleil

mélange de banane, goyave,
orange sanguine, ananas, passion,
57% de fruits



Fraise

fraise Sengana,
62% de fruits



Fruits des Tropiques

Sorbets ananas, mangue,
passion, citron vert,
40% de fruits



Fraise à la menthe douce

doceur et fraîcheur se retrouvent
dans cette association. Idéal pour
un accompagnement de pâtisserie



Kiwi

kiwi,
60% de fruits



Fraise Sengana

Sorbets

Bacs
2,5 litres
-010-

Plein Fruit

Orange sanguine
de Sicile



Kumquat

kumquat,
38% de fruits



Mûre

mûre,
53% de fruits



Litchi

litchi,
53% de fruits



Myrtille

myrtille sauvage,
58% de fruits



Mandarine

mandarine,
61% de fruits



Nectarine jaune

nectarine origine France,
vallée du Rhône,
61% de fruits



Mangue

mangue Alphonso,
45% de fruits



Orange

orange,
59% de fruits



Melon

melon Charentais,
49% de fruits



Orange sanguine

orange sanguine de Sicile,
55% de fruits



Mirabelle

mirabelle de Lorraine,
57% de fruits



Pabana

exotique
(banane, passion, mangue, citron),
49% de fruits

Mangue Alphonso



Poire Williams
de Haute-Savoie



Pamplemousse rose

pamplemousse rose,
57% de fruits



NOUVEAUTÉ

Pomme Redlove®

pomme Redlove®,
52% de fruits



Passion de Madagascar

passion de Madagascar,
42% de fruits



Pomme verte

pomme verte Granny,
52% de fruits



Pêche de vigne

pêche de vigne
des côteaux du Lyonnais,
58% de fruits



Rhubarbe

rhubarbe,
57% de fruits



Poire

poire Williams des vergers
de Haute-Savoie,
54% de fruits



Tomate basilic

tomate et basilic,
54% de fruits

Passion de Madagascar

Cette passion procure un parfait équilibre entre son acidité en attaque et son goût floral prononcé en fin de bouche. Cette passion sauvage pousse dans les forêts de Madagascar sur la côte Est dans la région de Tamatave. Le procédé de tri et de coupe entièrement manuel (la passion est triée, sélectionnée à la main, découpée à l'aide d'un couteau, puis vidée avec une cuillère), permet de bénéficier du véritable goût de la passion, sans les fausses notes apportées par la peau (car celle-ci est enlevée lors du broyage).



Sorbets Inattendus

Bacs
2,5 litres



Café expresso

café expresso 100% Arabica



Menthe verte

menthe verte, goût menthe à l'eau



Chocolat

chocolat noir à la pâte de cacao Valrhona



Pomme cidrée

à base de compote de pommes et de cidre, 48% de cidre, 24% de pommes



Hibiscus rouge, passion, banane

hibiscus, passion de Madagascar et banane de Madagascar



Thé vert à la menthe

infusion maison des Jardins d'Arezki : thés verts à la menthe douce et menthe poivrée

Sorbets Alcoolisés

Bacs
2,5 litres



Génépi

à l'infusion de génépi



Piñaacolada

mélange de purée d'ananas et de coco avec ajout de rhum



Limoncello

citron à la liqueur de Limoncello



Porto 10 ans

au Porto Tawny 10 ans d'âge



Mojito

rhum blanc, citron vert et feuilles de menthe



Porto blanc

Porto blanc, infusion de romarin et citron



NOUVEAUTÉ

Rhum Don Papa®

rhum Don Papa® 7 ans d'âge

Retrouvez l'histoire

de **PORTO CRUZ**

Sur www.porto-cruz.com





Pour les Enfants

Pour les Enfants

Bacs
2,5 litres



Azzuro

au bon goût de friandises



Bubble gum

glace rose à base de pâte italienne



Barbe à papa

au bon goût de barbe à papa



Chocolat croustillant

au chocolat noir Andoa Valrhona avec inclusions de perles noires croustillantes



Barre choco nut's

glace à la pâte de noisette, amande, copeaux de chocolat au lait et marbrage chocolat noisette



Nuty

à la pâte de noisette et chocolat Valrhona avec marbrage à la pâte de noisette



Bimbo

vanille marbrée caramel avec bonbons multicolores au chocolat



Ourson

glace guimauve, marbrage chocolat au lait et morceaux de guimauve



Bonbon caramel

au caramel



Duo choc

glace bi-parfums : chocolat au lait Valrhona et chocolat blanc

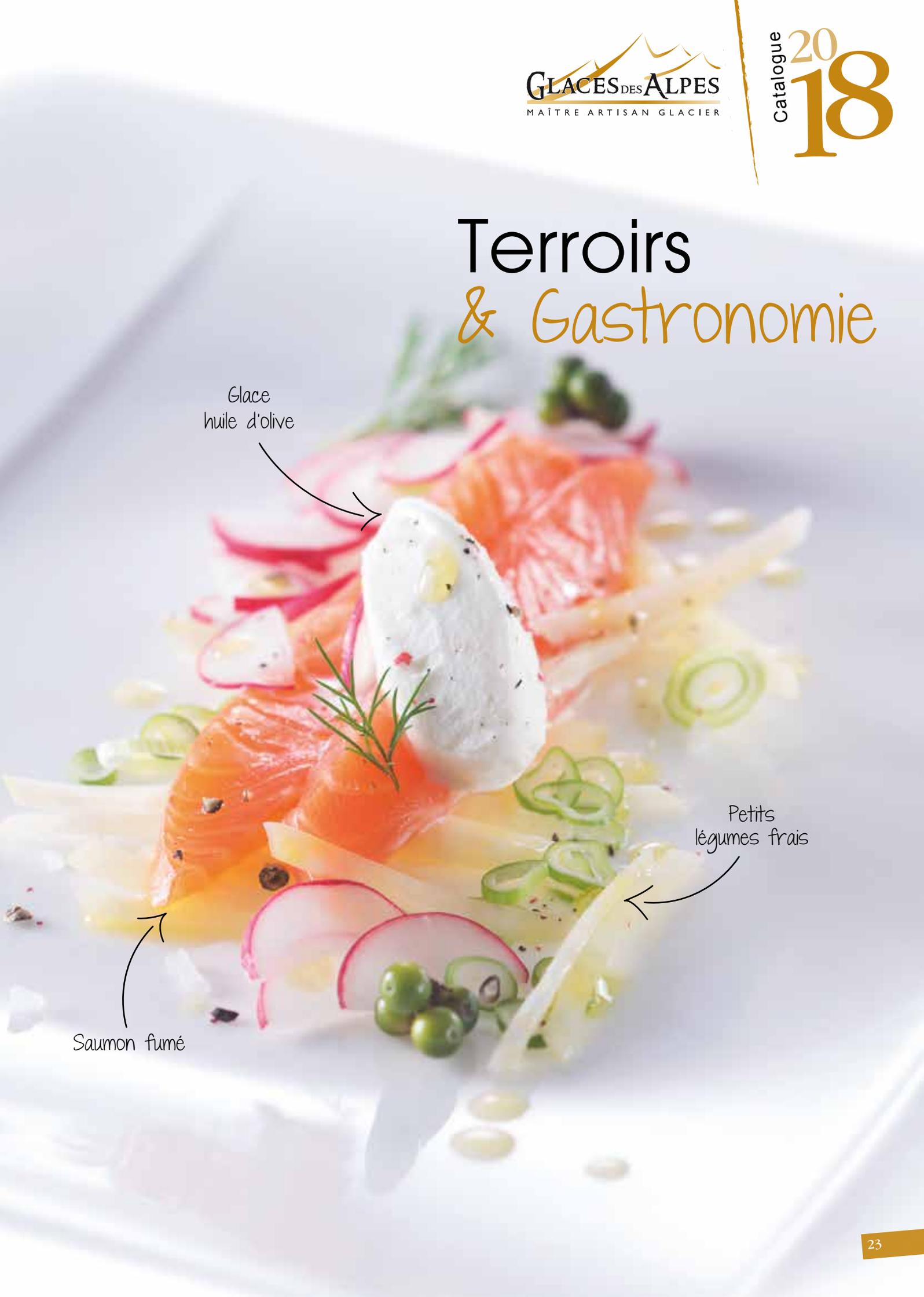
Bacs
5 litres

Terroirs & Gastronomie

Glace
huile d'olive

Petits
légumes frais

Saumon fumé



& Terroirs Gastronomie

Les Glaces

Bacs
15 litres

Graines de sésame noir
toastées au feu de bois



Asperge verte

Légèrement relevée d'une pointe de wasabi.



Chocolat Macaé du Brésil

Grand cru de terroir du Brésil. Puissance chocolatée avec notes d'abricot séché, de cacao grillé et thé noir, relevé par une belle amertume.



Butternut au mascarpone

Son nom français : « la douberré », évoque le goût de cette courge, en particulier le velouté que sa texture permet d'obtenir en cuisine.



Foie gras

Élaborée à base de foies gras sélectionnés du Sud-Ouest, 1^{er} choix entiers et dénervés, cette recette est relevée d'un trait d'Armagnac et d'un soupçon de poivre.



Camembert

Le Camembert de Normandie AOP Gillot est un fromage d'exception, réalisé dans le respect des traditions ancestrales des maîtres fromagers. Il est fait à partir de lait cru rigoureusement sélectionné, collecté chez les producteurs à moins de 30kms de la fromagerie et moulé manuellement à la louche sur table.



Huile d'olive

À l'huile d'olive du moulin du Calanquet à St Rémy de Provence.



Cèpes

Ce champignon, symbole de la richesse du terroir, est cuisiné d'après une recette traditionnelle qui révèle ses saveurs raffinées.



Moutarde à l'ancienne de la Maison Fallot

Moutarde obtenue par les seules graines noires ou brunes, directement mélangées au verjus avec des épices et aromates. Grossièrement broyée pour préserver l'intégralité de la graine, cette composition plus douce, moins piquante, en fait une moutarde dite « gastronomique ».



Chèvre

Élaborée à partir de bûches entières Sainte Maure Soignon affinées à point.



Poivre de Séchouan

De la famille des rutacées (agrumes), cette graine est communément utilisée dans la cuisine asiatique. Elle entre dans la composition du mélange « 5 épices ».



Poivron piment d'Espelette

Mariage subtil de glace poivron légèrement réhaussée de piment d'Espelette (AOC).



Reblochon

Reblochon au lait cru de la coopérative du reblochon de Thônes (Haute-Savoie).



Roquefort noix

Au véritable Roquefort (AOC) affiné en Aveyron agrémenté de brisures de noix légèrement grillées.



Safran du Dauphiné

Extrait de la fleur du « crocus sativus », le safran, poétiquement appelé « or rouge », est l'épice la plus chère au monde. La France fut, jusqu'au début du vingtième siècle et pendant plus de 500 ans, un important producteur de safran.



Sésame noir

NOUVEAUTÉ

Crème de sésame noir Bio composée de 50% de sésame noir et 50% de sésame complet. Graines de sésame toastées au feu de bois et broyées à la meule de pierre.



Vanille de Tahiti

Cette vanille ne s'ouvre pas à maturité. Elle reste charnue. Les producteurs peuvent donc la cueillir à maturité, quand elle est à son paroxysme de goût et d'arôme. La gousse de vanille de Tahiti est épaisse, grasse, brillante, non fendue.

Très parfumée, ses notes fleuries et fruitées laissent percevoir les arômes d'anis et de pruneau. Elle est maintenant considérée comme la vanille de « luxe » car produite en très petite quantité.



Vin jaune du Jura

Considéré comme l'un des plus grands vins du monde, sa couleur est jaune or. Il doit sa renommée à ses qualités organoleptiques ainsi qu'à son élaboration aussi originale que mystérieuse.

Reblochon de Thônes



Huile d'olive du Calanquet



Caramel Salidou

À la crème de Salidou de la Maison d'Armorine® et ses inclusions de caramel au beurre salé.

Bacs 25 litres



Double crème de la Gruyère

Légèrement vanillée avec meringue, la double crème est une crème épaisse et riche en matière grasse. En Suisse elle est particulièrement appréciée en dessert, accompagnée de meringues ou de fruits rouges.

Bacs 25 litres

& Terroirs Gastronomie

Les Sorbetes

Bacs
15 litres

Fraise
"Mara des bois"



Banyuls

Sorbet marc et vin de Banyuls.



Basilic

NOUVEAUTÉ

Sorbet au jus de basilic frais extrait à froid.



Bière d'Abbaye

À la bière d'Abbaye, brassée dans le respect de la tradition.



Champagne

« Le nectar des rois »
Sorbet champagne de producteur avec des zestes de citron et d'orange.



Concombre estragon

Sorbet concombre avec de l'estragon infusé. Il accompagne à merveille les plats de viandes et de poissons.



Fraise des bois

Fraise, fraise des bois 57% de fruits.



Fraise fenouil

58% fraise fenouil.



Fraise « Mara des bois » basilic

La plus savoureuse des fraises. Mariée au basilic dans ce sorbet plein fruit, goûtez à une saveur tonique et fruitée. 58% de purée de fraise Mara des bois.



Persil

NOUVEAUTÉ

Sorbet au jus de persil frais extrait à froid.



Reine des prés

NOUVEAUTÉ

La Reine des prés est une plante herbacée, vivace. Elle porte également le nom de spirée, d'où est tiré le mot « aspirine ». La reine des prés possède des propriétés similaires à l'aspirine, sans en avoir les effets secondaires sur l'organisme. Ces dernières lui permettent une vraie efficacité sur les douleurs d'origines diverses, notamment rhumatismales, migraineuses...



Saumon fumé à l'aneth

Sorbet saumon fumé relevé à l'aneth infusé.



Vinaigre balsamique de Modène

Le vinaigre balsamique est fabriqué exclusivement à partir des cépages suivants : lambrusco, ancillotto, trebbiano, sauvignon, sgavetta et coltivati. Il est vieilli en fût entre 12 et 25 ans.



Yuzu

Originaire de l'Est de l'Asie, c'est un hybride de mandarine sauvage et de citron.

Dessert à trancher
Chocolat Macaé /
Fruits des Tropiques

Les Spécialités

Nougat glacé artisanal
à la crème de nougat
Chabert & Guillot

Dessert
à trancher
Vanille / Framboise

Dessert à trancher
Poire / Caramel Beurre Salé

Les Spécialités

Les Desserts Glacés à Partager

Des desserts glacés de qualité de fabrication artisanale pour une préparation personnalisée et rapide. Idéal pour vos repas de fêtes et de groupes.

- Démoulables rapidement sous un filet d'eau tiède
- Tranchables à votre convenance
- Personnalisables au gré de votre inspiration

Vanille / Framboise

glace vanille Bourbon, au beurre d'Échiré et aux œufs, sorbet framboise « plein fruit », cœur de meringue

Caramel Beurre Salé / Poire

glace caramel beurre salé, sorbet poire Williams de Haute-Savoie « plein fruit », cœur de meringue chocolatée

Chocolat « Macaé » / Fruits des Tropiques

glace chocolat grand cru de terroir « Macaé » pur Brésil, sorbet fruits des Tropiques « plein fruit » (ananas, mangue, passion, citron vert), cœur de meringue



- 20 à 25 parts
- carton de 2 pièces
- longueur : 58,5 cm

2 litres

Lingot de nougat glacé recette pâtissière

blanc d'œuf, crème de nougat de Montélimar, brisures de nougat, miel, grains de pistache, praligrains, écorces d'oranges confites

- 18 parts

1,6 litres



Les Desserts Glacés Individuels

- Prix : maîtrise du coût de revient
- Qualité : fabrication artisanale
- Hygiène : aucun contact avec le produit lors du dressage de l'assiette
- Présentation créative
- Choix de parfums originaux
- Facile & rapide à manipuler grâce au rhodoïd

- Volume unitaire
- Boîte de 12 pièces

140ml



Nougat glacé

à la crème de nougat de Montélimar et ses fruits confits



Dessert glacé spéculoos / Vanille Bourbon

glace spéculoos, glace vanille Bourbon, brisures de spéculoos



Soufflé glacé Limoncello

à la liqueur de Limoncello



Soufflé glacé à la noix

à la pâte de noix, cerneaux de noix



Soufflé glacé Grand Marnier®

au Grand Marnier® saupoudré de cacao



Soufflé glacé calisson

à la crème de calisson, amandes caramélisées

Devenir Glacier

Pourquoi pas vous ?

Glaces des Alpes vous accompagne dans votre projet d'ouverture d'établissement.



Intéressés ???
Contactez nous :

Glaces des Alpes • PAE la Caille 191, Avenue des Marais • 74350 Allonzier la Caille
Téléphone : + 33 (0)4 50 46 45 00 | Fax : + 33 (0)4 50 46 45 09 | Email : commercial@glacesdesalpes.com
www.glacesdesalpes.com

Hibiscus, passion,
banane

Pamplemousse rose

Spécial Glacier

Passion
de Madagascar

Spécial Glacier

Bacs
5 litres

Les Glaces

 Amarena p 8	 Grand Marnier® p 11
 American biscuit p 8	 Lavande p 11
 Azzuro p 22	 Macaron framboise p 11
 Banane marbrée p 8	 Marron morceaux p 11
 Barbe à papa p 22	 Mascarpone p 11
 Barre choco nut's* p 22	 Menthe chocolat p 11
 Bimbo p 22	 Noisette p 12
 Brownies p 8	 Noix de coco p 12
 Bubble gum p 22	 Noix de pécan p 12
 Bulgare p 8	 Nougat p 12
 Bulgare fraise p 8	 Nuty* p 22
 Café p 8	 Ourson p 22
 Cappuccino p 9	 Palet breton p 12
 Caramel p 9	 Pistache p 13
 Caramel beurre salé* p 9	 Réglisse p 13
 Cheesecake p 9	 Rhum raisin p 13
 Chocolat* p 9	 Rocher praliné p 13
 Chocolat au lait nougat p 9	 Spéculoos p 13
 Chocolat blanc p 9	 Stracciatella p 13
 Confiture de lait p 10	 Tarte citron meringuée p 13
 Cookies nut's p 10	 Tiramisu p 14
 Crème brûlée p 10	 Tropézienne NOUVEAUTÉ p 14
 Croquantine p 10	 Vanille* p 14
 Crumble fruits rouges p 10	 Vanille macadamia p 14
 Duo choc* p 22	 Violette p 14
 Glace aux éclats de Daim® p 11	
 Glace aux éclats de Granola® NOUVEAUTÉ p 11	



Notre gamme spéciale

- 75 saveurs artisanales
- Services personnalisés
- Conseils et formation en décoration de vitrines
- * Disponibles en bacs de 8 litres



Les Sorbets

	Abricot p 16
	Ananas p 16
	Ananas rôti p 16
	Banane de Madagascar p 16
	NOUVELLE RECETTE
	Bounti p 16
	Cassis noir p 16
	Cerise p 16
	Citron* p 16
	Citron vert p 17
	Figue p 17
	Fraise* p 17
	Framboise* p 17
	Hibiscus rouge, passion, banane p 20
	Litchi p 18
	Mangue p 18
	Melon p 18
	Nectarine jaune p 18
	Orange sanguine p 18
	Pamplemousse rose p 19
	Passion de Madagascar p 19
	Pêche de vigne p 19
	Poire p 19
	Pomme Redlove® p 19
	NOUVEAUTÉ



la Gamme

Glaces Artisanales



Amande	p 8
Amandine	p 8
Amarena	p 8
Amaretto	p 8
American biscuit	p 8
Banane marbrée	p 8
Brownies	p 8
Bulgare	p 8
Bulgare fraise	p 8
Bulgare fruits rouges	p 8
Cacahuète	p 8
Café	p 8
Calisson	p 9
Cannelle	p 9
Cappuccino	p 9
Caramel	p 9
Caramel beurre salé	p 9
Chartreuse	p 9
Cheesecake	p 9
Chocolat	p 9
Chocolat au lait	p 9
Chocolat au lait nougat	p 9
Chocolat blanc	p 9
Chocolat grande origine Pérou	p 9
Chocolat piment	p 10
Confiture de lait	p 10
Cookies nut's	p 10
Coquelicot	p 10
Crème brûlée	p 10
Crème Catalane	p 10
Crème fraîche d'Isigny	p 10
Croquantine	p 10
Crumble fruits rouges	p 10
Faiselle au perlée de framboise	p 10
Fraise	p 10
Gingembre	p 10
Glace aux éclats de Daim®	p 11
Glace aux éclats de Granola®	NOUVEAUTÉ p 11
Grand cru de chocolat noir Caraïbes au sel de Guérande	p 11
Grand Marnier®	p 11
Irish coffee	p 11
Lavande	p 11
Macaron framboise	p 11
Madeleine de Commercy	p 11
Marron morceaux	p 11
Mascarpone	p 11
Menthe blanche	p 11
Menthe chocolat	p 11

Meringue	p 12
Miel	p 12
Mont-Blanc	p 12
Noisette	p 12
Noix	p 12
Noix de coco	p 12
Noix de pécan	p 12
Nougat	p 12
Pain d'épices	p 12
Palet breton	p 12
Panna	p 12
Petit beurre	p 12
Pistache	p 13
Plombières	p 13
Praline rose	p 13
Pruneau armagnac	p 13
Régisse	p 13
Rhum raisin	p 13
Rocher praliné	p 13
Rose	p 13
Rousquille Catalane	p 13
Spéculoos	p 13
Stracciatella	p 13
Tarte citron meringuée	p 13
Tarte tatin	p 14
Thé vert Matcha	p 14
Thym	p 14
Tiramisu	p 14
Tropézienne	NOUVEAUTÉ p 14
Turron	p 14
Vanille	p 14
Vanille macadamia	p 14
Vanille marbrée caramel	p 14
Verveine	p 14
Violette	p 14
Yaourt	p 14

Restauration



Chocolat	p 9
Vanille	p 14

Pour les Enfants



Azzuro	p 22
Barbe à papa	p 22
Barre choco nut's	p 22
Binbo	p 22
Bonbon caramel	p 22
Bubble gum	p 22
Chocolat croustillant	p 22
Nuty	p 22
Ourson	p 22

Duo choc	NOUVEAUTÉ p 22
----------	-----------------------

Sorbets Plein fruit

Bacs
25 litres

Abricot	p 16
Ananas	p 16
Ananas rôti	p 16
Banane de Madagascar	NOUVELLE RECETTE p 16
Bergamote	p 16
Bounti	p 16
Cactus citron vert	p 16
Cassis noir	p 16
Cerise	p 16
Citron	p 16
Citron basilic	p 17
Citron vert	p 17
Coco	p 17
Figue	p 17
Fraise	p 17
Fraise à la menthe douce	p 17
Framboise	p 17
Framboise litchi eau de rose	p 17
Fruits rouges	p 17
Fruits du soleil	p 17
Fruits des tropiques	p 17
Kiwi	p 17
Kumquat	p 18
Litchi	p 18
Mandarine	p 18
Mangue	p 18
Melon	p 18
Mirabelle	p 18
Mûre	p 18
Myrtille	p 18
Nectarine jaune	p 18
Orange	p 18
Orange sanguine	p 18
Pabana	p 18
Pamplemousse rose	p 19
Passion de Madagascar	p 19
Pêche de vigne	p 19
Poire	p 19
Pomme Redlove®	NOUVEAUTÉ p 19
Pomme Verte	p 19
Rhubarbe	p 19
Tomate basilic	p 19

Les Inattendus

Café expresso	p 20
Chocolat	p 20
Hibiscus rouge, passion, banane	p 20
Menthe verte	p 20
Pomme cidrée	p 20
Thé vert à la menthe	p 20

Les Alcoolisés

Génépi	p 20
Limoncello	p 20
Mojito	p 20
Piñacolada	p 20
Porto 10 ans	p 20
Porto blanc	p 20
Rhum Don Papa®	NOUVEAUTÉ p 20

Terroirs & Gastronomie

Glaces

Bacs
15 litres

Asperge verte	p 24
Butternut au mascarpone	p 24
Camembert	p 24
Cèpes	p 24
Chèvre	p 24
Chocolat macaé du Brésil	p 24
Foie gras	p 24
Huile d'olive	p 24
Moutarde à l'ancienne de la Maison Fallot	p 24
Poivre de Séchouan	p 24
Poivron piment d'Espelette	p 25
Reblochon	p 25
Roquefort noir	p 25
Safran du Dauphiné	p 25
Sésame noir	NOUVEAUTÉ p 25
Vanille de Tahiti	p 25
Vin jaune du Jura	p 25

Bacs
25 litres

Caramel Salidou	p 25
Double crème de la Gruyère	p 25

Sorbets

Bacs
15 litres

Banyuls	p 26
Basilic	NOUVEAUTÉ p 26
Bière d'Abbaye	p 26
Champagne	p 26
Concombre estragon	p 26
Fraise des bois	p 26
Fraise fenouil	p 26
Fraise Mara des bois basilic	p 26
Persil	NOUVEAUTÉ p 26
Reine des Prés	NOUVEAUTÉ p 26
Saumon fumé à l'aneth	p 26
Vinaigre balsamique de Modène	p 26
Yuzu	p 26

Les Spécialités

Les desserts glacés à partager	p 28
Les desserts glacés individuels	p 29

Spécial

Glacier

Bacs
5 litres

Bacs
8 litres

GLACES DES ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER



PAE la Caille
191, avenue des Marais
74350 Allonzier la Caille
FRANCE

Tél. : + 33 (0)4 50 46 45 00
Fax : + 33 (0)4 50 46 45 09
commercial@glacesdesalpes.com

Retrouvez-nous sur notre site
WWW.GLACESDESALPES.COM

et suivez-nous sur



Découvrez des recettes exclusives RÉALISÉES PAR DE GRANDS CHEFS



Yann Conte
Chef 2 étoiles



Gilles Tournadre
Chef 2 étoiles



Pierre Reboul
Chef 1 étoile



Marc Meurin
Chef 2 étoiles



Laurent Petit
Chef 2 étoiles



Jean-Marc Banzo
Chef 1 étoile