



GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

GLACES & SORBETS
D'EXCELLENCE

CATALOGUE 2019





STÉPHANE VINDRET



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



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



Infusion maison de fleurs d'hibiscus



Effeuilage de basilic frais

Partenaire Officiel



« Glaces des Alpes » a été choisie pour la **Variété**, l'**Originalité** et la **Qualité** de sa fabrication artisanale.

L'Engagement **Qualité**

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 pâtisseries 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

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





Forêt noire

crème fraîche, cerises confites avec copeaux de chocolat et sauce chocolat Valrhona



Chocolat mendiant

chocolat Jivara lacté Valrhona, noisettes, amandes, pistaches, raisins secs et oranges confites avec marbrage chocolat maison

«Le mendiant en chocolat est une confiserie composée d'un palet de chocolat surmonté de quatre fruits secs ou lamelles de peaux d'agrumes confites. Les fruits étaient à l'origine les quatre mendiants du Noël provençal, dont la couleur évoquait la robe des quatre principaux ordres mendiants : les raisins secs pour les augustins, les noisettes pour les carmes, les figues sèches pour les franciscains et les amandes pour les dominicains.»



Infusion café, cardamome

infusion de grains de café 100% Arabica parfumée à la cardamome

«Le café parfumé à la cardamome est une spécialité du Moyen-Orient dans laquelle le café Arabica est directement moulu avec les gousses de la cardamome. Cette recette fait partie d'un protocole chaleureux qui vise à accueillir son invité en lui offrant au minimum une tasse. L'invité reconnaissant de cet accueil peut en boire trois tasses.»



Miel pignons

au miel de lavande de Provence avec inclusions de pignons de pin grillés



Vanille «Black Ice»

vanille Bourbon naturellement colorée au charbon végétal





Nouveautés Sorbets



Carotte, orange, gingembre

mélange étonnant de carotte, orange et gingembre, agréable et plein de vitalité



Spritz

cocktail aux notes d'agrumes combinées avec délice d'une pointe d'amertume, faisant un sorbet des plus rafraîchissants. Fermez les yeux et retrouvez la douceur d'Italie



Nouveauté Terroirs & Gastronomie



Muroise®

titillez vos papilles avec cette recette exclusive à la saveur incomparable à base d'un hybride mûre framboise unique, cultivé avec soin par Estelle et Magali

www.muroise.com

50% de fruits



Muroise® est une marque déposée par Muroise et Compagnie.



Nouvelles Recettes

Caramel beurre AOP d'Isigny

caramel au beurre AOP d'Isigny avec morceaux de caramel



Chocolat «Alto el Sol» du Pérou

chocolat BIO de plantation unique, cultivé par la famille Saavedra del Castillo. Intense et fruité offrant une surprenante longueur en bouche





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



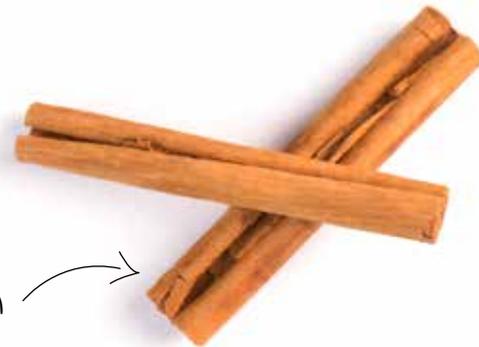
GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Glaces

Artisanales



CATALOGUE **2019**



Cannelle de Ceylan



Amande

à la pâte d'amande 70% de la maison Valrhona, au goût typique et exceptionnel des amandes de Provence



Banane marbrée

banane avec marbrage sauce chocolat maison



Amandine

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



Barbe à papa

un goût de fête foraine ; glace barbe à papa légèrement parfumée à la noix de coco



Amarena

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



Barre choco nut's

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



Amaretto

biscuit Amaretti de la maison Vicenzi réhaussé de sa liqueur d'Amaretto



Bimbo

vanille marbrée caramel avec bonbons multicolores au chocolat



American biscuit

au goût du célèbre biscuit américain noir et blanc



Brownies

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



Azzuro

au bon goût de friandises



Bubble gum

revisite du célèbre bubble gum rose de notre enfance



Glaces Artisanales



Café 100% Arabica



Bulgare

au bon goût de yaourt



Cannelle

infusion maison de cannelle de Ceylan



Bulgare fraise

au bon goût de yaourt, fraises confites et coulis



Cappuccino

glace café et inclusions de copeaux de chocolat blanc et noir



Bulgare fruits rouges

au bon goût de yaourt agrémenté d'une compotée de fruits rouges et fruits des bois maison



Caramel beurre AOP d'Isigny

au caramel au beurre AOP d'Isigny avec morceaux de caramel



Cacahuète

à la pâte de cacahuète



Caramel beurre salé

au caramel, au beurre et au sel de Guérande



Café

au café 100% Arabica



Chartreuse

à la Chartreuse verte des Pères Chartreux



Calisson

à la pâte de calisson avec morceaux de calissons



Cheesecake

glace au fromage frais citronné avec inclusions de biscuits



Noisette Romaine



Chocolat

au cacao et cœur de Guanaja Valrhona

Également Disponible en

Restauration



Chocolat piment

au cacao Valrhona et au piment AOC d'Espelette



Chocolat Alto el Sol du Pérou

chocolat BIO de plantation unique, cultivé par la famille Saavedra del Castillo. Intense et fruité offrant une surprenante longueur en bouche



Confiture de lait

à la confiture de lait traditionnelle



Chocolat au lait

au chocolat Jivara lacté Valrhona



Cookies nut's

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



Chocolat au lait nougat

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



Crème brûlée

à la crème, goût légèrement vanillé, marbrage sauce caramel et éclats de caramel



Chocolat blanc

au chocolat blanc légèrement vanillé avec copeaux de chocolat blanc



Crème Catalane

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



Chocolat Mendant

chocolat Jivara lacté Valrhona, noisettes, amandes, pistaches, raisins secs et oranges confites avec marbrage chocolat maison



Crème fraîche d'Isigny

à la crème fraîche AOC d'Isigny

Glaces Artisanales



Chocolat Valrhona



Croquantine

à la pâte de noisette avec éclats de noisettes caramélisées



Glace aux éclats de Daim®

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



Crumble fruits rouges

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



Glace aux éclats de Granola®

glace avec inclusions de véritables morceaux de biscuits de Granola®



Duo choc

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



Seulement en



Grand cru de chocolat noir Caraïbes au sel de Guérande

au chocolat Valrhona et au sel de Guérande



Fraise

glace à la fraise



Grand Marnier®

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



Forêt Noire

crème fraîche, cerises confites avec copeaux de chocolat et sauce chocolat Valrhona



Infusion café, cardamome

infusion de grains de café 100% Arabica parfumée à la cardamome



Gingembre

au gingembre naturel



Irish coffee

au café pur Arabica, au Baileys et au whisky



Pistache de Sicile



Lavande

à l'extrait de lavande
et au miel de montagne



Menthe chocolat

à la menthe forte verte avec copeaux
de chocolat noir suisse



Macaron framboise

avec macarons et marbrage
coulis de framboise



Meringue

avec éclats de meringues



Madeleine de Commercy

à la véritable madeleine
de Commercy



Miel

au miel de montagne



Marron morceaux

à la véritable pâte de marron
avec morceaux de marrons
glacés Imbert



Miel Pignons

au miel de lavande
de Provence avec inclusions
de pignons de pin grillés



Mascarpone

au véritable mascarpone



Mont-Blanc

vanille avec marbrage à la crème
de marrons et morceaux de meringues



Menthe blanche

à la menthe blanche extra forte



Noisette

à la pâte de noisette



Orange confite
et marinée



Noix

à la pâte de noix avec inclusions
de cerneaux de noix



Pain d'épices

au véritable pain d'épices d'Alsace



Noix de coco

à la noix de coco avec coco râpée



Palet Breton

aux palets bretons pur beurre



Noix de pécan

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



Panna

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



Nougat

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



Petit beurre

aux biscuits Petit beurre



Nuty

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



Pistache

à la pâte de pistache de Sicile
avec éclats de pistaches



Ourson

glace guimauve, marbrage chocolat
maison et morceaux de guimauve



Plombières

au Kirsch avec morceaux
de fruits confits marinés au Kirsch



Raisin Golden Choice
mariné maison au rhum Saint-James



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



Sésame noir

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



Réglisse

à la pâte de réglisse



Spéculoos

aux biscuits Spéculoos Lotus



Rhum raisin

au rhum Saint-James avec raisins Golden Choice marinés maison



Stracciatella

au lait avec copeaux de chocolat noir suisse



Rocher praliné

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



Tarte citron meringuée

au citron avec inclusions de meringues



Rose

à l'extrait naturel de rose



Tarte tatin

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



Palet Breton pur beurre ↗



Thé vert Matcha
au thé vert Matcha du Japon



Vanille «Black Ice»
vanille Bourbon naturellement colorée au charbon végétal



Thym
au thym infusé



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



Tiramisu
au mascarpone et alcool d'Amaretto avec marbrage sauce chocolat maison



Vanille marbrée caramel
à la vanille Bourbon marbrée à la sauce caramel



Tropézienne
à la vanille avec inclusions de brioche et de sucre casson



Verveine
verveine infusée et zestes de citron



Turrón
glace au véritable Turrón de Jijona, AOP



Violette
à l'arôme de violette



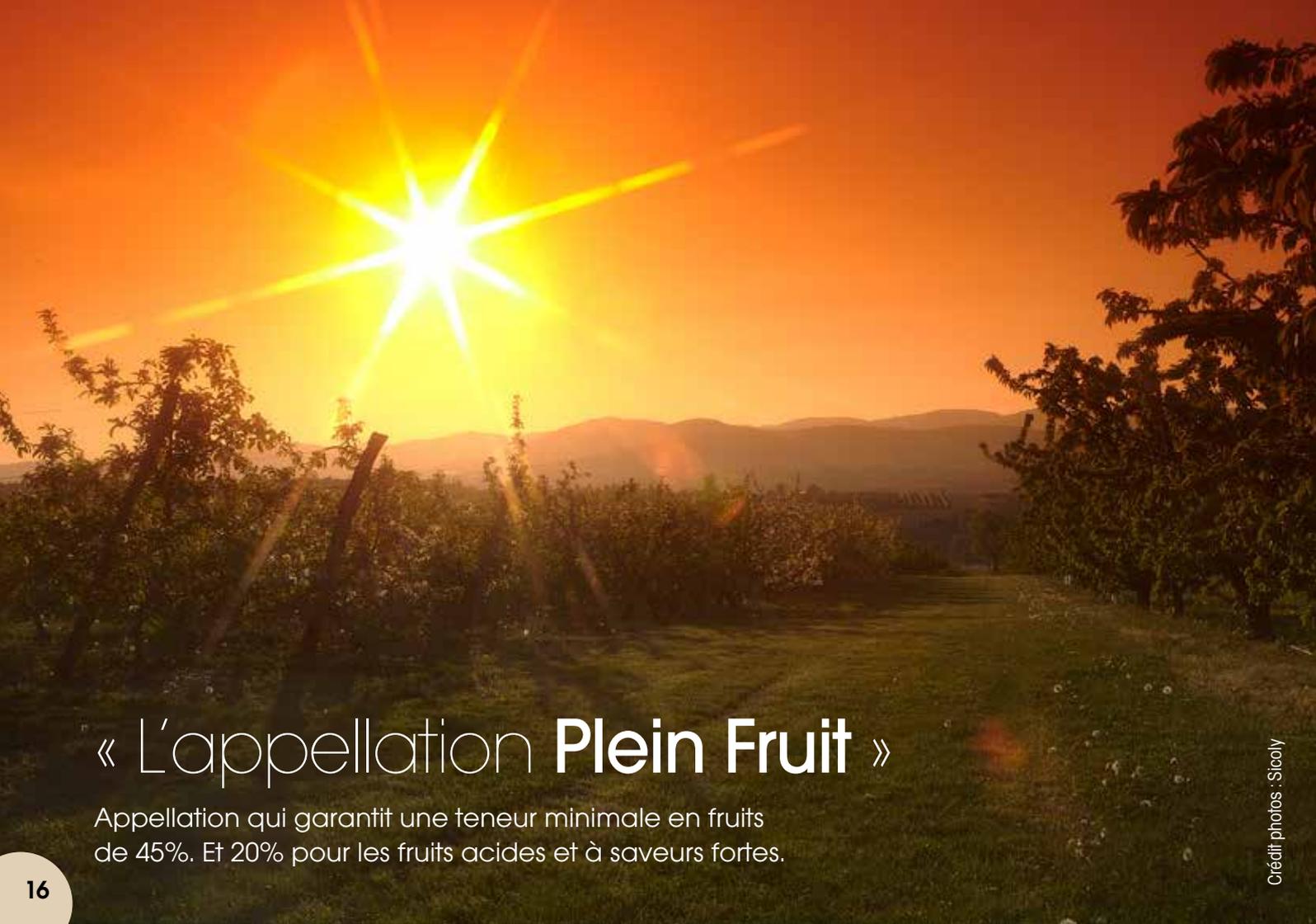
Vanille
à la vanille Bourbon de Madagascar, au beurre d'Échiré et aux œufs

Également Disponible en

Restauration



Yaourt
au lait de montagne de Savoie fabriqué par Bernard Franchet - Le Perce Neige Yaourt des Savoie



« L'appellation **Plein Fruit** »

Appellation qui garantit une teneur minimale en fruits de 45%. Et 20% pour les fruits acides et à saveurs fortes.

GLACES DES **ALPES**
MAÎTRE ARTISAN GLACIER



Sorbets

Plein Fruit



CATALOGUE **2019**

Sorbets **Plein Fruit**

2,5 LITRES
2,5
BASCAL



Citron de Sicile



Abricot

abricot de France,
59% de fruits



Cactus citron vert

cocktail tonique et coloré
de purée de cactus et de citron vert,
48% de fruits



Ananas

ananas du Costa Rica,
59% de fruits



Cassis noir

cassis noir de Bourgogne,
49% de fruits



Ananas rôti

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



Cerise

cerise (griotte),
65% de fruits



Banane

banane de Madagascar,
42% de fruits



Citron

citron de Sicile,
29% de fruits



Bergamote

bergamote de Sicile,
27% de fruits



Citron basilic

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



Bounti

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



Citron vert

citron vert,
27% de fruits

Sorbets Plein Fruit

2,5 LITRES
BACS



Fraise Sengana



Coco

coco de l'océan Indien,
60% de fruits



Fruits rouges

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 menthe douce

fraise Sengana et infusion
de menthe fraîche,
62% de fruits



Hibiscus rouge, passion, banane

infusion maison de fleurs d'hibiscus,
passion et banane de Madagascar,
40% de fruits



Framboise

framboise,
52% de fruits



Kiwi

kiwi,
60% de fruits



Framboise litchi eau de rose

mélange de sorbets framboise et litchi
réhaussé d'un soupçon d'eau de rose,
65% de fruits



Kumquat

kumquat,
38% de fruits

Sorbets **Plein Fruit**



Myrtille Sauvage



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,
58% de fruits



Melon

melon Charentais,
49% de fruits



Orange sanguine

orange sanguine de Sicile,
60% de fruits



Mirabelle

mirabelle de Lorraine,
57% de fruits



Pabana

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



Mûre

mûre,
53% de fruits



Pamplemousse rose

pamplemousse rose,
57% de fruits

Sorbets Plein Fruit

2,5 LITRES
2,5
BACS



Ananas du Costa Rica



Passion

fruit de la passion,
42% de fruits



Pomme verte

pomme verte Granny,
52% de fruits



Pêche de vigne

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



Rhubarbe

rhubarbe,
57% de fruits



Poire

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



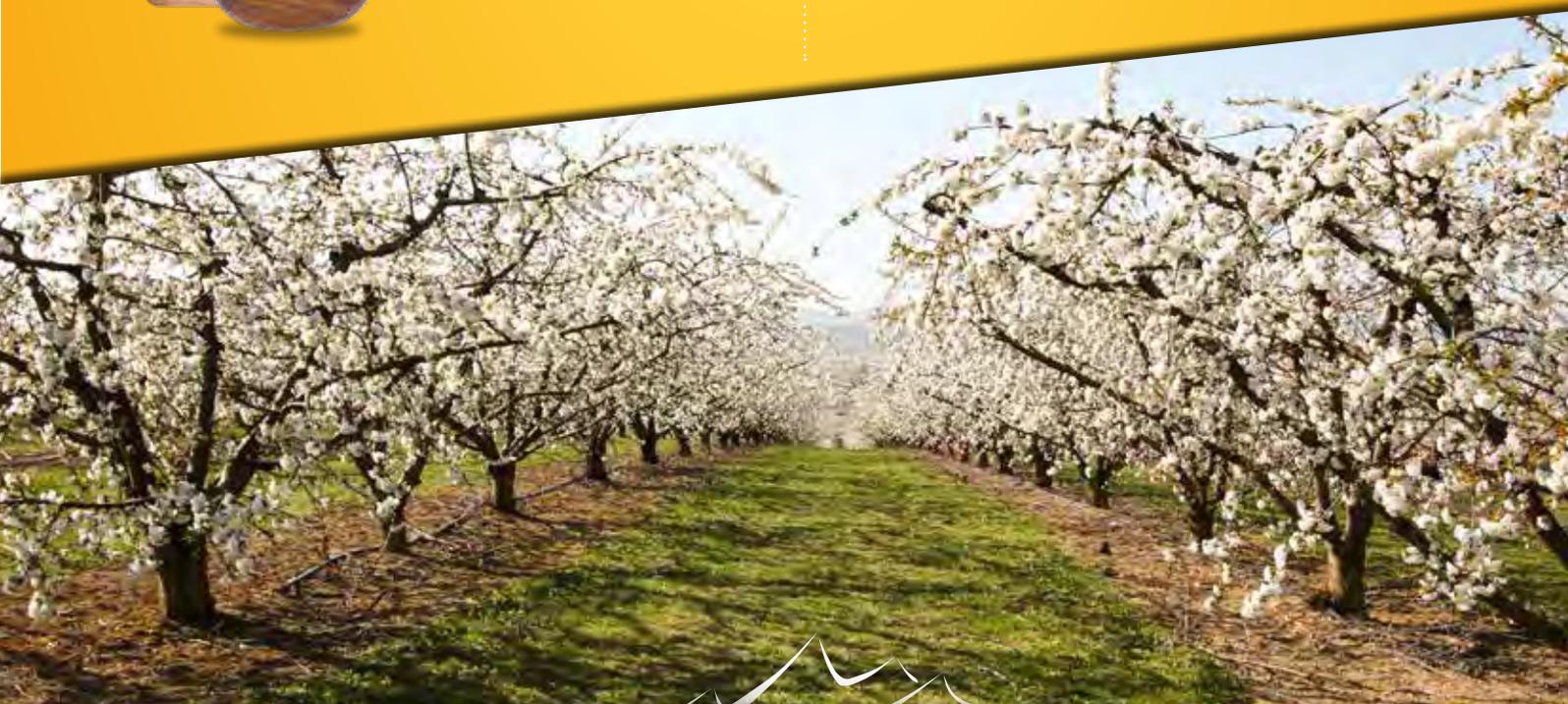
Tomate basilic

tomate et basilic,
54% de fruits



Pomme Redlove®

pomme Redlove®,
57% de fruits



Sorbets Inattendus

2,5 LITRES
2,5
BASCARIN



Café expresso

café expresso 100% Arabica



Menthe verte

menthe verte, goût menthe à l'eau



Carotte, orange, gingembre

mélange étonnant de carotte, orange et gingembre, agréable et plein de vitalité



Pomme cidrée

au cidre brut de Normandie et compote de pommes,

48% de cidre, 24% de pommes



Chocolat

chocolat cœur de Guanaja et Caraïbes Valrhona



Thé vert à la menthe

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

Sorbets Alcoolisés

2,5 LITRES
2,5
BASCARIN



Génépi

à l'infusion de ginepro élaborée à partir d'une plante encore traditionnellement cueillie à la main et récoltée uniquement dans les Alpes



Porto 10 ans

au Porto Tawny 10 ans d'âge

Retrouvez l'histoire de **PORTO CRUZ** sur www.porto-cruz.com



Limoncello

citron à la liqueur de Limoncello issu d'une macération de zestes de citron Bio



Rhum Don Papa®

rhum Don Papa® 7 ans d'âge



Mojito

rhum blanc des Antilles Françaises, citron vert et feuilles de menthe



Spritz

cocktail aux notes d'agrumes combinées avec délice d'une pointe d'amertume, faisant un sorbet des plus rafraîchissants



Piña Colada

mélange de purée d'ananas et de coco parfumé de rhum Saint-James





GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Spécial Glacier



CATALOGUE 2019



Les Glaces

| | | | |
|---|---------------------------------------|---|---|
|  | Amarena p 8 |  | Glace aux éclats de Granola® p 11 |
|  | American biscuit p 8 |  | Grand Marnier® p 11 |
|  | Azzuro p 8 |  | Lavande p 12 |
|  | Banane marbrée p 8 |  | Macaron framboise p 12 |
|  | Barbe à papa p 8 |  | Marron morceaux p 12 |
|  | Barre choco nut's p 8 |  | Mascarpone p 12 |
|  | Bimbo p 8 |  | Menthe chocolat p 12 |
|  | Brownies p 8 |  | Noisette p 12 |
|  | Bubble gum p 8 |  | Noix de coco p 13 |
|  | Bulgare p 9 |  | Nougat p 13 |
|  | Bulgare fraise p 9 |  | Nuty p 13 |
|  | Café p 9 |  | Ourson p 13 |
|  | Cappuccino p 9 |  | Palet breton p 13 |
|  | Caramel beurre AOP d'Isigny p 9 |  | Pistache p 13 |
|  | Caramel beurre salé p 9 |  | Réglisse p 14 |
|  | Cheesecake p 9 |  | Rhum raisin p 14 |
|  | Chocolat p 10 |  | Rocher praliné p 14 |
|  | Chocolat au lait nougat p 10 |  | Spéculoos p 14 |
|  | Chocolat blanc p 10 |  | Stracciatella p 14 |
|  | Chocolat mendiant p 10 |  | Tarte citron meringuée p 14 |
|  | Cookies nut's p 10 |  | Tiramisu p 15 |
|  | Crème brûlée p 10 |  | Tropézienne p 15 |
|  | Croquantine p 11 |  | Vanille p 15 |
|  | Crumble fruits rouges p 11 |  | Vanille «Black Ice» p 15 |
|  | Duo choc p 11 |  | Vanille macadamia p 15 |
|  | Forêt noire p 11 |  | Violette p 15 |
|  | Glace aux éclats de Daim® p 11 | | |



Parfums disponibles en bacs 8 Litres



Les Sorbets

| | | |
|---|--|------|
|  | Abricot | p 18 |
|  | Ananas | p 18 |
|  | Banane | p 18 |
|  | Bounti | p 18 |
|  | Cassis noir | p 18 |
|  | Cerise | p 18 |
|  | Citron | p 18 |
|  | Citron vert | p 18 |
|  | Figue | p 19 |
|  | Fraise | p 19 |
|  | Framboise | p 19 |
|  | Hibiscus rouge, passion, banane | p 19 |
|  | Litchi | p 20 |
|  | Mangue | p 20 |
|  | Melon | p 20 |
|  | Nectarine jaune | p 20 |
|  | Orange sanguine | p 20 |
|  | Pamplemousse rose | p 20 |
|  | Passion | p 21 |
|  | Pêche de vigne | p 21 |
|  | Poire | p 21 |
|  | Pomme Redlove® | p 21 |



- 75 saveurs artisanales
- Services personnalisés
- Conseils et formation en décoration de vitrines
- Les parfums comportant le picto 8 Litres sont disponibles en bacs 8 Litres



Parfums disponibles en bacs 8 Litres



Devenir **Glacier**, pourquoi pas vous ?



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

Contactez nous :

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

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Terroirs & Gastronomie



CATALOGUE 2019

Les Glaces



Butternut au mascarpone

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



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.



Cèpes

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



Chèvre

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



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.



Huile d'olive

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



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 ».



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 ».



Découvrez des recettes exclusives dans notre rubrique

LE COIN DES CHEFS

WWW.GLACESDESALPES.COM



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.



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.



Caramel Salidou



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



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.





Les Sorbets



Basilic

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.



Muroise®

Titillez vos papilles avec cette recette exclusive à la saveur incomparable à base d'un hybride mûre framboise unique, cultivé avec soin par Estelle et Magali.

www.muroise.com

50% de fruits

Muroise® est une marque déposée par Muroise et Compagnie.



Persil

Sorbet au jus de persil frais extrait à froid.



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, ancillotta, 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.



Découvrez des recettes exclusives dans notre rubrique

LE COIN DES CHEFS

WWW.GLACESDESALPES.COM

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Spécialités

Glacées



CATALOGUE **2019**

Les Spécialités

Les Desserts Glacés à Partager

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



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

Suggestions d'utilisations :



Décoré, bûche glacée



Tranché, en assiette



Décoré, vacherin



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



Les Desserts Glacés Individuels

- Volume unitaire
- Boîte de 12 pièces



- 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



Nougat glacé

à la crème de nougat de Montélimar
et ses fruits confits



Soufflé glacé Limoncello

à la liqueur de Limoncello



Soufflé glacé Grand Marnier®

au Grand Marnier® saupoudré de cacao



Dessert glacé spéculoos / Vanille Bourbon

glace spéculoos, glace vanille Bourbon,
brisures de spéculoos

Glaces **Artisanales** 

| | |
|--|------|
| Amande | p 8 |
| Amandine | p 8 |
| Amarena | p 8 |
| Amaretto | p 8 |
| American biscuit | p 8 |
|  Azzuro | p 8 |
|  Banane marbrée | p 8 |
|  Barbe à papa | p 8 |
|  Barre choco nut's | p 8 |
|  Bimbo | p 8 |
|  Brownies | p 8 |
|  Bubble gum | p 8 |
|  Bulgare | p 9 |
|  Bulgare fraise | p 9 |
|  Bulgare fruits rouges | p 9 |
|  Cacahuète | p 9 |
|  Café | p 9 |
|  Calisson | p 9 |
|  Cannelle | p 9 |
|  Cappuccino | p 9 |
|  Caramel beurre AOP d'Isigny | p 9 |
|  Caramel beurre salé | p 9 |
|  Chartreuse | p 9 |
|  Cheesecake | p 9 |
|  Chocolat | p 10 |
|  Chocolat Alto el Sol du Pérou | p 10 |
|  Chocolat au lait | p 10 |
|  Chocolat au lait nougat | p 10 |
|  Chocolat blanc | p 10 |
|  Chocolat mendiant | p 10 |
|  Chocolat piment | p 10 |
|  Confiture de lait | p 10 |
|  Cookies nut's | p 10 |
|  Crème brûlée | p 10 |
|  Crème Catalane | p 10 |
|  Crème fraîche d'Isigny | p 10 |
|  Croquantine | p 11 |
|   Duo choc | p 11 |
|  Fraise | p 11 |
|  Forêt noire | p 11 |
|  Gingembre | p 11 |
|  Glace aux éclats de Daim® | p 11 |
|  Glace aux éclats de Granola® | p 11 |
|  Grand cru de chocolat noir Caraïbes au sel de Guérande | p 11 |
|  Grand Marnier® | p 11 |
|   Infusion café, cardamome | p 11 |
|  Irish coffee | p 11 |
|  Lavande | p 12 |
|  Macaron framboise | p 12 |
|  Madeleine de Commercy | p 12 |
|  Marron morceaux | p 12 |

| | |
|---|------|
| Mascarpone | p 12 |
| Menthe blanche | p 12 |
| Menthe chocolat | p 12 |
| Meringue | p 12 |
| Miel | p 12 |
|  Miel Pignons | p 12 |
|  Mont-Blanc | p 12 |
|  Noisette | p 12 |
|  Noix | p 13 |
|  Noix de coco | p 13 |
|  Noix de pécan | p 13 |
|  Nougat | p 13 |
|  Nuty | p 13 |
|  Ourson | p 13 |
|  Pain d'épices | p 13 |
|  Palet breton | p 13 |
|  Panna | p 13 |
|  Petit beurre | p 13 |
|  Pistache | p 13 |
|  Plombières | p 13 |
|  Praline rose | p 14 |
|  Pruneau armagnac | p 14 |
|  Réglisse | p 14 |
|  Rhum raisin | p 14 |
|  Rocher praliné | p 14 |
|  Rose | p 14 |
|  Rousquille Catalane | p 14 |
|  Sésame noir | p 14 |
|  Spéculoos | p 14 |
|  Stracciatella | p 14 |
|  Tarte citron meringuée | p 14 |
|  Tarte tatin | p 14 |
|  Thé vert Matcha | p 15 |
|  Thym | p 15 |
|  Tiramisu | p 15 |
|  Tropézienne | p 15 |
|  Turrón | p 15 |
|  Vanille | p 15 |
|   Vanille «Black Ice» | p 15 |
|  Vanille macadamia | p 15 |
|  Vanille marbrée caramel | p 15 |
|  Verveine | p 15 |
|  Violette | p 15 |
|  Yaourt | p 15 |

| | |
|--------------------|---|
| Restauration |  |
| Chocolat | p 10 |
| Vanille | p 15 |

Sorbets **Plein Fruit**

| | |
|---------------------------------|------|
| Abricot | p 18 |
| Ananas | p 18 |
| Ananas rôti | p 18 |
| Banane | p 18 |
| Bergamote | p 18 |
| Bounti | p 18 |
| Cactus citron vert | p 18 |
| Cassis noir | p 18 |
| Cerise | p 18 |
| Citron | p 18 |
| Citron basilic | p 18 |
| Citron vert | p 18 |
| Coco | p 19 |
| Figue | p 19 |
| Fraise | p 19 |
| Fraise menthe douce | p 19 |
| Framboise | p 19 |
| Framboise litchi eau de rose | p 19 |
| Fruits rouges | p 19 |
| Fruits du soleil | p 19 |
| Fruits des tropiques | p 19 |
| Hibiscus rouge, passion, banane | p 19 |
| Kiwi | p 19 |
| Kumquat | p 19 |
| Litchi | p 20 |
| Mandarine | p 20 |
| Mangue | p 20 |
| Melon | p 20 |
| Mirabelle | p 20 |
| Mûre | p 20 |
| Myrtille | p 20 |
| Nectarine jaune | p 20 |
| Orange | p 20 |
| Orange sanguine | p 20 |
| Pabana | p 20 |
| Pamplemousse rose | p 20 |
| Passion | p 21 |
| Pêche de vigne | p 21 |
| Poire | p 21 |
| Pomme Redlove® | p 21 |
| Pomme verte | p 21 |
| Rhubarbe | p 21 |
| Tomate basilic | p 21 |

Les **Inattendus**

| | |
|--|------|
| Café expresso | p 22 |
|  Carotte, orange, gingembre | p 22 |
| Chocolat | p 22 |
| Menthe verte | p 22 |
| Pomme cidrée | p 22 |
| Thé vert à la menthe | p 22 |

Les **Alcoolisés**

| | |
|--|------|
| Génépi | p 22 |
| Limoncello | p 22 |
| Mojito | p 22 |
| Piñacolada | p 22 |
| Porto 10 ans | p 22 |
| Rhum Don Papa® | p 22 |
|  Spritz | p 22 |

Spécial **Glacier**

| | |
|--|---------|
|   | p 24-25 |
|--|---------|

Terroirs & Gastronomie

Les **Glaces**

| | |
|---|------|
| Butternut au mascarpone | p 28 |
| Camembert | p 28 |
| Cèpes | p 28 |
| Chèvre | p 28 |
| Foie gras | p 28 |
| Huile d'olive | p 28 |
| Moutarde à l'ancienne de la Maison Fallot | p 28 |
| Poivre de Séchouan | p 28 |
| Poivron piment d'Espelette | p 29 |
| Reblochon | p 29 |
| Roquefort noix | p 29 |
| Safran du Dauphiné | p 29 |
| Vanille de Tahiti | p 29 |
| Vin Jaune du Jura | p 29 |



| | |
|----------------------------|------|
| Caramel Salidou | p 29 |
| Double crème de la Gruyère | p 29 |

Les **Sorbets**

| | |
|--|------|
| Basilic | p 30 |
| Bière d'Abbaye | p 30 |
| Champagne | p 30 |
| Concombre estragon | p 30 |
| Fraise des bois | p 30 |
| Fraise fenouil | p 30 |
| Fraise Mara des bois basilic | p 30 |
|  Muroise® | p 30 |
| Persil | p 30 |
| Saumon fumé à l'aneth | p 30 |
| Vinaigre balsamique de Modène | p 30 |
| Yuzu | p 30 |

Les **Spécialités**

| | |
|---------------------------------|------|
| Les desserts glacés à partager | p 32 |
| Les desserts glacés individuels | p 33 |





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 web**

WWW.GLACESDESALPES.COM

et suivez-nous sur



Glaces des Alpes Officiel