

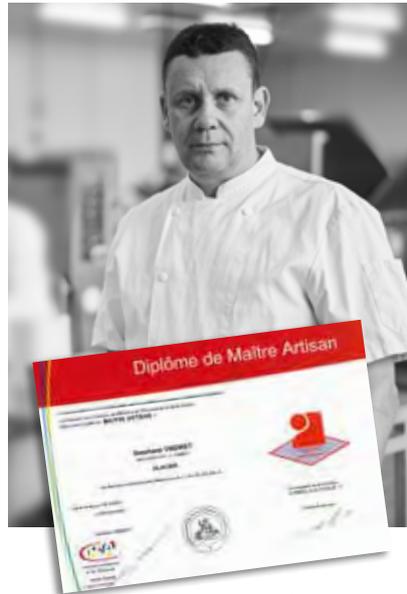
# GLACES DES ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

GLACES & SORBETS  
D'EXCELLENCE



L'ENGAGEMENT **QUALITÉ**



*Stéphane Vindret*  
Maître Artisan Glacier



**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

DEPUIS PLUS DE **30 ANS**,  
NOS **PRODUITS** SONT ÉLABORÉS  
EXCLUSIVEMENT AU  
CŒUR DES ALPES



# 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 !

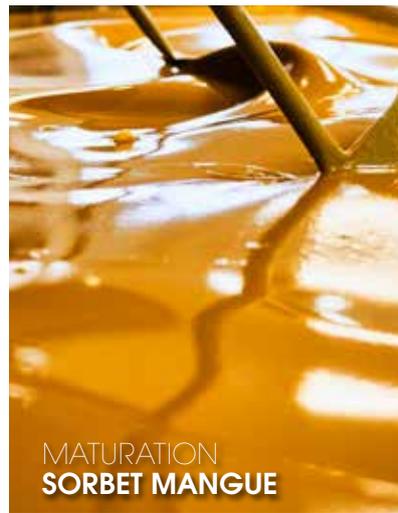
- des recettes généreuses pour un goût authentique et puissant
- une qualité artisanale maîtrisée et constante tout au long de l'année, reconnue et plébiscitée par vos clients

## 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



## LE MOT DU PRÉSIDENT

Chers clients,

Voilà une année bien « particulière » qui vient de s'achever !!! Celle-ci nous a tous affectés dans notre quotidien mais aussi dans nos affaires et il va nous falloir vite l'oublier.

Cette période d'activité réduite forcée nous a cependant permis de solliciter toute l'énergie de chacun de nos collaborateurs pour continuer à progresser. Notre credo reste : la recherche de l'excellence. Chaque référence a été « challengée ». Nous avons poursuivi avec bonheur la quête du meilleur ingrédient. La sélection sans concession quant à sa qualité, sa provenance et son histoire vous permettra d'offrir des recettes encore plus exclusives à vos clients. Ce catalogue en est la démonstration.

Ce temps fut aussi l'occasion d'accentuer encore plus nos actions en faveur de l'environnement avec une vraie démarche responsable de chacun. Ces efforts ont porté, entre autres, sur la gestion et la réduction de l'ensemble de nos déchets, sur la consommation d'eau et d'énergie et sur la proximité de nos fournisseurs. L'ensemble de l'entreprise, au travers de sa force de vente, aura particulièrement à cœur de vous démontrer que Glaces des Alpes va contribuer à faire de 2021 l'année du rebond. Comptez sur nous !!

Philippe Gaudin  
Président



## NOUVEAUTÉS GLACES

### BANOFFEE



«So British & So delicious !»  
Comme un gâteau ! Une glace banane, des brisures de spéculoos, copeaux de chocolat au lait et un marbrage caramel à la crème.

### YAOURT MYRTILLE



Yaourt au lait de Savoie délicatement parfumé et coloré au jus de myrtille, avec ses inclusions de myrtilles semi-confites.



### VACHERIN VANILLE FRAMBOISE



Gourmand comme un entremets avec sa glace vanille bourbon de Madagascar, son sorbet plein fruit framboise et ses inclusions de meringues craquantes et fondantes.

### LICORNE



Glace bi-parfums : glace azzuro et glace barbe à papa.  
Pour le bonheur des petits et grands enfants.

### BABA AU RHUM



Glace au rhum Saint-James®  
et ses morceaux de babas macérés.



## NOUVEAUTÉS SORBETS



CLÉMENTINE CORSE



La clémentine IGP Corse est l'unique clémentine Française.  
Son jus bien orangé et son goût acidulé régaleront vos papilles.  
*60% de fruits*

*Cette clémentine est cultivée et récoltée à la main entre mer et montagne sur la côte est de l'île de beauté.*



## NOUVELLE RECETTE



TIRAMISU



Glace mascarpone parfumée d'un subtil mélange de marsala, café et d'amaretto ainsi que son marbrage au café et ses inclusions de biscuits.

## NOUVEAU ÉGALEMENT DISPONIBLE EN BACS 5 LITRES GLACIERS



YAOURT



Au lait de Savoie.



## 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





# GLACES ARTISANALES

Cannelle de Ceylan



## Amande

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



## Amandine

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



## Amarena

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



## Amaretto

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



## American biscuit

au goût du célèbre biscuit américain noir et blanc



## Azzuro

aromatisée goût friandise



## Baba au rhum

glace au rhum Saint-James® et ses morceaux de babas macérés

Seulement en



## Banane marbrée

banane avec marbrage sauce chocolat maison



## Banoffee

«So British & So delicious !» Comme un gâteau ! Une glace banane, des brisures de spéculoos, copeaux de chocolat au lait et un marbrage caramel à la crème



## Barbe à papa

au véritable goût de barbe à papa. Un goût de fête foraine ; glace barbe à papa légèrement parfumée à la noix de coco





# GLACES ARTISANALES

Café 100% Arabica



## Barre caramel cacahuète

glace avec marbrage caramel, éclats de cacahuètes, pépites de chocolat Valrhona®



## Bulgare

au bon goût de yaourt



## Barre choco nut's

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



## Bulgare fraise

au bon goût de yaourt, fraises confites et coulis



## Bimbo

vanille marbrée caramel avec bonbons multicolores au chocolat



## Bulgare fruits rouges

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



## Black ice

vanille Bourbon naturellement colorée au charbon végétal



## Cacahuète

à la pâte de cacahuète



## Brownies

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



## Café

au café 100% Arabica



## Bubble gum

au bon goût de bubble gum. Revisite du célèbre bubble gum rose de notre enfance



## Calisson

à la pâte de calisson avec morceaux de calissons



# GLACES ARTISANALES

Noisette Romaine



## Cannelle

infusion maison de cannelle de Ceylan



## Chocolat

au cacao et cœur de Guanaja Valrhona®

Également Disponible en



Restauration



## Cappuccino

au café 100% Arabica et inclusions de copeaux de chocolat blanc et noir



## 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



## Caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP

au caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP avec morceaux de caramel



## Chocolat au lait

au chocolat Jivara lacté Valrhona®



## 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®



## Chouchou

au praliné de chez Valrhona® avec inclusions de cacahuètes caramélisées



## Cheesecake\*

au fromage frais citronné avec inclusions de biscuits

\*jusqu'à épuisement des stocks



## Confiture de lait

à la confiture de lait traditionnelle



# GLACES ARTISANALES

Chocolat Valrhona®



## Cookies nut's

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



## Duo choc

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



Seulement en



## Crème brûlée

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



## Forêt Noire

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



## Crème Catalane

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



## Fraise

glace à la fraise



## Crème fraîche d'Isigny

à la crème fraîche d'Isigny AOP



## Génépi

au génépi des Pères Chartreux®



## Croquantine

à la pâte de noisette avec éclats de noisettes caramélisées



## Gingembre

au gingembre naturel



## 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 Daim®

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



# GLACES ARTISANALES



← Pistache de Sicile



## Grand cru de chocolat noir Caraïbes au sel de Guérande

au chocolat Valrhona® et au sel de Guérande



## Madeleine de Commercy

à la véritable madeleine de Commercy



## Grand Marnier®

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



## Marron morceaux

à la véritable pâte de marron avec morceaux de marrons glacés Imber®



## Lavande

à l'extrait de lavande et au miel de montagne



## Mascarpone

au véritable mascarpone



## Licorne

glace bi-parfums : glace azzuro et glace barbe à papa. Pour le bonheur des petits et grands enfants



Seulement en



## Menthe blanche

à la menthe blanche extra forte



## Menthe chocolat

à la menthe forte verte avec copeaux de chocolat noir suisse



## Macaron framboise

avec macarons et marbrage coulis de framboise

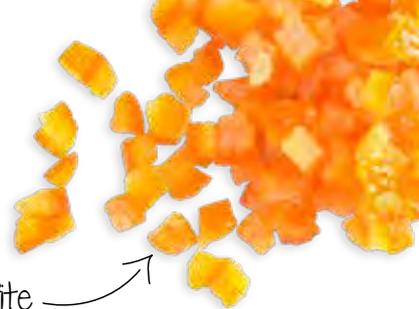


## Meringue

avec éclats de meringues



# GLACES ARTISANALES



Orange confite  
et marinée



**Miel**  
au miel de montagne



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



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



**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



**Nuty**  
à la pâte de noisette et chocolat  
Valrhona® avec marbrage  
à la pâte de noisette



**Noisette**  
à la pâte de noisette



**Ourson**  
glace guimauve, marbrage chocolat  
maison et morceaux de guimauves



**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  
avec marbrage caramel au beurre  
salé



# GLACES ARTISANALES

Raisin Golden Choice  
mariné maison au rhum Saint-James®



## Panettone

glace aux œufs légèrement vanillée, fleur d'oranger, écorces d'oranges macérées au Grand Marnier®, écorces de cédrat de la confiserie Saint-Sylvestre



## Pruneau Armagnac®

à l'Armagnac® et aux pruneaux macérés



## Panna

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



## Réglisse

à la pâte de réglisse



## Petit Beurre\*

aux biscuits Petit Beurre

\*jusqu'à épuisement des stocks



## Rhum raisin

au rhum Saint-James® avec raisins Golden Choice marinés maison



## 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'extrait naturel 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

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



# GLACES ARTISANALES

Palet breton pur beurre



## 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



## Thym

au thym infusé



## Spéculoos

aux biscuits Spéculoos Lotus®



## Tiramisu

glace mascarpone parfumé d'un subtil mélange de marsala, café et d'amaretto ainsi que son marbrage au café et ses inclusions de biscuits.



## Stracciatella

au lait avec copeaux de chocolat noir suisse



## Tropézienne

à la vanille avec inclusions de brioche et de sucre casson



## Tarte citron meringuée

au citron avec inclusions de meringues



## Turrón

au véritable Turrón de Jijona AOP - Pablo Garrigos Ibañez



## Tarte tatin

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



## Vacherin vanille framboise

gourmand comme un entremets avec sa glace vanille bourbon de Madagascar, son sorbet plein fruit framboise et ses inclusions de meringues craquantes et fondantes

Seulement en





# GLACES ARTISANALES



## Vanille

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

Également Disponible en



Restauration



## Violette

à l'arôme de violette



## Vanille macadamia

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



## Yaourt

au lait de Savoie



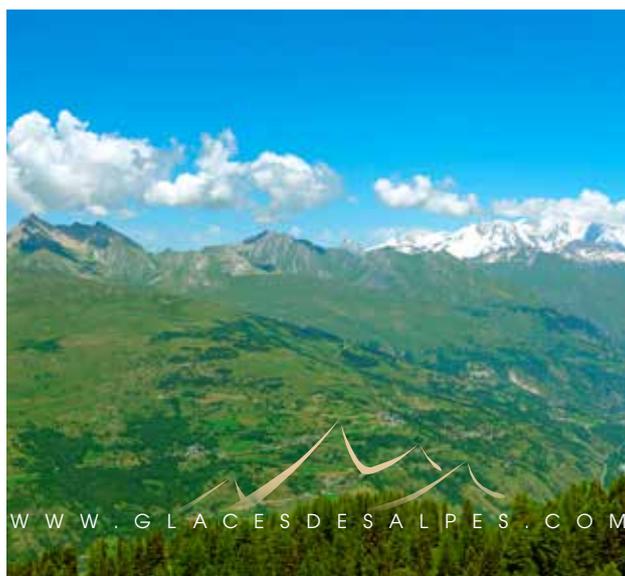
## Verveine

verveine infusée et zestes de citron



## Yaourt myrtille

yaourt au lait de Savoie délicatement parfumé et coloré au jus de myrtille avec ses inclusions de myrtilles semi-confites



# GLACES DES ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

## SORBETS PLEIN FRUIT





# SORBETS PLEIN FRUIT

← Citron Kalamansi



**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**  
cassis,  
49% de fruits



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



**Cerise**  
cerise (griotte),  
65% de fruits



**Banane**  
banane,  
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

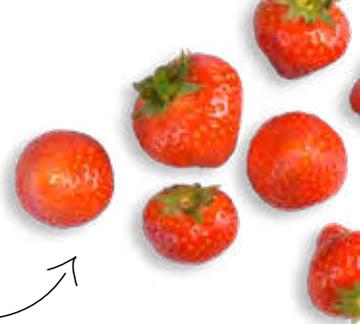


**Bounti**  
au lait de coco marbré  
de sauce chocolat maison  
et copeaux de chocolat noir suisse



**Citron vert**  
citron vert,  
27% de fruits

# SORBETS PLEIN FRUIT



Fraise Sengana



## Clémentine Corse

la clémentine IGP Corse est l'unique clémentine Française. Son jus bien orangé et son goût acidulé régaleront vos papilles,

60% de fruits



## Framboise

framboise,  
52% de fruits



## Framboise, litchi, eau saveur de rose

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



## Coco

coco de l'océan Indien,  
60% de fruits



## Fruits rouges

myrtille, cassis, framboise, fraise 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,  
62% de fruits



## Hibiscus rouge, passion, banane

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



# SORBETS PLEIN FRUIT

Myrtille Sauvage



## Kalamansi

kalamansi,  
20% de fruits



## Mirabelle

mirabelle de Lorraine,  
57% de fruits



## Kiwi

kiwi,  
60% de fruits



## Mûre

mûre,  
53% de fruits



## Litchi

litchi,  
53% de fruits



## Myrtille

myrtille sauvage,  
58% de fruits



## Mandarine\*

mandarine,  
61% de fruits

\*jusqu'à épuisement des stocks



## Nectarine jaune

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



## Mangue

mangue Alphonso et Totapuri,  
45% de fruits



## Orange

orange,  
58% de fruits



## Melon

melon Charentais,  
49% de fruits



## Orange sanguine

orange sanguine de Sicile,  
60% de fruits



# SORBETS PLEIN FRUIT

Ananas du Costa Rica ↗



## Pabana

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



## Poire

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



## Pamplemousse rose

pamplemousse rose,  
*57% de fruits*



## Pomme verte

pomme verte Granny,  
*52% de fruits*



## Passion

fruit de la passion,  
*42% de fruits*



## Rhubarbe

rhubarbe,  
*57% de fruits*



## Pêche de vigne

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



## Tomate basilic

tomate et basilic,  
*54% de fruits*





## SORBETS INATTENDUS



### Café expresso

café expresso 100% Arabica



### Menthe verte

menthe verte, rappelant une véritable 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

\*jusqu'à épuisement des stocks



### Gaspacho

mélange de tomate, concombre, poivron rouge, oignon et ail



## SORBETS ALCOOLISÉS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



### Limoncello

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



### Piñaacolada

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



### Mojito

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



### Don Papa® Baroko

Ce fameux alcool Philippin délivre des notes de vanille, de chêne et d'agrumes confits



# GLACES DES ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

SPÉCIAL  
GLACIER



PRODUITS 2021



# SPÉCIAL GLACIER

## LES GLACES

 Amarena ..... p 8	 Grand Marnier® ..... p 12
 American biscuit ..... p 8	 Lavande ..... p 12
 Azzuro ..... p 8	  Licorne ..... p 12
  Baba au rhum ..... p 8	 Marron morceaux ..... p 12
  Banoffee ..... p 8	 Mascarpone ..... p 12
 Barbe à papa ..... p 8	 Menthe chocolat ..... p 12
 Barre caramel cacahuète ..... p 9	 Noisette ..... p 13
 Barre choco nut's ..... p 9	 Noix de coco ..... p 13
 Bimbo ..... p 9	 Nougat ..... p 13
 Black ice ..... p 9	 Nuty ..... p 13
 Brownies ..... p 9	 Ourson ..... p 13
 Bubble gum ..... p 9	 Palet breton ..... p 13
 Bulgare ..... p 9	 Panettone* ..... p 14
 Bulgare fraise ..... p 9	 Pistache ..... p 14
 Café ..... p 9	 Réglisse ..... p 14
 Caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP ..... p 10	 Rhum raisin ..... p 14
 Caramel beurre salé ..... p 10	 Rocher praliné ..... p 14
 Chocolat ..... p 10	 Spéculoos ..... p 15
 Chocolat blanc ..... p 10	 Stracciatella ..... p 15
 Chouchou ..... p 10	 Tarte citron meringuée ..... p 15
 Cookies nut's ..... p 11	  Tiramisu ..... p 15
 Crème brûlée ..... p 11	 Tropézienne ..... p 15
 Croquantine ..... p 11	  Vacherin vanille / framboise ..... p 15
 Crumble fruits rouges ..... p 11	 Vanille ..... p 16
 Duo choc ..... p 11	 Vanille macadamia ..... p 16
 Forêt noire ..... p 11	 Violette ..... p 16
 Glace aux éclats de Daim® ..... p 11	  Yaourt ..... p 16

\*jusqu'à épuisement des stocks



# SPÉCIAL GLACIER

## LES SORBETS

	Abricot	p 18
	Ananas	p 18
	Banane	p 18
	Bounti	p 18
	Cassis	p 18
	Cerise	p 18
	Citron	p 18
	Citron basilic	p 18
	Citron vert	p 18
	Clémentine Corse	p 19
	Fraise	p 19
	Framboise	p 19

	Hibiscus rouge, passion, banane	p 19
	Mangue	p 20
	Melon	p 20
	Nectarine jaune	p 20
	Orange sanguine	p 20
	Passion	p 21
	Pêche de vigne	p 21
	Poire	p 21



- 74 saveurs artisanales
- Services personnalisés
- Conseils et formation en décoration de vitrines



## SPÉCIAL GLACIER

### LES GLACES

 Barre choco nut's ..... p 9	 Pistache ..... p 14
 Caramel beurre salé ..... p 10	 Rhum raisin ..... p 14
 Chocolat ..... p 10	 Stracciatella ..... p 15
 Duo choc ..... p 11	 Vanille ..... p 16
 Noix de coco ..... p 13	 Vanille macadamia ..... p 16
 Nuty ..... p 13	



## SPÉCIAL GLACIER

### LES SORBETS

 Citron ..... p 18	 Mangue ..... p 20
 Fraise ..... p 19	 Passion ..... p 21
 Framboise ..... p 19	

# DEVENIR GLACIER POURQUOI PAS VOUS ?

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



# GLACES DES ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

## TERROIRS & GASTRONOMIE





# TERROIRS & GASTRONOMIE

## LES GLACES



### Bisque d'écrevisses

Bisque de la maison  
«Azais Polito», classée EPV.



### 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.



### 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<sup>er</sup> 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.



### Infusion café, cardamome

Infusion de grains de café 100% Arabica parfumée à la cardamome.



### 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 Séchuan

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.



### Saint-Marcellin

Saint-Marcellin au lait Bio du Parc Naturel du Vercors de la Coopérative «Vercors Lait».



### 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 Solidou



À la crème de Solidou 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.





# TERROIRS & GASTRONOMIE

## 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](http://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.



### Porto 10 ans

Au Porto Tawny 10 ans d'âge.

**PORTO CRUZ** Retrouvez l'histoire de sur [www.porto-cruz.com](http://www.porto-cruz.com)



### 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**<sub>DES</sub>**ALPES**  
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

SPÉCIALITÉS  
GLACÉES



# 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 » / Mangue Passion

glace chocolat grand cru de terroir « Macaé » pur Brésil,  
sorbet mangue, passion « plein fruit »  
cœur de meringue

### Vanille / Caramel Beurre Salé

glace vanille Bourbon,  
au beurre d'Échiré et aux œufs,  
glace caramel au beurre salé,  
cœur de meringue



### Pêche de Vigne / Fruits Rouges

sorbet pêche de vigne des côteaux du Lyonnais « plein fruit »,  
sorbet fruits rouges, myrtille, cassis, framboise,  
fraise et fraise des bois « plein fruit »,  
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	
Baba au rhum	p 8	
Banane marbrée	p 8	
Banoffee	p 8	
Barbe à papa	p 8	
Barre caramel cacahuète	p 9	
Barre choco nut's	p 9	
Bimbo	p 9	
Black ice	p 9	
Brownies	p 9	
Bubble gum	p 9	
Bulgare	p 9	
Bulgare fraise	p 9	
Bulgare fruits rouges	p 9	
Cacahuète	p 9	
Café	p 9	
Calisson	p 9	
Cannelle	p 10	
Cappuccino	p 10	
Caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP	p 10	
Caramel beurre salé	p 10	
Chartreuse	p 10	
Cheesecake	p 10	
Chocolat	p 10	
Chocolat Alto el Sol du Pérou	p 10	
Chocolat au lait	p 10	
Chocolat blanc	p 10	
Chouchou	p 10	
Confiture de lait	p 10	
Cookies nut's	p 11	
Crème brûlée	p 11	
Crème Catalane	p 11	
Crème fraîche d'Isigny	p 11	
Croquantine	p 11	
Crumble fruits rouges	p 11	
Duo choc	p 11	
Forêt noire	p 11	
Fraise	p 11	
Génépi	p 11	
Gingembre	p 11	
Glace aux éclats de Daim®	p 11	
Grand cru de chocolat noir Caraïbes au sel de Guérande	p 12	
Grand Marnier®	p 12	
Lavande	p 12	
Licorne	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 13
Miel pignons	p 13
Mont-Blanc	p 13
Noisette	p 13
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
Panettone	p 14
Panna	p 14
Petit beurre	p 14
Pistache	p 14
Plombières	p 14
Praline rose	p 14
Pruneau Armagnac®	p 14
Régliasse	p 14
Rhum raisin	p 14
Rocher praliné	p 14
Rose	p 14
Rousquille Catalane	p 14
Sésame noir	p 15
Spéculoos	p 15
Stracciatella	p 15
Tarte citron meringuée	p 15
Tarte tatin	p 15
Thé vert Matcha	p 15
Thym	p 15
Tiramisu	p 15
Tropézienne	p 15
Turron	p 15
Vacherin vanille framboise	p 15
Vanille	p 16
Vanille macadamia	p 16
Verveine	p 16
Violette	p 16
Yaourt	p 16
Yaourt myrtille	p 16
Restauration	
Chocolat	p 10
Vanille	p 16

## 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	p 18
Cerise	p 18
Citron	p 18
Citron basilic	p 18
Citron vert	p 18
 Clémentine Corse	p 19
Coco	p 19
Figue	p 19
Fraise	p 19
Fraise menthe douce	p 19
Framboise	p 19
Framboise, litchi, eau saveur de rose	p 19
Fruits rouges	p 19
Fruits du soleil	p 19
Fruits des tropiques	p 19
Hibiscus rouge, passion, banane	p 19
Kalamansi	p 20
Kiwi	p 20
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 21
Pamplemousse rose	p 21
Passion	p 21
Pêche de vigne	p 21
Poire	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
Gaspacho	p 22
Menthe verte	p 22
Pomme cidrée	p 22
Thé vert à la menthe	p 22

## Les **Alcoolisés**

Limoncello	p 22
Mojito	p 22
Piñaacolada	p 22
Don Papa® Baroko	p 22

## Spécial **Glacier**

	p 24-25
	p 26

## Terroirs & **Gastronomie**

### Les **Glaces**

Bisque d'écrevisses	p 28
Butternut au mascarpone	p 28
Camembert	p 28
Cèpes	p 28
Chèvre	p 28
Foie gras	p 28
Huile d'olive	p 28
Infusion café, cardamome	p 28
Moutarde à l'ancienne de la Maison Fallot	p 28
Poivre de Séchuan	p 28
Poivron piment d'Espelette	p 29
Reblochon	p 29
Roquefort noix	p 29
Safran du Dauphiné	p 29
Saint-Marcellin	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
Porto 10 ans	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

Siège et site de fabrication :

PAE la Caille

191, avenue des Marais

74350 Allonzier la Caille

FRANCE

Tél. : + 33 (0)4 50 46 45 00

[commercial@glacesdesalpes.com](mailto:commercial@glacesdesalpes.com)



Retrouvez-nous **sur notre site web**  
**WWW.GLACESDESALPES.COM**

et suivez-nous sur



Glaces des Alpes Officiel