

LA BOUTIQUE

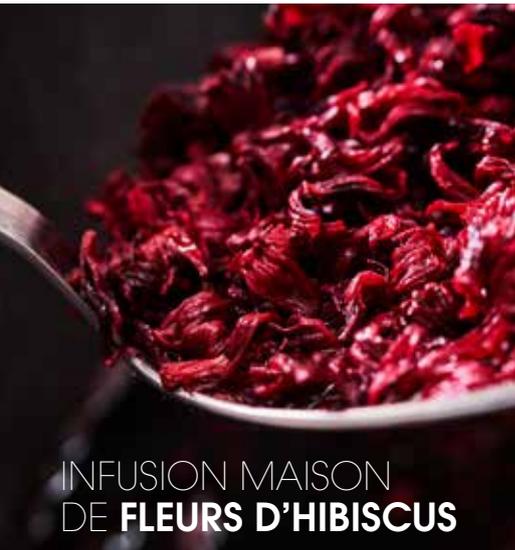
GLACÉS DES ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

GLACES & SORBETS  
D'EXCELLENCE



PRODUITS 2021



INFUSION MAISON  
DE **FLEURS D'HIBISCUS**



EFFEUILLAGÉ  
DE **BASILIC FRAIS**

*Stéphane Vindret*  
Maître Artisan Glacier



C'est des produits de qualité,  
des hommes et un savoir-faire,

DEPUIS 1988

LA **GAMME**

Les Glaces Artisanales .....	p 7
Les Sorbets Plein Fruit .....	p 17
Terroirs et Gastronomie .....	p 23

Les Gâteaux & Pâtisseries .....	p 27
Suggestions de Coupes .....	p 31



..... POUR TOUS VOS **ÉVÈNEMENTS** .....

Baptême

**Mariage**

Communion

Anniversaire

COMMUNION

Anniversaire

et toutes autres célébrations...  
Découvrez nos gâteaux sur commande page 30



## 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.



## 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.



## 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



PRODUITS 2021





750 ml  
4,70€ TTC  
environ  
10 boules



## GLACES ARTISANALES



### 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

Seulement en



### 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.



### Amarena

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



### 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



### Amaretto

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



### Barre caramel cacahuète

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



### American biscuit

au goût du célèbre biscuit américain noir et blanc



### Barre choco nut's

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



### Azzuro

aromatisé goût friandises



### Bimbo

vanille marbrée caramel avec bonbons multicolores au chocolat



Cannelle de Ceylan →

2,5 L  
15,40€ TTC  
environ  
33 boules



Café 100% Arabica



## GLACES ARTISANALES



### Black Ice

vanille Bourbon naturellement colorée au charbon végétal



### Brownies

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



### Bubble gum

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



### Bulgare

au bon goût de yaourt



### Bulgare fraise

au bon goût de yaourt, fraises confites et coulis



### Bulgare fruits rouges

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



### Cacahuète

à la pâte de cacahuète



### Café

au café 100% Arabica



### Calisson

à la pâte de calisson avec morceaux de calissons



### Cannelle

infusion maison de cannelle de Ceylan



### Cappuccino

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



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

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



750 ml  
4,70€ TTC  
environ  
10 boules



## GLACES ARTISANALES



### Caramel beurre salé

au caramel, au beurre et au sel de Guérande



### Chouchou

au praliné de chez Valrhona®  
avec inclusions de cacahuètes caramélisées



### Chartreuse

à la Chartreuse verte des Pères Chartreux



### Confiture de lait

à la confiture de lait traditionnelle



### Chocolat

au cacao et cœur de Guanaja 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 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



### Crème brûlée

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



### Chocolat au lait

au chocolat Jivara lacté Valrhona®



### Crème Catalane

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

Seulement en



### Chocolat blanc

au chocolat blanc légèrement vanillé  
avec copeaux de chocolat blanc



### Crème fraîche d'Isigny

à la crème fraîche d'Isigny AOC

Noisette Romaine →



2,5 L  
15,40€ TTC  
environ  
33 boules



Chocolat Valrhona®



## GLACES ARTISANALES



### 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



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

au chocolat Valrhona® et au sel de Guérande



### Forêt Noire

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



### Glace liqueur d'orange au Grand Marnier®

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



### Fraise

glace à la fraise



### Lavande

à l'extrait de lavande et au miel de montagne



### Génépi

glace au génépi des Pères Chartreux®



### Macaron framboise

avec macarons et marbrage coulis de framboise



### Gingembre

au gingembre naturel



### Madeleine de Commercy

à la véritable madeleine de Commercy



750 ml  
4,70€ TTC  
environ  
10 boules



## GLACES ARTISANALES



### 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

Seulement en



### Noisette

à la pâte de noisette



### Menthe chocolat

à la menthe forte verte avec copeaux de chocolat noir suisse



### Noix

à la pâte de noix avec inclusions de cerneaux de noix



### Meringue

avec éclats de meringues

Seulement en



### Noix de coco

à la noix de coco avec coco râpée



### Miel

au miel de montagne



### Noix de pécan

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

Pistache de Sicile



2,5 L  
15,40€ TTC  
environ  
33 boules



Orange confite et marinée



## GLACES ARTISANALES



### Nougat

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



### Panna

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



### 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®



### Pain d'épices

au véritable pain d'épices d'Alsace



### Praline rose

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



### Palet Breton

aux palets bretons pur beurre  
avec marbrage caramel au beurre salé



### Pruneau Armagnac®

à l'Armagnac® et aux pruneaux macérés



### Panettone

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



### Réglisse

à la pâte de réglisse



750 ml  
4,70€ TTC  
environ  
10 boules



## GLACES ARTISANALES



### 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



### Rousquille Catalane

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



### Thé vert Matcha

au thé vert Matcha du Japon



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



Raisin Golden Choice  
mariné maison au rhum Saint-James®



2,5 L  
15,40€ TTC  
environ  
33 boules



Palet Breton pur beurre



## GLACES ARTISANALES



### 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



### Yaourt

au lait de savoie



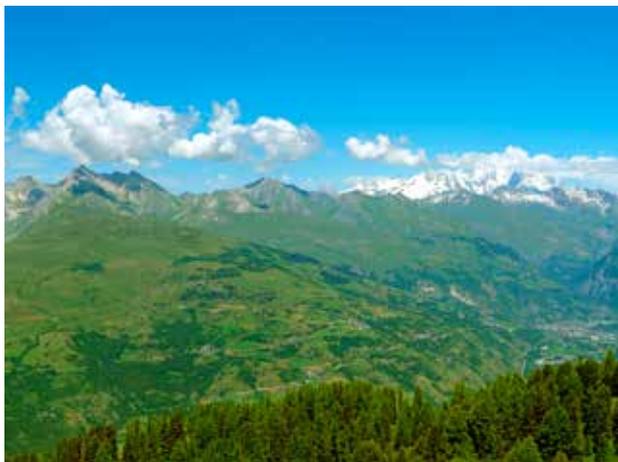
### Vanille macadamia

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



### Yaourt Myrtille

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





Crédit photos : Sicooly

## L'APPELLATION **PLEIN FRUIT** .....

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

GLACES DES ALPES  
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

SORBETS  
PLEIN FRUIT





750 ml  
4,70€ TTC  
environ  
10 boules



## SORBETS PLEIN FRUIT



### 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



Citron Kalamansi



2,5 L  
15,40€ TTC  
environ  
33 boules



Fraise Sengana



## SORBETS PLEIN FRUIT



### 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 litchi eau de rose

mélange de sorbets framboise et litchi réhaussé d'un soupçon d'eau 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 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



### Kalamansi

kalamansi,  
20% de fruits



750 ml  
4,70€ TTC  
environ  
10 boules



## SORBETS PLEIN FRUIT



### Kiwi

kiwi,  
60% de fruits



### Litchi

litchi,  
53% de fruits



### Mangue

mangue Alphonso et Totapuri,  
45% de fruits



### Melon

melon Charentais,  
49% de fruits



### Mirabelle

mirabelle de Lorraine,  
57% de fruits



### Mûre

mûre,  
53% de fruits



### Myrtille

myrtille sauvage,  
58% de fruits



### Nectarine jaune

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



### Orange

orange,  
58% de fruits



### Orange sanguine

orange sanguine de Sicile,  
60% de fruits



### Pabana

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



### Pamplemousse rose

pamplemousse rose,  
57% de fruits



Myrtille Sauvage →

2,5 L  
15,40€ TTC  
environ  
33 boules



Ananas du Costa Rica



## SORBETS PLEIN FRUIT



### 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



750 ml  
4,70€ TTC  
environ  
10 boules



2,5 L  
15,40€ TTC  
environ  
33 boules



## SORBETS INATENDUS



### Café expresso

café expresso 100% Arabica



### Menthe verte

menthe verte,  
reppelant 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®



### Gaspacho

mélange de tomate,  
concombre, poivron rouge,  
oignons 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



### Piñacolada

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

TERROIRS &  
GASTRONOMIE





# TERROIRS & GASTRONOMIE

## LES GLACES



### Bisque d'écrevisse

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

11,05 €



### Butternut au mascarpone

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

14,80 €



### 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.

13,25 €



### Cèpes

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

18,85 €



### Chèvre

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

13,25 €



### Foie gras

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

28,40 €



### Infusion café, cardamome

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

11,05 €



### Huile d'olive

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

13,25 €



### 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 ».

13,40 €



### 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 ».

11,05 €



Découvrez des recettes exclusives dans notre rubrique

LE COIN DES CHEFS [WWW.GLACESDESALPES.COM](http://WWW.GLACESDESALPES.COM)



### Poivron piment d'Espelette

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

13,25 €



### Reblochon

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

13,25 €



### Roquefort noix

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

13,25 €



### 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.

15,70 €



### Saint-Marcellin

Saint-Marcellin au lait cru.

14,10 €



### 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.

14,50 €



### 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.

19,05 €



### Caramel Salidou

750 mL 4,70 €  
2,5L 15,40 €

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



### Double crème de la Gruyère

750 mL 4,70 €  
2,5L 15,40 €

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.

12,90 €



### Bière d'Abbaye

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

13,25 €



### Champagne

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

22,60 €



### Concombre estragon

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

13,25 €



### Fraise des bois

Fraise, fraise des bois 57% de fruits.

12,90 €



### Fraise fenouil

58% fraise fenouil.

14,10 €



### 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.

14,10 €



### 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.

15,60 €



### Persil

Sorbet au jus de persil frais extrait à froid.

12,90 €



### Porto 10 ans

Au Porto Tawny 10 ans d'âge.

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

14,80 €



### Saumon fumé à l'aneth

Sorbet saumon fumé relevé à l'aneth infusé.

13,85 €



### 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.

13,40 €



### Yuzu

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

18,50 €



Découvrez des recettes exclusives dans notre rubrique

LE COIN DES CHEFS [WWW.GLACESDESALPES.COM](http://WWW.GLACESDESALPES.COM)

**GLACES DES ALPES**  
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Pour tous  
**vos évènements**





## LES GÂTEAUX **SURGELÉS**

Les gâteaux sont disponibles  
en format 5/6 ou 8/10 personnes

Décongélation au réfrigérateur  
entre 12 à 24 heures

### Aravis



Mousse Mascarpone  
Confiture de Framboises Maison  
Cassis et Groseilles entières  
Biscuit Joconde aux Amandes  
**5/6 parts : 19,15 € TTC**  
**8/10 parts : 29,95 € TTC**

### Royal Framboise



Mousse au Chocolat Noir  
Crèmeux Chocolat Framboise  
Croquant à la Noisette  
Biscuit Joconde au Chocolat  
**5/6 parts : 19,15 € TTC**  
**8/10 parts : 29,95 € TTC**

### Délice Chocolat - Poires Caramélisées



Mousse au Chocolat Noir  
Poires Caramélisées au Sirop  
Biscuit Joconde aux Amandes - Génoise  
**5/6 parts : 19,15 € TTC**  
**8/10 parts : 29,95 € TTC**

### Forêt Noire (avec ou sans cerise)



**Sans cerise**  
Crème Pâtissière Légère  
Biscuit Joconde au Chocolat  
Chantilly - Chocolat Noir

**Avec cerises**  
Crème Pâtissière Légère - Biscuit Joconde au Chocolat  
Punché à l'Eau de Vie - Griottes à l'Eau de Vie  
Chantilly - Chocolat Noir  
**5/6 parts : 19,15 € TTC**  
**8/10 parts : 29,95 € TTC**

### Gianduja



Mousse Gianduja  
Framboises Fondantes  
Croquant à la Noisette  
Biscuit Joconde au Chocolat  
**5/6 parts : 19,15 € TTC**  
**8/10 parts : 29,95 € TTC**

### Feuilletine Chocolat - Caramel



Mousse de Chocolat Caramélisé  
Croquant à la Noisette  
Biscuit Joconde aux Amandes  
**5/6 parts : 15,15 € TTC**  
**8/10 parts : 22,90 € TTC**

### Entremet Mangue Caramel



Mousse à la Mangue  
Crèmeux Caramel - Marmelade Passion  
Croquant à la Noisette - Biscuit Joconde  
**5/6 parts : 19,15 € TTC**  
**8/10 parts : 29,95 € TTC**

### Framboisier



Crème Pâtissière  
Biscuit Joconde - Framboises  
Alcool de Framboise - Meringue  
**5/6 parts : 19,15 € TTC**  
**8/10 parts : 29,95 € TTC**

### Royal



Mousse au Chocolat Noir - Crèmeux Chocolat  
Croquant à la Noisette  
Biscuit Joconde au Chocolat  
**5/6 parts : 19,15 € TTC**  
**8/10 parts : 29,95 € TTC**



## LES DESSERTS **GLACÉS**



### **Omelette Norvégienne**

(parfums en boutique)  
8 parts : 18,20 € TTC



### **Vacherin Rond**

(parfums en boutique)  
5/6 parts : 17,50 € TTC • 8/10 parts : 23,10 € TTC



### **Nougat Glacé**

1,6 L 18 parts : 15,30 € TTC



### **Vacherin Long**

(parfums en boutique)  
5/6 parts : 12,30 € TTC



## ..... COMPOSEZ VOTRE **VACHERIN** .....

Pauline et son équipe se tiennent à votre disposition pour vous conseiller sur vos choix de parfums parmi nos 180 saveurs en glaces artisanales et sorbets plein fruit.

(sur commande uniquement) Délai : 1 semaine



Vacherin : 2,90€ la part

Nombre de Parts	Dimensions Boîtes
15	L 32 x l 32 x h 11,5
20	L 40 x l 40 x h 12
25	L 40 x l 40 x h 12
30	L 62 x l 42 x h 12
40	L 62 x l 42 x h 12
50	L 62 x l 42 x h 12

## ..... PERSONNALISEZ VOTRE **GÂTEAU** .....

(sur commande uniquement) Délai : 1 semaine

Nombre de Parts	Dimensions Boîtes
15	L 32 x l 32 x h 11,5
20	L 40 x l 40 x h 12
25	L 40 x l 40 x h 12
30	L 62 x l 42 x h 12
40	L 62 x l 42 x h 12
50	L 62 x l 42 x h 12



Feuilletine : 2,70 € la part  
Autres Gâteaux : 3,80 € la part

# SUGGESTIONS DE COUPES

## VANILLE



### MANÈGE

2 b. vanille,  
1 b. chocolat,  
coulis de chocolat,  
crème fouettée

### ISÉROISE

1 b. vanille,  
2 b. chartreuse  
Chartreuse,  
crème fouettée

### CHAMOIS

1 b. vanille,  
2 b. génépi,  
Génépi,  
crème fouettée

## BANOFFEE



### PANN'BANN

2 b. panettone,  
1 b. banoffee,  
crème fouettée

### BANANMIA

1 b. banoffee,  
1 b. banane,  
1 b. spéculoos,  
brisures de speculoos,  
crème fouettée

### BANANA CRUNCH

1 b. banoffee,  
1 b. chocolat au lait,  
1 b. caramel beurre  
salé, coulis de  
caramel, crème  
fouettée

## YAOURT MYRTILLE



### MONTAGNE

1 b. yaourt myrtille,  
1 b. mascarpone,  
1 b. bulgare fruits  
rouges,  
coulis de fruits rouges,  
crème fouettée

### YOUMYRT

1 b. yaourt myrtille,  
1 b. myrtille,  
1 b. yaourt,  
myrtilles fruit,  
crème fouettée

### MARBRÉE

1 b. yaourt myrtille,  
1 b. bulgare fraise,  
1 b. amarena,  
crème fouettée

## CLÉMENTINE CORSE



### AGRUMES

1 b. pamplemousse  
rose,  
1 b. orange sanguine,  
1 b. clémentine corse,  
crème fouettée

### FLORENTINE

2 b. limoncello,  
1 b. clémentine corse,  
crème fouettée

### FRISSON

1 b. citron,  
1 b. citron vert ,  
1 b. clémentine corse,  
coulis de fruits rouges,  
crème fouettée

## FRAMBOISE



### VOISIN VOISINE

1 b. framboise,  
1 b. amandine,  
1 b. poire,  
crème fouettée

### FRAMBOISINE

1 b. framboise,  
2 b. vanille,  
crème de framboise,  
framboises,  
crème fouettée

### DESERTO

1 b. framboise,  
1 b. panna,  
1 b. amaretto,  
coulis de framboise,  
framboises,  
crème fouettée

## TIRAMISU



### LA MAMA

1 b. mascarpone,  
1 b. tiramisu,  
1 b. café,  
crème fouettée

### MONTE BIANCO

1 b. noisette,  
1 b. tiramisu,  
1 b. straciatella,  
crème fouettée

### VENITIENNE

1 b. pistache,  
1 b. café expresso,  
1 b. tiramisu,  
crème fouettée



RETROUVEZ PLUS DE SUGGESTIONS SUR NOTRE SITE WEB  
[WWW.GLACESDESALPES.COM](http://WWW.GLACESDESALPES.COM)

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



**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  
commercial@glacesdesalpes.com

**Horaires Hiver :**

Lundi au Vendredi :  
9h00 / 12h00 - 13h45 / 17h00  
Le Samedi matin : 9h00 / 12h00

**Horaires Été :**

Lundi au Vendredi :  
9h00 / 12h00 - 13h45 / 18h00  
Le Samedi matin : 9h00 / 12h00

Retrouvez-nous **sur notre site web**  
[WWW.GLACESDESALPES.COM](http://WWW.GLACESDESALPES.COM)

et suivez-nous sur



Glaces des Alpes Officiel