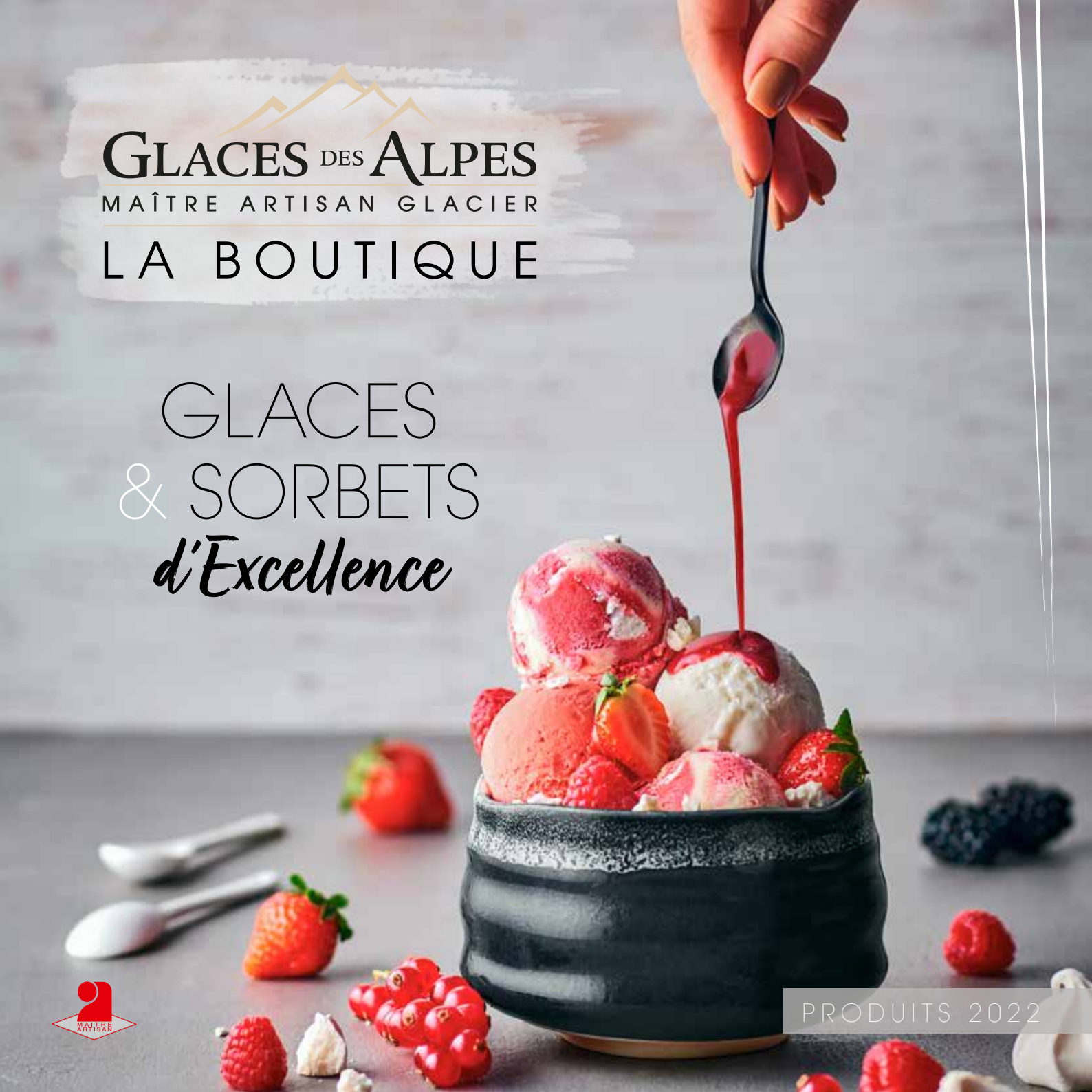


A hand with light-colored nail polish holds a small black spoon, pouring a thick, vibrant red sauce over a bowl of ice cream. The bowl is dark and textured, filled with several scoops of ice cream in shades of pink, red, and white, garnished with fresh strawberries. The background is a soft, out-of-focus grey.

GLACES ^{DES} ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

LA BOUTIQUE

GLACES
& SORBETS
d'Excellence



PRODUITS 2022



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

DEPUIS 1988



Stéphane Vindret
Maître Artisan Glacier



MATURATION
SORBET MANGUE



EFFEUILLAGES
DE BASILIC FRAIS



INFUSION MAISON
DE FLEURS D'HIBISCUS

SOMMAIRE *la Gamme*



Les Glaces Artisanales	p 07
Les Sorbets Plein Fruit	p 21
Terroirs et Gastronomie	p 29
Les Gâteaux & Pâtisseries	p 35
Suggestions de Coupes & Recette	p 40

POUR TOUS VOS *Événements*

- Mariage
- Anniversaire
- Communion
- Baptême



et toutes autres célébrations...

Découvrez nos gâteaux sur commande page 35

NOUVEAUTÉS *Glaces*



Fève de Tonka

glace à l'infusion de fève de Tonka
révélant un goût envoûtant et intense
de vanille et amande amère



Lait d'amande

glace végétale au lait d'amande
issu de variétés douces et ancestrales
cultivées dans le bassin méditerranéen

NOUVEAUTÉ *Sorbet*



Ananas, menthe, gingembre

une alliance fraîche et surprenante dans ce sorbet ananas légèrement mentholé relevé d'une pointe de gingembre



NOUVELLE *Recette*



Tarte citron meringuée

au citron avec inclusions de meringues et morceaux de biscuit



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 *Artisanales*



GLACES *Artisanales*



Amande

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



American biscuit

au goût du célèbre biscuit américain noir et blanc



Amandine

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



Uniquement
en 2,5 Litres



Azzuro

aromatisée goût friandise



Amarena

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



Banane marbrée

banane avec marbrage sauce chocolat maison



Amaretto

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



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

GLACES *Artisanales*



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



Black ice

vanille Bourbon naturellement
colorée au charbon végétal



Barre caramel cacahuète

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



Brownies

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



Barre choco nut's

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



Bubble gum

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



Bimbo

vanille marbrée caramel avec
bonbons multicolores au chocolat



Bulgare

au bon goût de yaourt

GLACES *Artisanales*



Bulgare fraise

au bon goût de yaourt,
fraises confites et coulis



Calisson

à la pâte de calisson
avec morceaux de calissons



Bulgare fruits rouges

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



Cannelle

infusion maison de cannelle
de Ceylan



Cacahuète

à la pâte de cacahuète



Cappuccino

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



Café

au café 100% Arabica



Caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP

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



GLACES *Artisanales*



Caramel beurre salé

au caramel, au beurre
et au sel de Guérande



Chocolat au lait

au chocolat Jivara lacté Valrhona®



Chartreuse

à la Chartreuse verte
des Pères Chartreux®



Chocolat blanc

au chocolat blanc légèrement vanillé
avec copeaux de chocolat blanc



Chocolat

au cacao et cœur
de Guanaja Valrhona®



Chouchou

au praliné de chez Valrhona®
avec inclusions de cacahuètes
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



Confiture de lait

à la confiture de lait traditionnelle

GLACES *Artisanales*



Cookies nut's

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



Croquantine

à la pâte de noisette
avec éclats de noisettes
caramélisées



Crème brûlée

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



Crumble fruits rouges

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



Crème Catalane

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



Uniquement
en 2,5 Litres



Fève de Tonka

glace à l'infusion de fève de Tonka
révélant un goût envoûtant et intense
de vanille et amande amère

Nouveau



Crème fraîche d'Isigny

à la crème fraîche d'Isigny AOP



Forêt Noire

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

GLACES *Artisanales*



Fraise

glace à la fraise



Grand cru de chocolat noir Caraïbes au sel de Guérande

au chocolat Valrhona®
et au sel de Guérande



Génépi

au génépi des Pères Chartreux®



Glace liqueur d'orange au Grand Marnier®

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



Gingembre

au gingembre naturel



Lait d'amande

glace végétale au lait d'amande
issu de variétés douces et ancestrales
cultivées dans le bassin méditerranéen

Nouveau



Glace aux éclats de Daim®

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



Lavande

à l'extrait de lavande
et au miel de montagne





GLACES *Artisanales*



Macaron framboise

avec macarons et marbrage
coulis de framboise



Menthe blanche

à la menthe blanche extra forte



Uniquement
en 2,5 Litres



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

GLACES *Artisanales*



Noisette

à la pâte de noisette



Nougat

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



Noix

à la pâte de noix avec inclusions
de cerneaux de noix



Nutty

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



Noix de coco

à la noix de coco avec coco râpée



Ourson

glace guimauve, marbrage chocolat
maison et morceaux de guimauves



Noix de pécan

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



Pain d'épices

au véritable pain
d'épices d'Alsace





GLACES *Artisanales*



Palet Breton

aux palets bretons pur beurre
avec marbrage caramel
au beurre salé



Praline rose

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



Panna

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



Pruneau Armagnac®

à l'Armagnac®
et aux pruneaux macérés



Pistache

à la pâte de pistache de Sicile
avec éclats de pistaches



Réglisse

à la pâte de réglisse



Plombières

au Kirsch® avec morceaux
de fruits confits marinés au Kirsch®



Rhum raisin

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



GLACES *Artisanales*



Rocher praliné

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



Spéculoos

aux biscuits Spéculoos Lotus®



Rose

à l'extrait naturel de rose



Stracciatella

au lait avec copeaux de chocolat noir suisse



Rousquille Catalane

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



Tarte citron meringuée

au citron avec inclusions de meringues

Nouvelle Recette



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



Tarte tatin

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

GLACES *Artisanales*



Thé vert Matcha

au thé vert Matcha du Japon



Vanille

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



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

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



Verveine

verveine infusée et zestes de citron



Turrón

au véritable Turrón de Jijona AOP - Pablo Garrigos Ibañez



Violette

à l'arôme de violette

GLACES *Artisanales*



Yaourt

au lait de Savoie



Yaourt myrtille

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





Crédit photos : Stooly

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.



SORBETS *Plein Fruit*





SORBETS

Plein Fruit



Abricot

abricot de France,
59% de fruits



Bergamote

bergamote de Sicile,
27% de fruits



Ananas

ananas du Costa Rica,
59% de fruits



Bounti

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



Ananas rôti

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



Cactus citron vert

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



Banane

banane,
42% de fruits



Cassis

cassis,
49% de fruits

SORBETS

Plein Fruit



Cerise

cerise (griotte),
65% de fruits



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



Citron

citron de Sicile,
29% de fruits



Coco

coco de l'océan Indien,
60% de fruits



Citron basilic

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



Figue

figue violette,
53% de fruits



Citron vert

citron vert,
27% de fruits



Fraise

fraise Sengana,
62% de fruits





SORBETS

Plein Fruit



Fraise menthe douce

fraise Sengana et infusion
de menthe,

62% de fruits



Fruits du soleil

mélange de banane, goyave,
orange sanguine, ananas, passion,

57% de fruits



Framboise

framboise,

52% de fruits



Fruits des tropiques

sorbets ananas, mangue,
passion, citron vert,

40% 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



Hibiscus rouge, passion, banane

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

40% de fruits



Fruits rouges

myrtille, cassis, framboise, fraise
et fraise des bois,

50% de fruits



Kalamansi

kalamansi,

20% de fruits

SORBETS

Plein Fruit



Kiwi

kiwi,
60% de fruits



Mirabelle

mirabelle de Lorraine,
57% de fruits



Litchi

litchi,
53% de fruits



Mûre

mûre,
53% de fruits



Mangue

mangue Alphonso et Totapuri,
45% de fruits



Myrtille

myrtille sauvage,
58% de fruits



Melon

melon Charentais,
49% de fruits



SORBETS

Plein Fruit



Orange

orange,
58% de fruits



Passion

fruit de la passion,
42% de fruits



Orange sanguine

orange sanguine de Sicile,
60% de fruits



Pêche de vigne

pêche de vigne vallée du Rhône,
58% de fruits



Pabana

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



Poire

poire Williams,
54% de fruits



Pamplemousse rose

pamplemousse rose,
57% de fruits



Pomme verte

pomme verte Granny,
52% de fruits

SORBETS

Plein Fruit



Rhubarbe

rhubarbe,
57% de fruits



Tomate basilic

tomate et basilic,
54% de fruits

SORBETS

Alcoolisés



Don Papa® Baroko

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



Mojito

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



Limoncello

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



Piña-colada

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

SORBETS

Inattendus



Ananas, menthe, gingembre

une alliance fraîche et surprenante dans ce sorbet ananas légèrement mentholé relevé d'une pointe de gingembre

Nouveau



Chocolat

chocolat cœur de Guanaja et Caraïbes Valrhona®



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



TERROIR & *Gastronomie*



Glaces



1,5 Litre

TERROIR & Gastronomie



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.



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.



Accompagnez vos plats

*Filet de Fera,
Glace Butternut au Mascarpone*



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.



Découvrez des recettes exclusives dans notre rubrique

LE COIN DES CHEFS WWW.GLACESDESALPES.COM

Glaces



1,5 Litre

TERROIR & Gastronomie



Foie gras

Élaborée à base de foies gras sélectionnés du Sud-Ouest, 1^{ers} 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 ».



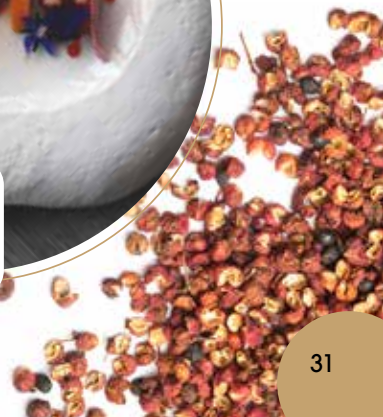
Poivron piment d'Espelette

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



Accompagnez vos plats

*Thon snacké,
Glace Poivre de Séchuan*



Glaces



1,5 Litre

TERROIR & Gastronomie



Reblochon

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



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.



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.



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.



Sorbets



1,5 Litre

TERROIR & Gastronomie



Accompagnez vos plats
*Tomate mozza revisitée,
Sorbet Basilic*



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 « 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.



Découvrez des recettes exclusives dans notre rubrique

LE COIN DES CHEFS WWW.GLACESDESALPES.COM



Sorbets



1,5 Litre

TERROIR & Gastronomie



Persil

Sorbet au jus de persil frais extrait à froid.



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.



Porto 10 ans

Au Porto Tawny 10 ans d'âge.

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



Guzu

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



Saumon fumé à l'aneth

Sorbet saumon fumé relevé à l'aneth infusé.



Accompagnez vos plats
Filets de rougets confits.
Glace Poirron Piment d'Espelette



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 cassis et
groseilles entières enrobées de
confiture de framboise maison,
socle en biscuit joconde¹,
décor de fines tranches de
généoise roulées à la confiture
de framboise maison

Charlotte Poire



Mousse poire,
biscuit charlotte,
décor de poires fraîches

Cocktail de fruits



Crème pâtissière légère, salade
de fruits du moment (ex: orange,
mandarine, banane, raisins,
ananas, pomme, poire, citron),
généoise, meringue à l'italienne

Chocolat- Poures Caramélisées



Mousse au chocolat noir,
poures au sirop caramélisées,
biscuit joconde¹, généoise

Entremet Gianduja



Mousse gianduja (crème
de noisettes caramélisées
et chocolat), framboises
fondantes, croquant à la
noisette², biscuit joconde¹ au
chocolat

Entremet Mangue Caramel



Mousse à la mangue
légèrement vanillée,
crèmeux caramel
et fleur de sel, marmelade
passion, croquant à la noisette²,
biscuit joconde¹

Feuilletine Chocolat - Caramel



Mousse au chocolat
au lait caramel,
croquant à la noisette²,
biscuit joconde¹

Biscuit joconde¹: biscuit moelleux à la poudre d'amande

Croquant à la noisette²: mélange chocolat et feuilletine : petits morceaux de crêpes croustillantes

LES GÂTEAUX

Surgelés



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

Décongélation au réfrigérateur
entre 12 à 24 heures



Forêt Noire avec cerises

Crème pâtissière légère,
griottes à l'eau de vie,
biscuit joconde¹ au chocolat,
décor chantilly,
copeaux de chocolat noir



Forêt Noire sans cerise

Crème pâtissière légère,
biscuit joconde¹ au chocolat,
décor chantilly,
copeaux de chocolat noir



Framboisier

Crème pâtissière, framboises,
génoise, décor de meringue
à l'italienne



Royal

Mousse chocolat noir
avec en son centre un
crémeux chocolat parfumé
au Cointreau,
croquant à la noisette²,
biscuit joconde¹ au chocolat



Royal Framboise

Mousse chocolat noir
avec en son centre un crémeux
chocolat-framboise,
croquant à la noisette²,
biscuit joconde¹ au chocolat



Tarte Citron Meringuée

Fond de tarte sablée,
crème de citron,
meringue à l'italienne



Trélod

Mousse marron
avec éclats de marrons,
myrtilles fondantes,
biscuit joconde¹

Biscuit joconde¹: biscuit moelleux à la poudre d'amande

Croquant à la noisette²: mélange chocolat et feuilletine : petits morceaux de crêpes croustillantes

LES DESSERTS

Glacés



Omelette Norvégienne

(parfums en boutique)



Vacherin Rond

(parfums en boutique)



Nougat Glacé



Vacherin Long

(parfums en boutique)



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

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*

Parmi la liste p36 et p37*



(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



*Sauf tarte citron meringuée et charlotte

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

Chocolat



Tentation

1 b. chocolat,
1 b. marron morceaux,
1 b. noisette,
crème de marron,
crème fouettée

Ramoneur

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

P'tit Grain

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

Café



Sombrero

1 b. café,
1 b. pruneaux
armagnac®,
1 b. rhum raisin,
coulis de café,
crème fouettée

Crème brûlée

1 b. café,
1 b. crème brûlée,
1 b. caramel au
beurre demi-sel
d'Isigny AOP,
coulis de caramel,
crème fouettée

Ancienne

1 b. café,
1 b. rocher praliné,
1 b. rhum raisin,
crème fouettée

Caramel beurre salé



Renversante

1 b. caramel
beurre salé,
1 b. tarte tatin,
1 b. vanille,
coulis de caramel,
crème fouettée

Petit moulin

1 b. caramel
beurre salé,
1 b. spéculoos,
1 b. pistache,
crème fouettée

Périgord

1 b. caramel
beurre salé,
1 b. noix,
1 b. vanille,
cerneaux de noix,
crème fouettée

Noix de Coco



Voyage

1 b. noix de coco,
1 b. ananas,
1 b. citron,
Rhum,
crème fouettée

Exotique

1 b. noix de coco,
1 b. passion,
1 b. banane,
coulis de fruits
exotiques,
crème fouettée

Indonésienne

1 b. noix de coco,
1 b. banane,
1 b. abricot,
noix de coco râpée,
coulis de fruits rouges,
crème fouettée

Pistache



Piemontaise

1 b. noisette,
1 b. vanille,
1 b. pistache, crème
fouettée

Dame verte

3 b. pistache,
chocolat chaud,
crème fouettée

Clovis

2 b. pistache,
1 b. rhum raisin,
crème fouettée



RETROUVEZ PLUS DE SUGGESTIONS SUR NOTRE SITE WEB
WWW.GLACESDESALPES.COM

SUGGESTIONS DE *Coupes*



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

Fève de Tonka



Nouveau

Fève

1 b. fève de Tonka,
1 b. marron morceaux,
1 b. chocolat,
crème de marrons,
copeaux de chocolat,
crème fouettée

Nougatine

1 b. fève de Tonka,
1 b. crème brûlée,
1 b. caramel beurre
salé, éclats de
nougatine, crème
fouettée

Figure

1 b. fève de Tonka,
1 b. poire,
1 b. figue,
morceaux de poire,
copeaux de coco,
crème fouettée

Citron



Mexicaine

1 b. citron,
1 b. mojito,
1 b. menthe verte,
crème fouettée

Djerba

1 b. citron,
1 b. orange,
1 b. orange sanguine,
crème fouettée,
feuilles de menthe,
crème fouettée

Andalouse

1 b. citron,
1 b. orange sanguine,
1 b. pêche de vigne,
coulis de fruits rouges,
crème fouettée

Lait d'amande



Nouveau

Calamande

1 b. lait d'amande,
1 b. fève de Tonka,
1 b. cannelle,
coulis de chocolat,
poudre de cannelle,
crème fouettée

Mandorla

1 b. lait d'amande,
1 b. miel,
1 b. nougat,
amandes
caramélisées,
crème fouettée

Arancia

1 b. lait d'amande,
1 b. chocolat,
1 b. orange,
coulis de chocolat,
amandes effilées,
crème fouettée

Fraise



Tournesol

1 b. fraise,
1 b. mangue,
1 b. passion, céréales,
coulis de fraise,
crème fouettée

Impériale

1 b. fraise,
2 b. champagne,
morceaux de fraise,
Champagne
crème fouettée

Duchesse

1 b. fraise,
1 b. framboise,
1 b. mûre,
coulis de fruits rouges,
crème fouettée

Ananas, menthe, gingembre



Nouveau

Anna Rose

1 b. ananas, menthe
gingembre,
1 b. framboise,
1 b. rose,
morceaux de fraise,
coulis de chocolat,
crème fouettée

Menthe & Co

1 b. ananas, menthe
gingembre,
1 b. chocolat,
1 b. noix de coco,
coulis de chocolat,
copeaux de noix de
coco, crème fouettée

Annabelle

1 b. ananas, menthe
gingembre,
1 b. mirabelle,
1 b. fraise menthe
douce, fruits frais,
coulis de framboise,
crème fouettée



RETROUVEZ PLUS DE SUGGESTIONS SUR NOTRE SITE WEB
WWW.GLACESDESALPES.COM

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

SUGGESTION DE *Recette*



Tarte Provençale chèvre, courgette et son sorbet Tomate Basilic.



Pour 6 assiettes

Pâte sablée

- 250 g farine type 45
- 125 g de beurre
- 1 jaune d'oeuf
- 40 g d'eau
- 1 pincée de sel

Préparation de la tarte

- 3 tomates de petit calibre
- 1 courgette
- 2 oignons rouge
- 1 bûche de chèvre
- huile d'olive
- 2 poignées de pignons de pin
- sorbet tomate basilic
- 1 oignon cébette
- 1 bouquet de basilic
- 125 g tomates cerises multicolores
- sorbet tomate basilic

Pâte sablée

Dans un saladier ou un robot, sablez la farine avec le beurre. Mélangez le jaune d'oeuf, l'eau et le sel et ajoutez les au mélange précédent. Formez une pâte, aplatissez là, filmez là et placez la 1h au réfrigérateur.

Étalez la pâte sablée sur votre plan de travail fariné, sur une épaisseur d'environ 3 mm, et prélevez 6 cercles à l'emporte pièce ou à l'aide d'un bol de 12 cm de diamètre. Replacez 1h au réfrigérateur.

Préparation de la tarte

Lavez les tomates, retirez leur pédoncule et coupez-les en fines tranches. Lavez la courgette, parez les extrémités et coupez les en fines tranches. Retirez la peau des oignons et coupez les également en tranches. Coupez des tranches de chèvre de la même épaisseur que les légumes.

Dressez les légumes sur la tarte fine en partant de l'extérieur vers l'intérieur. Suivez la forme du cercle en alternant les tomates, courgettes, le chèvre et l'oignon.

Versez par-dessus un filet d'huile d'olive, du sel, du poivre et parsemez de pignons de pin. Cuire 35 minutes à 180°.

Dressage

Déposez dans votre assiette la tarte fine provençale et déposez une quenelle de sorbet tomate basilic. Ajoutez 1 tranche d'oignon cébette, 2 tomates cerises coupées en 2 et quelques feuilles de basilic pour décorer. La tarte se déguste aussi bien froide que chaude.



RETROUVEZ PLUS DE SUGGESTIONS SUR NOTRE SITE WEB
WWW.GLACESDESALPES.COM



Découvrez toutes nos

Recettes & Associations
de Glaces et Sorbets

en scannant
le QR Code ci-dessous :



RETROUVEZ PLUS DE SUGGESTIONS SUR NOTRE SITE WEB
WWW.GLACESDESALPES.COM

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER



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

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**

W W W . G L A C E S D E S A L P E S . C O M

et suivez-nous sur



Glaces des Alpes Officiel