

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

PRODUITS 2023

GLACES
& SORBETS
d'Excellence



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 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



Stéphane Vindret
Maître Artisan Glacier

UNE PRÉSERVATION OPTIMALE

- des bacs spatulés à la main pour un travail soigné et 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

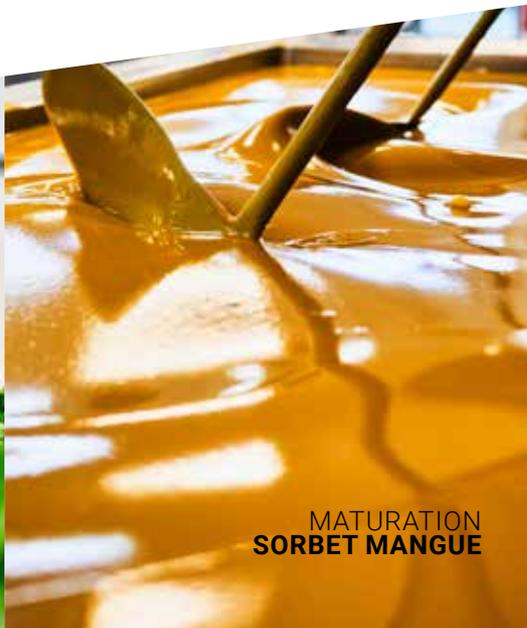
- organoleptiques et bactériologiques à toutes les étapes de fabrication :
 - réception des matières premières
 - fabrication des mix
 - maturation et turbinage
 - produits finis
- des poids et des températures



EFFEUILLAGE
DE **BASILIC FRAIS**



MATURATION
SORBET MANGUE



INFUSION MAISON
DE **FLEURS D'HIBISCUS**



DES CLIENTS

Satisfaits et 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



NOUVELLE Recette



Amande

À la pâte d'amande de Provence 70% de la maison Valrhona® avec inclusions d'amandes caramélisées.



2,5 Litres

NOUVEAUTÉS Sorbets



Ananas basilic

Alliance parfaite entre ananas et feuilles de basilic frais pour un sorbet tout en fraîcheur.

60% de fruits



2,5 Litres



5 Litres
Glacier

Abricot romarin

Vous retrouvez dans ce sorbet toute la subtilité de notre Maître Artisan avec un sorbet aux abricots des Monts et Coteaux du Lyonnais délicatement parfumé à l'eau florale de romarin.

59% de fruits



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Menthe Pastille®

Fraîcheur extrême dans ce sorbet alcoolisé élaboré avec la célèbre liqueur Menthe Pastille® de la Maison Giffard, distillerie et liquoriste depuis 1885. www.giffard.com

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



2,5 Litres

Café frappé

Sorbet café frappé au café 100% Arabica dans sa plus simple expression, pour les amateurs de café.



2,5 Litres



NOUVEAUTÉS

Glaces

Caramel chocolat

Onctueuse et toute en gourmandise, cette glace caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP avec ses inclusions de copeaux de chocolat au lait, éclats de caramel beurre salé et marbrage caramel beurre salé vous fera succomber de plaisir.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Vanille choco amandes

Pour encore plus de gourmandise notre Maître Artisan vous a élaboré une crème glacée vanille Bourbon de Madagascar à la crème fraîche avec amandes et son marbrage chocolat.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier

Vanille à la Crème Fraîche

Crème glacée vanille Bourbon de Madagascar à la crème fraîche.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier

NOUVELLES

Appellations

Glace



Amaretto devient Amaretti

Retrouvez les saveurs d'Italie dans cette glace Amaretti avec ses inclusions de biscuits et ses notes de liqueur d'Amaretto.



2,5 Litres

Glace



Croquantine devient Noisette aux éclats caramélisés

Glace noisette avec ses notes de fruits torréfiés et ses éclats de noisettes caramélisés.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier

DES INGRÉDIENTS *d'Exception*

- Sélectionnés avec soins pour leurs qualités organoléptiques auprès de nos fournisseurs historiques, reconnus pour leurs savoir-faire respectifs.
- Choisis au maximum en origine France et issus de nos terroirs régionaux et locaux.



Une seule vérité : *le plaisir gustatif.*

Un seul mot d'ordre : *la perfection.*



GLACES *Artisanales*





Amande

À la pâte d'amande de Provence 70% de la maison Valrhona® avec inclusions d'amandes caramélisées.

NOUVELLE
Recette



2,5 Litres



American biscuit

Au goût du célèbre biscuit américain noir et blanc.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Amarena

Avec morceaux de demi-cerise amarenata et marbrage au sirop de cerise.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Azzuro

Aromatisée goût friandise.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Amaretti

Retrouvez les saveurs d'Italie dans cette glace Amaretti avec ses inclusions de biscuits et ses notes de liqueur d'Amaretto.

NOUVELLE
Appellation



2,5 Litres



Baba au rhum

Plus qu'une glace, un véritable dessert, glace au rhum Saint-James® et ses morceaux de babas macérés.



5 Litres
Glacier



Banane marbrée

La douceur de la banane avec marbrage sauce chocolat maison.



2,5 Litres



Barre caramel cacahuète

Glace avec marbrage caramel, éclats de cacahuètes, pépites de chocolat Valrhona®.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



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.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Barre choco nut's

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



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



8 Litres



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.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Bimbo

Vanille marbrée caramel avec bonbons multicolores au chocolat.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier





Black ice

Vanille Bourbon naturellement colorée au charbon végétal.



2,5 Litres



Bulgare

Crémeuse et savoureuse, vous retrouverez le goût unique et caractéristique du yaourt bulgare.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Brownies

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



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Bulgare fraise

Retrouvez notre glace bulgare agrémentée de ses morceaux de fraises semi-confites et son marbrage.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Bubble gum

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



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Bulgare fruits rouges

Glace au goût unique de yaourt bulgare associée à son cocktail de fruits rouges.



2,5 Litres





Cacahuète

Glace onctueuse et généreuse, à la pâte de cacahuète.



2,5 Litres



Cannelle

(L'infusion du dimanche...)

Cette glace cannelle à l'infusion maison de cannelle de Ceylan vous révélera toute la diversité de son panel aromatique.



2,5 Litres



Café

Glace café 100% Arabica aux arômes fins sans amertume.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Cappuccino

Au café 100% Arabica et inclusions de copeaux de chocolat blanc et noir.



2,5 Litres



Calisson

À la pâte de calisson d'Aix en Provence de la maison Roy René avec marquants de pâte de calisson.



2,5 Litres



Caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP

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



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



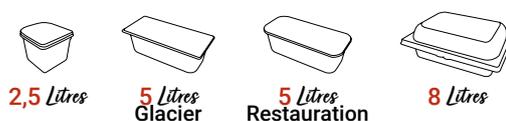
Caramel beurre salé

Au caramel, au beurre et au sel de Guérande.



Chocolat

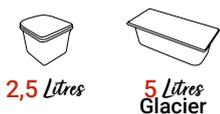
Glace au chocolat noir intense, au cacao et cœur de Guanaja 80% de la maison Valrhona®.



Caramel chocolat

Onctueuse et toute en gourmandise, cette glace caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP avec ses inclusions de copeaux de chocolat au lait, éclats de caramel beurre salé et marbrage caramel beurre salé vous fera succomber de plaisir.

NOUVEAUTÉ



Chocolat Alto el Sol du Pérou

Chocolat bio de plantation unique, cultivé par la famille Saavedra del Castillo. Intense et fruitée offrant une surprenante longueur en bouche.



Chartreuse®

Liqueur Chartreuse®. Sous sa belle robe verte intense, retrouvez ses incroyables notes herbacées et épicées.



Chocolat au lait

Laissez-vous emporter par la douceur cacaotée et maltée du Jivara lactée de la maison Valrhona®.





Chocolat blanc

Au chocolat blanc légèrement vanillé avec copeaux de chocolat blanc.



2,5 Litres

5 Litres
Glacier



Cookies nut's

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



2,5 Litres

5 Litres
Glacier



Chouchou

Au praliné cacahuète de la maison Valrhona® associé au croquant des chouchous de votre enfance.



2,5 Litres

5 Litres
Glacier



Crème brûlée

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



2,5 Litres

5 Litres
Glacier



Confiture de lait

À la confiture de lait traditionnelle.



2,5 Litres



Crème catalane

Glace aux œufs, agrumes, pointe de badiane et morceaux de caramel.



2,5 Litres



Crème fraîche d'Isigny

À la crème fraîche d'Isigny AOP.



Fève de Tonka

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



2,5 Litres



2,5 Litres



Crumble fruits rouges

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



Forêt Noire

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



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



2,5 Litres



Duo choc

Glace bi-parfums : chocolat au lait Valrhona® et chocolat blanc.



Fraise

Glace à la fraise généreusement gourmande et fruitée.



5 Litres
Glacier



8 Litres



2,5 Litres





Génépi

Le génépi est élaboré à partir de plantes récoltées uniquement dans les Alpes avec des notes de camphre et de résine. Très apprécié dans nos massifs Alpin l'hiver.



2,5 Litres



Grand cru de chocolat noir Caraïbes au sel de Guérande

Au chocolat de la maison Valrhona®, aux notes intenses et ses accents boisés et de fruits secs grillés agrémenté d'une pointe de sel de Guérande.



2,5 Litres



Gingembre

Glace parfumée au gingembre naturel aux saveurs citronnées, piquantes et épicées.



2,5 Litres



Grand Marnier®

Au Grand Marnier® avec écorces d'oranges confites et marinées.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Glace aux éclats de Daim®

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



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Lait d'amande

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



2,5 Litres



Lavande

À l'extrait de lavande et au miel de montagne.



Madeleine de Commercy

Glace élaborée à partir de véritables madeleines de Commercy réhaussée de zestes d'agrumes.



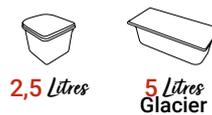
Licorne

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



Marron morceaux

Glace marron à la crème et pâte de marrons parfumées à la vanille Bourbon de Madagascar et ses brisures de marrons glacés Imbert®.



Macaron framboise

Avec macarons et marbrage coulis de framboises.



Mascarpone

Au véritable mascarpone, ingrédient de choix dans la cuisine italienne cette glace vous plongera au cœur des régions de Piémont-Lombardie.





Menthe blanche

Retrouvez dans cette glace toute la fraîcheur et l'intensité de la menthe.



2,5 Litres



Miel

Glace aux notes florales, fraîches et très légèrement boisées du miel de montagne.



2,5 Litres



Menthe chocolat

Glace à la menthe avec ses inclusions de copeaux de chocolat noir 61%.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Miel pignons

Au miel de lavande avec inclusions de pignons de pin grillés.



2,5 Litres



Meringue

Glace gourmande et croquante avec éclats de meringues.



2,5 Litres



Mont-Blanc

Glace à la vanille Bourbon de Madagascar marbrée de crème de marrons légèrement parfumée au whisky et ses morceaux de meringues.

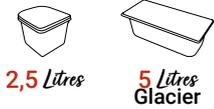


2,5 Litres



Noisette

Glace aux saveurs douces et rondes de la pâte de noisette.



Noix de coco

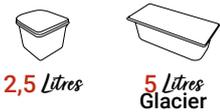
Glace au lait et pâte de noix de coco avec coco râpée.



Noisette aux éclats caramélisés

Glace noisette avec ses notes de fruits torréfiés et ses éclats de noisettes caramélisés.

NOUVELLE
Appellation



Noix de pécan

À la pâte de noix et éclats de noix de pécan caramélisés.



Noix

À la pâte de noix avec inclusions de cerneaux de noix grillés.



Nougat

Glace à la crème de nougat de Montélimar de la maison Chabert et Guillot® avec éclats de nougat et amandes grillées.





Nutty

Généreux mariage de la noisette et du chocolat Caraïbes de la maison Valrhona® avec son marbrage croquant.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



8 Litres



Palet Breton

Aux palets bretons pur beurre avec marbrage caramel au beurre salé et inclusions de biscuits croquants.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Ourson

Glace au parfum de guimauve avec le moelleux de ses morceaux et son marbrage chocolat maison.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Panna

Glace dans sa plus simple expression, lactée et crémeuse, pour de multiples associations.



2,5 Litres



Pain d'épices

Avec la maison LIPS, découvrez toutes les saveurs de notre glace à l'authentique pain d'épices d'Alsace.



2,5 Litres



Pistache

À la pâte de pistache de Sicile avec éclats de pistaches.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



8 Litres



Plombières

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

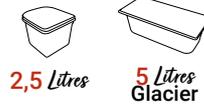


2,5 Litres



Régisse

Crémeuse et onctueuse, au goût typique du réglisse.



2,5 Litres

5 Litres
Glacier



Praline rose

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



2,5 Litres



Rhum raisin

Au rhum Saint-James® avec raisins Golden Choice avec macération maison de plusieurs jours.



2,5 Litres

5 Litres
Glacier

8 Litres



Pruneau Armagnac®

À l'Armagnac® et aux pruneaux macérés.



2,5 Litres



Rocher praliné

Glace au chocolat Macaé de la maison Valrhona® associée à la douceur de la pâte de noisette et au croquant des éclats de noisettes grillés.



2,5 Litres

5 Litres
Glacier



Rose

Glace au goût original floral, à l'extrait naturel de rose.



2,5 Litres



Speculoos

Glace gourmande et croquante aux véritables biscuits Speculoos Lotus®.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Rousquille catalane

Glace biscuitée aux notes citronnées et anisées avec inclusions de véritables rousquilles catalanes.



2,5 Litres



Stracciatella

Glace aux notes lactées légèrement parfumée caramel et vanille agrémentée de ses brisures de chocolat noir.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



8 Litres



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.



2,5 Litres



Tarte citron meringuée

Au citron avec inclusions de meringues et morceaux de biscuits.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Tarte tatin

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



2,5 Litres



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.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Thé vert Matcha

Au goût intense du thé vert Matcha du Japon connu pour ses multiples bienfaits. Cette glace saura vous faire voyager au pays du Soleil-Levant.



2,5 Litres



Turrón

Au véritable Turrón de Jijona AOP Pablo Garrigos Ibañez.



2,5 Litres



Thym

Glace aux saveurs typiques et aromatiques du thym infusé maison.



2,5 Litres



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.



5 Litres
Glacier



Vanille

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



Vanille macadamia

Glace vanille Bourbon marbrée d'une sauce caramel et ses brisures de noix de macadamia caramélisées.



Vanille choco amandes

Pour encore plus de gourmandise notre Maître Artisan vous a élaboré une crème glacée vanille Bourbon de Madagascar à la crème fraîche avec amandes et son marbrage chocolat.

NOUVEAUTÉ



Verveine

Glace aux saveurs discrètes de verveine infusée maison relevée de zestes de citron.



Vanille à la crème fraîche

Crème glacée vanille Bourbon de Madagascar à la crème fraîche.

NOUVEAUTÉ



Violette

Douceur florale avec cette glace à l'arôme de violette.





Yaourt

Glace onctueuse et crémeuse au goût typique d'un yaourt au lait de Savoie.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Yaourt myrtille

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



2,5 Litres

DES RECETTES PLEINES DE
Générosité.



SORBETS

Plein Fruit





Abricot

Abricot des Monts et Coteaux du Lyonnais et vallée du Rhône.
59% de fruits



2,5 Litres

5 Litres
Glacier



Ananas basilic

Alliance parfaite entre ananas et feuilles de basilic frais pour un sorbet tout en fraîcheur.
60% de fruits

NOUVEAUTÉ



2,5 Litres

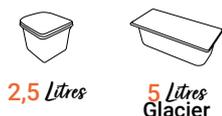
5 Litres
Glacier



Abricot romarin

Vous retrouvez dans ce sorbet toute la subtilité de notre Maître Artisan avec un sorbet aux abricots des Monts et Coteaux du Lyonnais délicatement parfumé à l'eau florale de romarin.
59% de fruits

NOUVEAUTÉ



2,5 Litres

5 Litres
Glacier



Ananas rôti

Sorbet ananas avec marbrage caramel au rhum.
58% de fruits

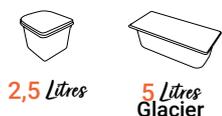


2,5 Litres



Ananas

Ananas du Costa Rica.
59% de fruits



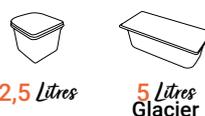
2,5 Litres

5 Litres
Glacier



Banane

Banane.
42% de fruits



2,5 Litres

5 Litres
Glacier





Bergamote

Bergamote de Sicile.
27% de fruits



2,5 Litres



Cassis

Cassis noir de Bourgogne.
49% de fruits



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Bounti

Au lait de coco marbré
de sauce chocolat maison
et copeaux de chocolat noir suisse.



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Cerise

Cerise (griotte).
65% de fruits



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Cactus citron vert

Cocktail tonique et coloré
de purée de cactus
et de citron vert.
48% de fruits



2,5 Litres



Citron

Citron de Sicile.
29% de fruits



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



8 Litres



Citron basilic

Savoureux mariage du citron et de la feuille de basilic.
27% de fruits



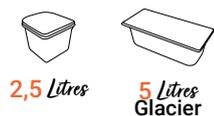
2,5 Litres

5 Litres
Glacier



Citron vert

Citron vert.
27% de fruits



2,5 Litres

5 Litres
Glacier



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



2,5 Litres

5 Litres
Glacier



Coco

Sorbet au lait de coco de l'océan Indien.
58% de fruits



2,5 Litres



Figue

Figue violette.
53% de fruits



2,5 Litres



Fraise

Fraise Sengana.
62% de fruits



2,5 Litres

5 Litres
Glacier

8 Litres



Fraise menthe douce

Fraise Sengana et infusion de menthe.

62% de fruits



2,5 Litres



Fruits rouges

Myrtille, cassis, framboise, fraise et fraise des bois.

50% de fruits



2,5 Litres



Framboise

Framboise.

52% de fruits



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



8 Litres



Fruits du soleil

Mélange de banane, goyave, orange sanguine, ananas, passion.

57% de fruits



2,5 Litres



Framboise, litchi, eau saveur de rose

Mélange de sorbets framboise et litchi réhaussé d'un soupçon d'eau saveur de rose.

65% de fruits



2,5 Litres



Fruits des tropiques

Sorbets ananas, mangue, passion, citron vert.

40% de fruits



2,5 Litres



Hibiscus rouge, passion, banane

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



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Litchi

Litchi.
53% de fruits



2,5 Litres



Kalamansi

Kalamansi.
20% de fruits



2,5 Litres



Mangue

Mangue Alphonso et Totapuri.
45% de fruits



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



8 Litres



Kiwi

Kiwi.
60% de fruits



2,5 Litres





Melon

Melon Charentais.
49% de fruits



Myrtille

Myrtille sauvage.
58% de fruits



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



2,5 Litres



Mirabelle

Mirabelle de Lorraine.
57% de fruits



Orange

Orange.
58% de fruits



2,5 Litres



2,5 Litres



Mûre

Mûre.
53% de fruits



Orange sanguine

Orange sanguine de Sicile.
60% de fruits



2,5 Litres



2,5 Litres



5 Litres
Glacier





Pabana

Exotique
(banane, passion, mangue, citron).
49% de fruits



Pêche de vigne

Pêche de vigne de la vallée du Rhône.
58% de fruits



2,5 Litres



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Pamplémousse rose

Pamplémousse rose.
57% de fruits



Poire

Poire Williams de Savoie.
54% de fruits



2,5 Litres



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



Passion

Fruit de la passion.
42% de fruits



Pomme verte

Pomme verte Granny Smith
de la vallée du Rhône.
52% de fruits



2,5 Litres



5 Litres
Glacier



8 Litres



2,5 Litres



Rhubarbe

Rhubarbe.
57% de fruits



2,5 Litres



Tomate basilic

Tomate et basilic.
54% de fruits



2,5 Litres

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 *Alcoolisés*

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



Don Papa® Baroko

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



2,5 Litres



Mojito

Rhum blanc des Antilles Françaises, citron vert et feuilles de menthe.



2,5 Litres



Limoncello

Citron à la liqueur de Limoncello issu d'une macération de zestes de citron bio.



2,5 Litres



Piñacolada

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



2,5 Litres



Menthe Pastille®

Fraîcheur extrême dans ce sorbet alcoolisé élaboré avec la célèbre liqueur Menthe Pastille® de la Maison Giffard, distillerie et liquoriste depuis 1885.
www.giffard.com

NOUVEAUTÉ



2,5 Litres





Ananas, menthe, gingembre

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



2,5 Litres



Chocolat

Sorbet exclusif pour les amateurs de chocolat. Fruit d'une association intense de cacao, cœur de Guanaja 80% et Caraïbes de la maison Valrhona®.



2,5 Litres



Café frappé

Sorbet café frappé au café 100% Arabica dans sa plus simple expression, pour les amateurs de café.

NOUVEAUTÉ



2,5 Litres



Menthe verte

Retrouvez toute la fraîcheur de la menthe dans ce sorbet aux saveurs de menthe à l'eau.



2,5 Litres



Carotte, orange, gingembre

Mélange étonnant de carotte, orange et gingembre, agréable et plein de vitalité.



2,5 Litres



Pomme cidrée

Au cidre brut de Normandie et compote de pommes.
48% de cidre, 24% de pommes



2,5 Litres



Depuis 1991, Stéphane Vindret gère d'une main de maître toute la production de l'atelier de Glaces des Alpes. De la conception de la recette à la mise en œuvre en passant par la gestion de sa brigade de pâtissiers, il opère à la manière des grands chefs cuisiniers et pâtissiers chez qui il a fait ses armes (Charles Jaegler, Christophe Marquant, Franck Fleurance, Ulrich Beringer).

Au-delà de la glace, il est toujours à la recherche de nouvelles saveurs surprenantes et créatives pour replacer la glace au centre de la gastronomie et de l'imaginaire des grands chefs.

« Nous faisons des glaces, c'est un fait, mais nous donnons surtout des outils à nos confrères cuisiniers pour laisser libre cours à leur créativité. Mon but est de retranscrire sous forme de glace la saveur originelle de l'ingrédient d'exception que nous avons sélectionné ».

Stéphane Vindret
Maître Artisan Glacier



TERROIR & *Gastronomie*





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.



1,5 Litre



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.



1,5 Litre



Caramel Salidou

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



2,5 Litres



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.



1,5 Litre



Chèvre

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



1,5 Litre



Découvrez des recettes exclusives dans notre rubrique
LE COIN DES CHEFS

Double crème de la Gruyère



Légèrement vanillée avec meringues, 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.



2,5 Litres

Infusion café, cardamome



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



1,5 Litre

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.



1,5 Litre

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 ».



1,5 Litre

Huile d'olive



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



1,5 Litre



Poivre de Sèchuan

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



Accompagnez vos plats
*Thon snacké,
Glace Poivre de Sèchuan*



1,5 Litre

Poivron piment d'Espelette

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



Roquefort noix

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



1,5 Litre



1,5 Litre

Reblochon

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



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.



1,5 Litre



1,5 Litre



Découvrez des recettes exclusives dans notre rubrique
LE COIN DES CHEFS

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.



1,5 Litre

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.



1,5 Litre



Basilic

Sorbet au jus de basilic frais extrait à froid.



1,5 Litre

Bière d'Abbaye

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



1,5 Litre

Champagne

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



1,5 Litre



Accompagnez vos plats
Tomate mozza revisitée,
Sorbet Basilic

Concombre estragon

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



1,5 Litre

Fraise des bois

Fraise, fraise des bois 57% de fruits.



1,5 Litre



Découvrez des recettes exclusives dans notre rubrique
LE COIN DES CHEFS

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.



1,5 Litre

Persil



Sorbet au jus de persil frais extrait à froid.



1,5 Litre

Porto 10 ans

Au Porto Tawny 10 ans d'âge.

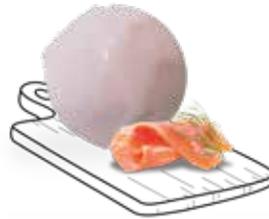
PORTO CRUZ Retrouvez l'histoire de
sur www.porto-cruz.com



1,5 Litre

Saumon fumé à l'aneth

Sorbet saumon fumé relevé à l'aneth infusé.



1,5 Litre



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.



1,5 Litre

Yuzu

Originaire de l'Est de l'Asie, notre yuzu du Japon est un hybride de mandarine sauvage et de citron au goût acide et aux notes fraîches et toniques.



1,5 Litre



Accompagnez vos plats
Filets de rougets confits,
Glace Poivron Piment d'Espelette

SPÉCIALITÉS *Glacées*



Les Desserts Glacés à Partager

- 1,8 Litre / 8 parts
- Diamètre 20 cm
- Hauteur 5.5 cm
- Carton de 3 pièces

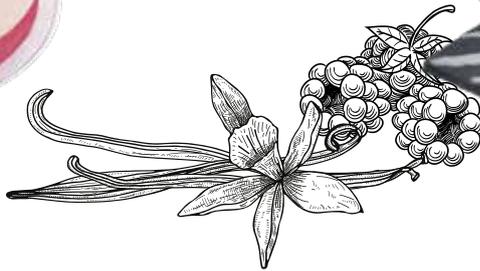


DISPONIBLE EN 3 DUOS DE PARFUMS :

Les Disques de *Vacherins*

Vanille / Framboise

Glace vanille Bourbon, sorbet framboise « plein fruit », cœur de meringue.



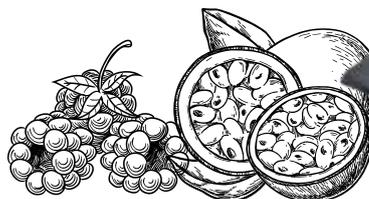
Passion / Framboise

Sorbet passion « plein fruit », sorbet framboise « plein fruit », cœur de meringue.



Pêche de vigne / Fruits rouges

Sorbet pêche de vigne de la vallée du Rhône « plein fruit », sorbet fruits rouges, myrtille, cassis, framboise, fraise et fraise des bois « plein fruit », cœur de meringue.





- 2 Litres
- 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

Les Desserts Glacés à Partager

Les Gouttières de *Bûches*



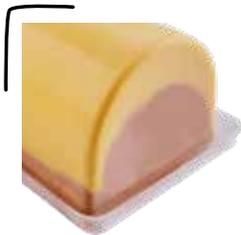
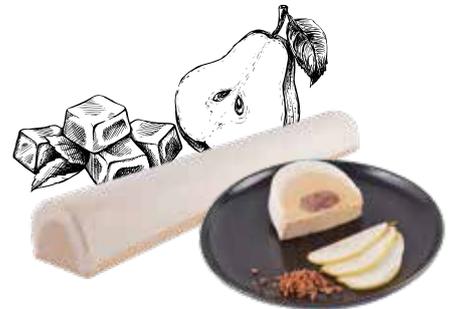
Vanille / Framboise

Glace vanille Bourbon, sorbet framboise « plein fruit », cœur de meringue.



Caramel beurre salé / Poire

Glace caramel beurre salé, sorbet poire Williams « plein fruit », cœur de meringue chocolatée.



Clémentine corse / Chocolat

Sorbet clémentine corse « plein fruit », glace chocolat Valrhona®, cœur de meringue.



Vanille / Caramel beurre salé

Glace vanille Bourbon, glace caramel au beurre salé, cœur de meringue.



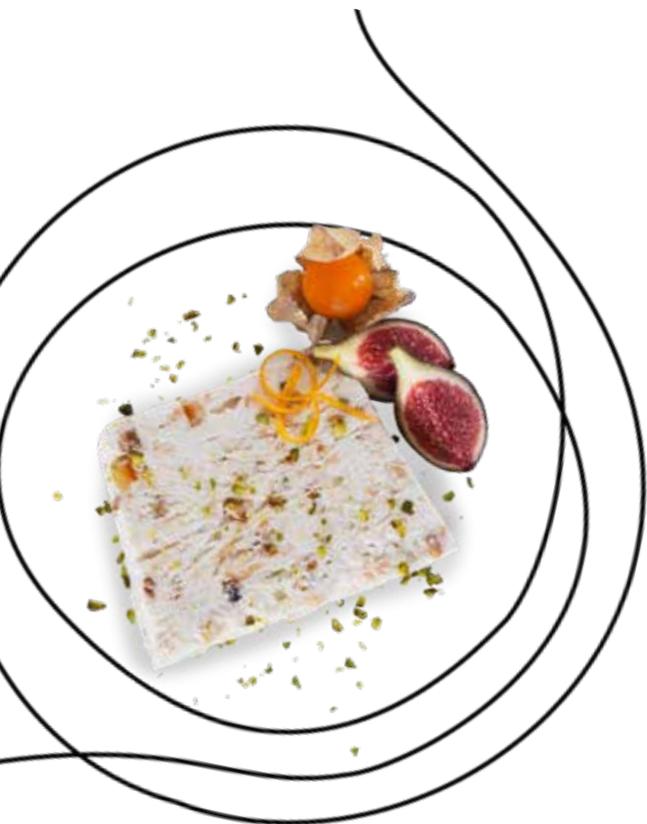
Pêche de vigne / Fruits rouges

Sorbet pêche de vigne de la vallée du Rhône « plein fruit », sorbet fruits rouges, myrtille, cassis, framboise, fraise et fraise des bois « plein fruit », cœur de meringue.



Les Desserts Glacés *à Partager*

- 1,6 Litre
- 18 parts
- Carton de 9 pièces



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.



- 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

- Individuel 140 ml
- Volume unitaire
- Boîte de 12 pièces

Les Desserts Glacés *Individuels*



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 - 2,5 Litres

Amande <small>NOUVELLE Recette</small>	p 8	Macaron framboise	p 16
Amarena	p 8	Madeleine de Commercy	p 16
Amaretti <small>NOUVELLE Appellation</small>	p 8	Marron morceaux	p 16
American biscuit	p 8	Mascarpone	p 16
Azzuro	p 8	Menthe blanche	p 17
Banane marbrée	p 9	Menthe chocolat	p 17
Banoffee	p 9	Meringue	p 17
Barbe à papa	p 9	Miel	p 17
Barre caramel cacahuète	p 9	Miel pignons	p 17
Barre choco nut's	p 9	Mont-Blanc	p 17
Bimbo	p 9	Noisette	p 18
Black ice	p 10	Noisette aux éclats caramélisés <small>NOUVELLE Appellation</small>	p 18
Brownies	p 10	Noix	p 18
Bubble gum	p 10	Noix de coco	p 18
Bulgare	p 10	Noix de pécan	p 18
Bulgare fraise	p 10	Nougat	p 18
Bulgare fruits rouges	p 10	Nuty	p 19
Cacahuète	p 11	Ourson	p 19
Café	p 11	Pain d'épices	p 19
Calisson	p 11	Palet breton	p 19
Cannelle	p 11	Panna	p 19
Cappuccino	p 11	Pistache	p 19
Caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP	p 11	Plombières	p 20
Caramel beurre salé	p 12	Praline rose	p 20
Caramel chocolat <small>NOUVEAUTE</small>	p 12	Pruneau Armagnac®	p 20
Chartreuse®	p 12	Réglisse	p 20
Chocolat	p 12	Rhum raisin	p 20
Chocolat Alto el Sol du Pérou	p 12	Rocher praliné	p 20
Chocolat au lait	p 12	Rose	p 21
Chocolat blanc	p 13	Rousquille catalane	p 21
Chouchou	p 13	Sésame noir	p 21
Confiture de lait	p 13	Spéculoos	p 21
Cookies nut's	p 13	Stracciatella	p 21
Crème brûlée	p 13	Tarte citron meringuée	p 21
Crème catalane	p 13	Tarte tatin	p 22
Crème fraîche d'Isigny	p 14	Thé vert Matcha	p 22
Crumble fruits rouges	p 14	Thym	p 22
Fève de Tonka	p 14	Tiramisu	p 22
Forêt noire	p 14	Turron	p 22
Fraise	p 14	Vanille	p 23
Génépi	p 15	Vanille <small>NOUVEAUTE</small> choco amandes	p 23
Gingembre	p 15	Vanille <small>NOUVEAUTE</small> à la crème fraîche	p 23
Glace aux éclats de Daim®	p 15	Vanille macadamia	p 23
Grand cru de chocolat noir Caraïbes au sel de Guérande	p 15	Verveine	p 23
Grand Marnier®	p 15	Violette	p 23
Lait d'amande	p 15	Yaourt	p 24
Lavande	p 16	Yaourt myrtille	p 24



Sorbets - 2,5 Litres

Plein Fruit		Melon	p 31
Abricot	p 26	Mirabelle	p 31
Abricot romarin <small>NOUVEAUTE</small>	p 26	Mûre	p 31
Ananas	p 26	Myrtille	p 31
Ananas basilic <small>NOUVEAUTE</small>	p 26	Orange	p 31
Ananas rôti	p 26	Orange sanguine	p 31
Banane	p 26	Pabana	p 32
Bergamote	p 27	Pamplemousse rose	p 32
Bounti	p 27	Passion	p 32
Cactus citron vert	p 27	Pêche de vigne	p 32
Cassis	p 27	Poire	p 32
Cerise	p 27	Pomme verte	p 32
Citron	p 27	Rhubarbe	p 33
Citron basilic	p 28	Tomate basilic	p 33
Citron vert	p 28		
Clémentine Corse	p 28	Alcoolisés	
Coco	p 28	Don Papa® Baroko	p 34
Figue	p 28	Limoncello	p 34
Fraise	p 28	Menthe Pastille® <small>NOUVEAUTE</small>	p 34
Fraise menthe douce	p 29	Mojito	p 34
Framboise	p 29	Piñacolada	p 34
Framboise, litchi, eau saveur de rose	p 29		
Fruits rouges	p 29	Inattendus	
Fruits du soleil	p 29	Ananas menthe, gingembre	p 35
Fruits des tropiques	p 29	Café frappé <small>NOUVEAUTE</small>	p 35
Hibiscus rouge, passion, banane	p 30	Carotte, orange, gingembre	p 35
Kalamansi	p 30	Chocolat	p 35
Kiwi	p 30	Menthe verte	p 35
Litchi	p 30	Pomme cidrée	p 35
Mangue	p 30		



Glaces - 5 Litres Restauration

Chocolat	p 12	Vanille	p 23
----------	------	---------	------

GLACES
DES **ALPES**
MAÎTRE ARTISAN GLACIER





Glaces - 5 Litres Glacier

Amarena	p 8	Licorne	p 16
American biscuit	p 8	Marron morceaux	p 16
Azzuro	p 8	Mascarpone	p 16
Baba au rhum	p 8	Menthe chocolat	p 17
Banoffee	p 9	Noisette	p 18
Barbe à papa	p 9	Noisette aux éclats caramélisés <small>NOUVELLE Appellation</small>	p 18
Barre caramel cacahuète	p 9	Noix de coco	p 18
Barre choco nut's	p 9	Nougat	p 18
Bimbo	p 9	Nuty	p 19
Brownies	p 10	Ourson	p 19
Bubble gum	p 10	Palet breton	p 19
Bulgare	p 10	Pistache	p 19
Bulgare fraise	p 10	Régliasse	p 20
Café	p 11	Rhum raisin	p 20
Caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP	p 11	Rocher praliné	p 20
Caramel beurre salé	p 12	Spéculoos	p 21
Caramel Chocolat <small>NOUVEAUTE</small>	p 12	Stracciatella	p 21
Chocolat	p 12	Tarte citron meringuée	p 21
Chocolat blanc	p 13	Tiramisu	p 22
Chouchou	p 13	Vacherin vanille framboise	p 22
Cookies nut's	p 13	Vanille	p 23
Crème brûlée	p 13	Vanille <small>NOUVEAUTE</small> choco amandes	p 23
Crumble fruits rouges	p 14	Vanille <small>NOUVEAUTE</small> à la crème fraîche	p 23
Duo Choc	p 14	Vanille macadamia	p 23
Glace aux éclats de Daim®	p 15	Violette	p 23
Grand Marnier®	p 15	Yaourt	p 24
Lavande	p 16		



Sorbets - 5 Litres Glacier

Abricot	p 26	Citron vert	p 28
Abricot romarin <small>NOUVEAUTE</small>	p 26	Clémentine Corse	p 28
Ananas	p 26	Fraise	p 28
Ananas basilic <small>NOUVEAUTE</small>	p 26	Framboise	p 29
Banane	p 26	Hibiscus rouge, passion, banane	p 30
Bounti	p 27	Mangue	p 30
Cassis	p 27	Melon	p 31
Cerise	p 27	Orange sanguine	p 31
Citron	p 27	Passion	p 32
Citron basilic	p 28	Pêche de vigne	p 32
		Poire	p 32



Glaces - 8 Litres

Barre choco nut's	p 9	Pistache	p 19
Caramel beurre salé	p 12	Rhum raisin	p 20
Chocolat	p 12	Stracciatella	p 21
Duo choc	p 14	Vanille	p 23
Noix de coco	p 18	Vanille macadamia	p 23
Nuty	p 19		



Sorbets - 8 Litres

Citron	p 27	Mangue	p 30
Fraise	p 28	Passion	p 32
Framboise	p 29		



Terroirs et Gastronomie - 1,5 Litre

Glaces	Sorbets		
Butternut au mascarpone	p 38	Basilic	p 42
Camembert	p 38	Bière d'Abbaye	p 42
Cèpes	p 38	Champagne	p 42
Chèvre	p 38	Concombre estragon	p 42
Foie gras	p 39	Fraise des bois	p 42
Huile d'olive	p 39	Fraise Mara des bois basilic	p 43
Infusion café cardamome	p 39	Persil	p 43
Moutarde à l'ancienne de la Maison Falot	p 39	Porto 10 ans	p 43
Poivre de Séchuan	p 40	Saumon fumé à l'aneth	p 43
Poivron piment d'Espelette	p 40	Vinaigre balsamique de Modène	p 44
Reblochon	p 40	Yuzu	p 44
Roquefort noix	p 40		
Safran du Dauphiné	p 40		
Vanille de Tahiti	p 41		
Vin jaune du Jura	p 41		



Terroirs et Gastronomie - 2,5 Litres

Glaces	Double crème de la Gruyère	p 39
Caramel Salidou	p 38	

Les Spécialités

Desserts glacés à partager	Desserts glacés individuels		
Les disques de vacherins	p 46	Nougat glacé	p 49
Gouttières de bûches	p 47	Soufflé glacé Grand-Marnier®	p 49
Lingot de nougat glacé	p 48	Soufflé glacé Limoncello	p 49
		Spéculoos/Vanille Bourbon	p 49



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



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

