



GLACES ARTISANALES *d'Excellence*



FABRIQUÉ EN FRANCE



COLLECTION 2024



GLACES ARTISANALES *d'Excellence*



Glaces des Alpes est une entreprise spécialisée dans la fabrication artisanale de glaces et de sorbets, réalisés dans le plus grand respect des savoir-faire traditionnels. Fondée il y a 35 ans, Glaces des Alpes est aujourd'hui un acteur majeur du marché de la restauration hors domicile.

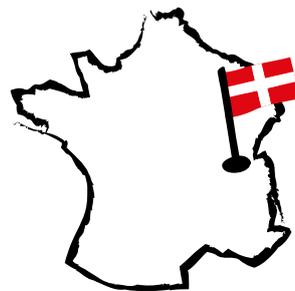


NOTRE MISSION est d'apporter à l'univers de la restauration, des glaces artisanales innovantes et de haute qualité, capables d'embellir toutes les occasions de consommation. Nous proposons un large éventail de parfums, des plus classiques aux très originaux. Nos recettes sont créées par Stéphane Vindret, Maître Artisan Glacier, qui dirige avec maestria notre production depuis 1988.



TOUS NOS PRODUITS

sont fabriqués en France dans notre atelier en Haute-Savoie. Glaces des Alpes a toujours eu un fort attachement à sa région et à son développement, favorisant les fournisseurs et les acteurs économiques locaux dès que cela est possible.



Nos ingrédients, matières premières sont d'origine française pour l'essentiel, à l'exception des fruits exotiques, de la vanille, qui provient de Madagascar, et de quelques autres rares ingrédients non disponibles en France ; nos emballages sont aussi fabriqués en France, en région AURA.



ENGAGÉE Glaces des Alpes est engagée dans les enjeux RSE en adoptant des pratiques durables au quotidien. Cela inclut la réduction de la consommation énergétique, le recyclage des déchets avec l'objectif du 100% et une utilisation optimisée des ingrédients et des emballages.

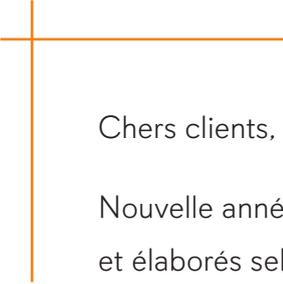
L'entreprise considère les relations et les conditions de travail comme essentielles au bien-être de ses équipes et les place au cœur de son développement, dans un environnement de proximité et de diversité.



Depuis l'origine, Glaces des Alpes poursuit l'excellence dans la création et la fabrication de ses produits. Le goût, la découverte et la création de saveurs uniques et généreuses sont au cœur de notre philosophie.

Stéphane Vindret
— Maître Artisan Glacier





Chers clients,

Nouvelle année, et l'occasion de belles découvertes, celles de nouveaux parfums, toujours conçus et élaborés selon notre credo : l'art de l'excellence et l'exploration de goûts inédits, pour le plaisir de la dégustation.

La collection 2024 Glaces des Alpes, c'est plus de 170 parfums, fabriqués dans le plus grand respect de la fabrication artisanale, pour permettre de répondre à la diversité de vos univers et satisfaire tous les besoins de vos clients.

2024 c'est aussi une nouvelle charte graphique Glaces des Alpes, illustrant l'ADN de l'entreprise et exprimant nos valeurs : savoir-faire, qualité, engagement, innovation, durabilité.

L'année 2024 sera certainement celle de nouveaux challenges, dans un univers global restauration qui poursuit son évolution et ses mutations.

Glaces des Alpes, au travers de ses équipes commerciales notamment, continuera d'être particulièrement impliquée pour vous accompagner au fur et à mesure de votre développement et pour apporter les meilleures réponses à nos enjeux respectifs, avant tout celui d'un développement raisonné, responsable et durable.

Nous vous souhaitons, à vous tous, à vos équipes une très belle année 2024.

Béatrice Geffray

Directrice Générale
Glaces des Alpes



NOUVEAUTÉS

GLACES



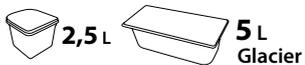
Banane nuty

La douceur de la banane avec marbrage chocolat noisette.



Fleur d'oranger éclats de pistaches

Retrouvez les notes d'agrumes de notre parfum à la fleur d'oranger BIO agrémenté d'éclats de pistaches croquants.



Caramel

Découvrez cette glace caramel aux notes subtiles de notre enfance.



Vanille cookies dough

Mélange gourmand entre une crème glacée vanille à la crème fraîche, morceaux de pâte à cookies et morceaux de chocolat noir.



Chocolat oranges confites

Glace chocolat Macaé de la maison Valrhona® avec morceaux d'oranges confites enrobés de chocolat.



SORBET

Yuzu, citron vert

Équilibre parfait entre le yuzu et le citron vert.



DES INGRÉDIENTS *d'Exception*

Exigence, excellence, régularité !

Stéphane Vindret effectue une sélection très rigoureuse de chacun des fournisseurs dans le respect de relations durables et responsables.

Reconnus pour leur savoir-faire, leur très bonne connaissance de leur filière respective, ils fournissent Glaces des Alpes en ingrédients de qualité supérieure, et ce de façon constante et pérenne.





GLACES *Gourmandes*

100% Français !

Nos glaces sont élaborées avec du lait, de la crème, du beurre, du jaune d'œuf (pour les parfums concernés) d'origine France. C'est une politique de longue date que nous sommes attachés à perpétuer.

Ces produits de grande qualité sont associés à d'autres ingrédients d'exception pour créer un large choix de parfums, des plus classiques aux très originaux, à découvrir et qui vous permettront de réaliser des associations créatives et généreuses pour séduire vos clients.



Stéphane Vindret
— Maître Artisan Glacier

GLACES *Gourmandes*



Amande

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

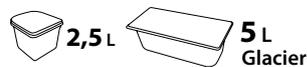


American biscuit

Au goût du célèbre biscuit américain noir et blanc.



2,5 L



2,5 L

5 L
Glacier



Amarena

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



Azzuro

Aromatisée goût friandise.



2,5 L

5 L
Glacier



2,5 L

5 L
Glacier



Amaretti

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



Baba au rhum

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



2,5 L



5 L
Glacier

GLACES *Gourmandes*



Banane nuty

La douceur de la banane avec marbrage chocolat noisette.

NOUVEAUTÉ



Barre caramel cacahuète

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



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.



Barre choco nut's

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



Barbe à papa

Glace au véritable goût de barbe à papa légèrement parfumée à la noix de coco.



Bimbo

Vanille marbrée caramel avec bonbons multicolores au chocolat.



GLACES

Gourmandes



Black ice

Vanille Bourbon naturellement colorée au charbon végétal.

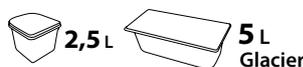


Bulgare

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



2,5 L



2,5 L

5 L
Glacier



Brownies

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



Bulgare fraise

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



2,5 L

5 L

Glacier



2,5 L

5 L

Glacier



Bubble gum

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



Cacahuète

Glace onctueuse et généreuse, à la pâte de cacahuète.



2,5 L

5 L

Glacier



2,5 L

GLACES *Gourmandes*



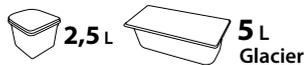
Café

Glace café 100% Arabica aux arômes fins sans amertume.



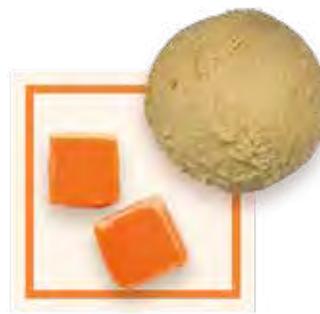
Cappuccino

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



Calisson

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



Caramel

Découvrez cette glace caramel aux notes subtiles de notre enfance.

NOUVEAUTÉ



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.



Caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP

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



GLACES *Gourmandes*



Caramel beurre salé

Au caramel, au beurre
et au sel de Guérande.



Chocolat

Glace au chocolat noir intense, au
cacao et coeur 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.



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®.



GLACES *Gourmandes*



Chocolat blanc

Au chocolat blanc légèrement vanillé avec copeaux de chocolat blanc.



Confiture de lait

À la confiture de lait traditionnelle.



Chocolat oranges confites

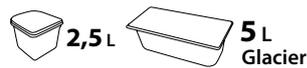
Glace chocolat Macaé de la maison Valrhona® avec morceaux d'oranges confites enrobés de chocolat.



Cookies nut's

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

NOUVEAUTÉ



Chouchou

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



Crème brûlée

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



GLACES *Gourmandes*



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 L



2,5 L



Crumble fruits rouges

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



Fleur d'oranger éclats de pistaches

Retrouvez les notes d'agrumes de notre parfum à la fleur d'oranger BIO agrémenté d'éclats de pistaches croquantes.

NOUVEAUTÉ



2,5 L

5 L

Glacier



2,5 L



Duo choc

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



Fraise

Glace à la fraise généreusement gourmande et fruitée.



5 L

Glacier

8 L



2,5 L

GLACES *Gourmandes*



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.



Grand cru de chocolat noir Caraïbes au sel de Guérande

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



2,5 L



2,5 L



Gingembre

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

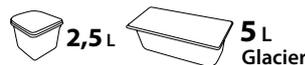


Grand Marnier®

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



2,5 L



2,5 L

5 L
Glacier



Glace aux éclats de Daim®

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



Lait d'amande

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



2,5 L

5 L
Glacier



2,5 L

GLACES *Gourmandes*



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.



2,5 L 5 L
Glacier



2,5 L



Licorne

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

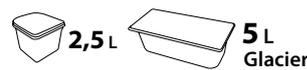


Marron morceaux

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



5 L
Glacier



2,5 L

5 L
Glacier



Macaron framboise

Avec macarons et marbrage
coulis de framboise.



Mascarpone

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



2,5 L



2,5 L

5 L
Glacier

GLACES *Gourmandes*



Menthe blanche

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



Miel

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



2,5 L



2,5 L



Menthe chocolat

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



Miel pignons

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



2,5 L

5 L

Glacier



2,5 L



Meringue

Glace gourmande et croquante avec éclats de meringues.



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 L



2,5 L

GLACES *Gourmandes*



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.



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.



GLACES *Gourmandes*



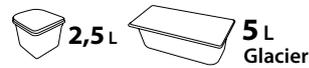
Nuty

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



Palet breton

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



Ourson

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



Panna

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



Pain d'épices

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



Pistache

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



GLACES *Gourmandes*



Plombières

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



Réglisse

Crémeuse et onctueuse, au goût typique du réglisse.



2,5 L



2,5 L

5 L
Glacier



Praline rose

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



Rhum raisin

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



2,5 L



2,5 L

5 L
Glacier

8 L



Pruneau Armagnac®

À l'Armagnac® et aux pruneaux macérés.



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 L



2,5 L

5 L
Glacier

GLACES *Gourmandes*



Rose

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



Stracciatella

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



2,5 L



2,5 L

5 L

Glacier

8 L



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 citron meringuée

Au citron avec inclusions de meringues et morceaux de biscuits.



2,5 L



2,5 L

5 L

Glacier



Spéculoos

Glace gourmande et croquante aux véritables biscuits Spéculoos Lotus®.



Tarte tatin

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



2,5 L

5 L

Glacier



2,5 L

GLACES

Gourmandes



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.



Turron

Au véritable Turron de Jijona AOP Pablo Garrigos Ibañez.



2,5 L



2,5 L



Thym

Glace aux saveurs typiques et aromatiques du thym infusé maison.



Vacherin vanille framboise

Glace vanille bourbon de Madagascar et sorbet plein fruit framboise avec inclusions de meringues craquantes et fondantes.



2,5 L



5 L
Glacier



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.



Vanille

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



2,5 L

5 L
Glacier



2,5 L

5 L
Glacier

5 L
Restauration

8 L

GLACES *Gourmandes*



Vanille à la crème fraîche

Crème glacée vanille Bourbon de Madagascar à la crème fraîche.



2,5 L 5 L
Glacier



Vanille macadamia

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



2,5 L 5 L 8 L
Glacier



Vanille choco amandes

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



2,5 L 5 L
Glacier



Verveine

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



2,5 L



Vanille cookies dough

Mélange gourmand entre une crème glacée vanille à la crème fraîche, morceaux de pâte à cookies et morceaux de chocolat noir.

NOUVEAUTÉ



2,5 L 5 L
Glacier



Violette

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



2,5 L 5 L
Glacier

GLACES

Gourmandes



Yaourt

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



Yaourt myrtille

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



Des recettes pleines de
générosité.



SORBETS

Plein fruit

Tous nos sorbets répondent à l'appellation « plein fruit » qui garantit une teneur minimale de fruits allant de 20 à 45% selon leur acidité et leur puissance.

Cette exigence, alliée à la sélection rigoureuse des meilleurs ingrédients, nous permet de vous offrir des saveurs intactes et un plaisir unique.



Stéphane Vindret
— Maître Artisan Glacier

SORBETS

Plein fruit



Abricot

Abricot des Monts et Côteaux du Lyonnais et vallée du Rhône.

60 %
DE FRUITS



Ananas basilic

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

60 %
DE FRUITS



Abricot romarin

Sorbet aux abricots des Monts et Côteaux du Lyonnais délicatement parfumé à l'eau florale de romarin.

59 %
DE FRUITS



Banane

Banane.

42 %
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.



SORBETS

Plein fruit



Cactus citron vert

Cocktail tonique et coloré de purée de cactus et de citron vert.

48 %
DE FRUITS



2,5 L



Citron

Citron de Sicile.

29 %
DE FRUITS



2,5 L

5 L
Glacier

8 L



Cassis

Cassis noir de Bourgogne.

49 %
DE FRUITS



2,5 L

5 L
Glacier



Citron basilic

Savoureux mariage du citron et de la feuille de basilic.

27 %
DE FRUITS



2,5 L

5 L
Glacier



Cerise

Cerise (griotte).

64 %
DE FRUITS



2,5 L

5 L
Glacier



Citron vert

Citron vert.

27 %
DE FRUITS



2,5 L

5 L
Glacier

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



Fraise

Fraise Sengana.

62 %
DE FRUITS



2,5 L 5 L
Glacier



2,5 L 5 L 8 L
Glacier



Coco

Sorbet au lait de coco de l'océan Indien.

58 %
DE FRUITS



Fraise menthe douce

Fraise Sengana et infusion de menthe.

62 %
DE FRUITS



2,5 L



2,5 L



Figue

Figue violette.

53 %
DE FRUITS



Framboise

Framboise.

52 %
DE FRUITS



2,5 L



2,5 L 5 L 8 L
Glacier

SORBETS

Plein fruit



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 L



Fruits rouges

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

50 %
DE FRUITS

 2,5 L



Fruits des tropiques

Sorbets ananas, mangue, passion et citron vert.

40 %
DE FRUITS

 2,5 L



Hibiscus rouge, passion, banane

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

40 %
DE FRUITS

 2,5 L  5 L
Glacier



Fruits du soleil

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

57 %
DE FRUITS

 2,5 L



Kalamansi

Kalamansi.

20 %
DE FRUITS

 2,5 L

SORBETS

Plein fruit



Litchi

Litchi.

53 %
DE FRUITS



Mirabelle

Mirabelle de Lorraine.

57 %
DE FRUITS

 2,5 L

 2,5 L



Mangue

Mangue Alphonso et Totapuri.

45 %
DE FRUITS



Mûre

Mûre.

54 %
DE FRUITS

 2,5 L  5 L
Glacier  8 L

 2,5 L



Melon

Melon.

49 %
DE FRUITS



Myrtille

Myrtille.

58 %
DE FRUITS

 2,5 L  5 L
Glacier

 2,5 L

SORBETS

Plein fruit



Orange
Orange.

58 %
DE FRUITS



2,5 L



Pamplemousse rose

Pamplemousse rose d'Italie.

57 %
DE FRUITS



2,5 L



Orange sanguine
Orange sanguine.

60 %
DE FRUITS



2,5 L

5 L

Glacier



Passion

Fruit de la passion.

42 %
DE FRUITS



2,5 L

5 L

Glacier

8 L



Pabana

Exotique
(banane, passion, mangue, citron).

49 %
DE FRUITS



2,5 L



Pêche de vigne

Pêche de vigne des Monts
et Côteaux du Lyonnais.

59 %
DE FRUITS



2,5 L

5 L

Glacier

SORBETS

Plein fruit



Poire

Poire Williams de Savoie.

54 %
DE FRUITS



Tomate basilic

Tomate et basilic.

54 %
DE FRUITS



Pomme verte

Pomme verte Granny Smith de la vallée du Rhône.

52 %
DE FRUITS

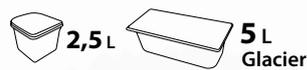


Yuzu, citron vert

Équilibre parfait entre le yuzu et le citron vert.

NOUVEAUTÉ

21 %
DE FRUITS



Rhubarbe

Rhubarbe.

57 %
DE FRUITS



SORBETS

Alcoolisés



Ananas rôti

Sorbet ananas avec marbrage caramel au rhum.

58 %
DE FRUITS



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

 2,5 L

 2,5 L



Don Papa® Baroko

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



Mojito

Rhum blanc, citron vert et feuilles de menthe.

 2,5 L

 2,5 L



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®.

 2,5 L

 2,5 L

SORBETS

Inattendus



Ananas, menthe, gingembre

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



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 L



2,5 L

5 L
Glacier



Café frappé

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



Pomme cidrée

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



2,5 L



2,5 L



Carotte, orange, gingembre

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



2,5 L





TERROIRS & *Gastronomie*

Originalité et créativité !

Notre gamme singulière de glaces et sorbets imaginée par Stéphane Vindret, notre Maître Artisan, vous donnera la possibilité d'élaborer des associations sucrées/salées surprenantes qui émerveilleront vos clients.



Stéphane Vindret
— Maître Artisan Glacier

TERROIRS & Gastronomie

GLACES



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.



Cèpes

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



1,5 L



1,5 L



Camembert

Le Camembert de Normandie AOP Gillet® 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.



Chèvre

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



1,5 L



1,5 L



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 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 L



2,5 L

TERROIRS & *Gastronomie* GLACES



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.



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 ».



1,5 L



1,5 L



Huile d'olive

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



Poivron piment d'Espelette

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



1,5 L



1,5 L



Moutarde à l'ancienne de la Maison Fallot

Obtenue par les graines noires ou brunes, directement mélangées au verjus avec des épices et aromates. Grossièrement broyée pour préserver l'intégralité de la graine, cette composition en fait une moutarde dite « gastronomique ».



Reblochon

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



1,5 L



1,5 L

TERROIRS & *Gastronomie* GLACES



Roquefort noix

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



Vanille de Tahiti

Cette vanille ne s'ouvre pas à maturité, elle reste charnue. Les producteurs peuvent donc la cueillir à maturité, alors à son paroxysme de goût et d'arôme. Très parfumée, ses notes fleuries et fruitées laissent percevoir les arômes d'anis et de pruneau. Produite en très petite quantité, elle est considérée comme la vanille de « luxe ».



1,5 L



1,5 L



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.



1,5 L



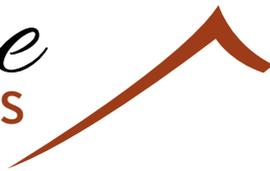
1,5 L

Accompagnez vos plats
Filet Mignon de porc en croûte d'herbes,
tartelette de légumes,
Glace Cèpes



TERROIRS & Gastronomie

SORBETS



Basilic

Sorbet au jus de basilic frais extrait à froid.



Concombre estragon

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



Bière d'Abbaye

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



Fraise des bois

Fraise, fraise des bois.



Champagne

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



Porto 10 Ans

Au Porto Tawny 10 ans d'âge.

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



TERROIRS & *Gastronomie*

SORBETS



Vinaigre balsamique

Le vinaigre balsamique est fabriqué exclusivement à partir des cépages suivants : Lambrusco, Ancellotta, Trebbiano, Sauvignon, Sgavetta et Coltivati.

Il est vieilli en fût entre 12 et 25 ans.



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.

24 %

DE FRUITS

 1,5L

 1,5L

Accompagnez vos plats
Tartiflette revisitée,
Glace Reblochon





SPÉCIALITÉS *Glacées*

Des desserts glacés de qualité artisanale, faciles et rapides à personnaliser, pour vos événements :
la réception d'un groupe, vos repas de fêtes...



Stéphane Vindret
— Maître Artisan Glacier

SPÉCIALITÉS *Glacées*

Les desserts glacés à partager

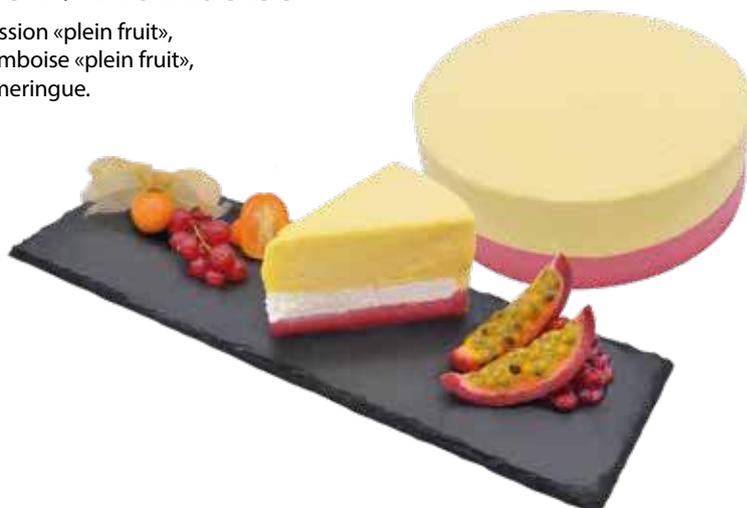
- 1,8 Litre / 8 parts
- Diamètre 20 cm
- Hauteur 5,5 cm
- Carton de 3 pièces

Les disques de vacherins



Passion / Framboise

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



Pêche de vigne / Fruits rouges

Sorbet pêche de vigne «plein fruit»,
sorbet fruits rouges «plein fruit»,
cœur de meringue



Vanille / Framboise

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



SPÉCIALITÉS *Glacées*

Les desserts glacés à partager

- 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 gouttières de bûches



Caramel beurre salé / Poire

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



Clémentine Corse / Chocolat

Sorbet clémentine Corse «plein fruit»,
glace chocolat Valrhona®,
coeur de meringue.



Pêche de vigne / Fruits rouges

Sorbet pêche de vigne «plein fruit»,
sorbet fruits rouges «plein fruit»,
coeur de meringue.



Vanille / Caramel beurre salé

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



Vanille / Framboise

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



SPÉCIALITÉS *Glacées*

Les desserts glacés
à partager

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

Nougat glacé



Lingot de nougat glacé recette pâtissière

Blanc d'oeuf, crème de nougat de Montélimar,
brisures de nougat, miel, grains de pistache,
praligrains, écorces d'oranges confites.



SPÉCIALITÉS *Glacées*

Les desserts glacés individuels

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

- Prix : maîtrise du coût de revient
- Qualité : fabrication artisanale
- Hygiène : aucun contact avec le produit lors du dressage de l'assiette
- Présentation créative
- Choix de parfums originaux
- Facile & rapide à manipuler grâce au rhodoïd



Dessert glacé Spéculoos / Vanille Bourbon

Glace spéculoos, glace vanille Bourbon,
brisures de spéculoos.



Soufflé glacé Grand Marnier®

Au Grand Marnier® saupoudré de cacao.



Nougat glacé

À la crème de nougat de Montélimar
et ses fruits confits.



Soufflé glacé Limoncello

À la liqueur de Limoncello.

Glaces - 2,5 Litres

Amande	p 8	Lait d'amande	p 15
Amarena	p 8	Lavande	p 16
Amaretti	p 8	Macaron framboise	p 16
American biscuit	p 8	Madeleine de Commercy	p 16
Azzuro	p 8	Marron morceaux	p 16
Banane nuty NOUVEAUTÉ	p 9	Mascarpone	p 16
Banoffee	p 9	Menthe blanche	p 17
Barbe à papa	p 9	Menthe chocolat	p 17
Barre caramel cacahuète	p 9	Meringue	p 17
Barre choco nut's	p 9	Miel	p 17
Bimbo	p 9	Miel pignons	p 17
Black ice	p 10	Mont-Blanc	p 17
Brownies	p 10	Noisette	p 18
Bubble gum	p 10	Noisette aux éclats caramélisés	p 18
Bulgare	p 10	Noix	p 18
Bulgare fraise	p 10	Noix de coco	p 18
Cacahuète	p 10	Noix de pécan	p 18
Café	p 11	Nougat	p 18
Calisson	p 11	Nuty	p 19
Cannelle	p 11	Ourson	p 19
Cappuccino	p 11	Pain d'épices	p 19
Caramel NOUVEAUTÉ	p 11	Palet breton	p 19
Caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP	p 11	Panna	p 19
Caramel beurre salé	p 12	Pistache	p 19
Caramel chocolat	p 12	Plombières	p 20
Chartreuse®	p 12	Praline rose	p 20
Chocolat	p 12	Pruneau Armagnac®	p 20
Chocolat Alto el Sol du Pérou	p 12	Régliasse	p 20
Chocolat au lait	p 12	Rhum raisin	p 20
Chocolat blanc	p 13	Rocher praliné	p 20
Chocolat oranges confites NOUVEAUTÉ	p 13	Rose	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 fraîche d'Isigny	p 14	Tarte tatin	p 21
Crumble fruits rouges	p 14	Thé vert Matcha	p 22
Fève de Tonka	p 14	Thym	p 22
Fleur d'oranger éclats de pistaches NOUVEAUTÉ	p 14	Tiramisu	p 22
Fraise	p 14	Turrón	p 22
Génépi	p 15	Vanille	p 22
Gingembre	p 15	Vanille à la crème fraîche	p 23
Glace aux éclats de Daim®	p 15	Vanille choco amandes	p 23
Grand cru de chocolat noir		Vanille cookies dough NOUVEAUTÉ	p 23
Caribes au sel de Guérande	p 15	Vanille macadamia	p 23
Grand Marnier®	p 15	Verveine	p 23
		Violette	p 23
		Yaourt	p 24
		Yaourt myrtille	p 24

Sorbets - 2,5 Litres

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

Glaces - 5 Litres Restauration

Chocolat	p 12	Vanille	p 22
----------	------	---------	------



Glaces - 5 Litres

Amarena	p 8	Lavande	p 16
American biscuit	p 8	Licorne	p 16
Azzuro	p 8	Marron morceaux	p 16
Baba au rhum	p 8	Mascarpone	p 16
Banane nuty NOUVEAUTÉ	p 9	Menthe chocolat	p 17
Banoffee	p 9	Noisette	p 18
Barbe à papa	p 9	Noisette aux éclats caramélisés	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	Réglisse	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	p 12	Stracciatella	p 21
Chocolat	p 12	Tarte citron meringuée	p 21
Chocolat blanc	p 13	Tiramisu	p 22
Chocolat oranges confites NOUVEAUTÉ	p 13	Vacherin vanille framboise	p 22
Chouchou	p 13	Vanille	p 22
Cookies nut's	p 13	Vanille à la crème fraîche	p 23
Crème brûlée	p 13	Vanille choco amandes	p 23
Crumble fruits rouges	p 14	Vanille cookies dough NOUVEAUTÉ	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

Sorbets - 5 Litres

Plein Fruit			
Abricot	p 26	Framboise	p 28
Abricot romarin	p 26	Hibiscus rouge, passion, banane	p 29
Ananas	p 26	Mangue	p 30
Banane	p 26	Melon	p 30
Bounti	p 26	Orange sanguine	p 31
Cassis	p 27	Passion	p 31
Cerise	p 27	Pêche de vigne	p 31
Citron	p 27	Poire	p 32
Citron basilic	p 27	Yuzu, citron vert NOUVEAUTÉ	p 32
Citron vert	p 27	Inattendus	
Clémentine Corse	p 28	Chocolat	p 34
Fraise	p 28		

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 22
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 31
Framboise	p 28		

Terroirs & Gastronomie - 1,5 Litres

Glaces		Sorbets	
Butternut au mascarpone	p 36	Basilic	p 39
Camembert	p 36	Bière d'Abbaye	p 39
Cèpes	p 36	Champagne	p 39
Chèvre	p 36	Concombre estragon	p 39
Foie gras	p 37	Fraise des bois	p 39
Huile d'olive	p 37	Porto 10 Ans	p 39
Moutarde à l'ancienne de la Maison Fallot	p 37	Vinaigre balsamique	p 40
Poivre de Séchuan	p 37	Yuzu	p 40
Poivron piment d'Espelette	p 37		
Reblochon	p 37		
Roquefort noix	p 38		
Safran du Dauphiné	p 38		
Vanille de Tahiti	p 38		
Vin Jaune du Jura	p 38		

Terroirs & Gastronomie - 2,5 Litres

Glaces			
Caramel Salidou	p 36	Double crème de la Gruyère	p 36

Les spécialités

Desserts glacés à partager		Nougat glacé	
Les disques de vacherins		Lingot de nougat glacé recette pâtissière	p 44
Passion / Framboise	p 42	Desserts glacés individuels	
Pêche de vigne / Fruits rouges	p 42	Dessert glacé Spéculoos / Vanille Bourbon	p 45
Vanille / Framboise	p 42	Nougat glacé	p 45
Les gouttières de Bûches		Soufflé glacé Grand Marnier®	p 45
Caramel beurre salé / Poire	p 43	Soufflé glacé Limoncello	p 45
Clémentine Corse / Chocolat	p 43		
Pêche de vigne / Fruits rouges	p 43		
Vanille / Caramel beurre salé	p 43		
Vanille / Framboise	p 43		





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

et suivez-nous sur



Siège et site de fabrication

PAE la Caille, 191, avenue des Marais, 74350 Allonzier la Caille, France

Tel: +33 (0)4 50 46 45 00

commercial@glacesdesalpes.com

