



**GLACES
DES ALPES**

maître artisan

LA BOUTIQUE

GLACES ARTISANALES
d'Excellence

FABRIQUÉ EN FRANCE



COLLECTION 2025



GLACES ARTISANALES *d'Excellence*



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 Vindriet
— Maitre Artisan Glacier



NOTRE *Savoir-faire*

Les Nouveautés	p 04
Les Glaces Artisanales.....	p 05
Les Sorbets Plein Fruit	p 23
Terroirs et Gastronomie	p 33
Les Gâteaux & Pâtisseries	p 39
Suggestions de Recettes	p 44-45
Suggestions de Coupes.....	p 46-47

POUR TOUS *vos évènements*

Commandez du sur-mesure	p 39
• Mariage	
• Anniversaire	
• PACS	
• Baptême	

NOUVEAUTÉS

GLACES



Paris-Brest

Découvrez cette célèbre pâtisserie en version glacée.
Glace noisette avec éclats de noisettes et inclusions de mini choux.



Tagad'Ice

Glace fraise avec inclusions de fraises Tagada® de notre enfance.



750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L

SORBETS



Bubble tea pêche citron

Thé noir, sorbet pêche blanche, perles de citron.
Ni plus ni moins qu'un bubble tea glacé.



Groseille, framboise

Un parfait mélange acidulé et rafraîchissant.



750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L

TERROIRS ET GASTRONOMIE - SORBET



Pêche blanche, jasmin

Sorbet pêche blanche délicatement parfumé aux extraits de jasmin.



Coco curry

Retrouvez dans ce sorbet l'onctuosité de la noix de coco et la chaleur subtile des épices du curry.



750 mL 2,5 L

1,5 L



GLACES *Gourmandes*



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.

750 mL 2,5 L



American biscuit

Au goût du célèbre biscuit américain noir et blanc.

750 mL 2,5 L



Amarena

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

750 mL 2,5 L



Azzuro

Aromatisée goût friandise.



750 mL 2,5 L



Amaretti

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

750 mL 2,5 L



Banane nutty

La douceur de la banane avec marbrage chocolat noisette.

750 mL 2,5 L

GLACES *Gourmandes*



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.



 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L



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.



 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L



Barre caramel cacahuète

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



Black ice

Vanille Bourbon naturellement
colorée au charbon végétal.

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L

GLACES *Gourmandes*



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.

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L



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.

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L




Bulgare

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



Café

Glace café 100% Arabica aux arômes fins sans amertume.

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L

GLACES *Gourmandes*



Calisson

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

750 mL 2,5 L



Caramel

Découvrez cette glace caramel aux notes subtiles de notre enfance.

750 mL 2,5 L



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.

750 mL 2,5 L



Caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP

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

750 mL 2,5 L



Cappuccino

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

750 mL 2,5 L



Caramel beurre salé

Au caramel, au beurre et au sel de Guérande.

750 mL 2,5 L

GLACES *Gourmandes*



Chartreuse®

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



Chocolat

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

750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L



Chocolat au lait

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

750 mL 2,5 L



Chocolat blanc

Au chocolat blanc légèrement
vanillé avec copeaux
de chocolat blanc.

750 mL 2,5 L

NOUVELLE RECETTE



Chocolat du Mexique

Un joli voyage aromatique grâce à
ce chocolat du Mexique 66%.



750 mL 2,5 L



Origine
100% Mexique

Après une attaque en bouche légèrement acidulée, ce
chocolat libère un parfum de noisettes mêlé à des notes
épicées de cannelle et de réglisse, sublimées par une subtile
touche de pain d'épices.

GLACES *Gourmandes*



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.

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L



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.

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L



Confiture de lait

À la confiture de lait traditionnelle.



Crème fraîche d'Isigny AOP

À la crème fraîche d'Isigny AOP.

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L

GLACES *Gourmandes*



Crumble fruits rouges

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

750 mL 2,5 L



Génypi

Le génypi 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.

750 mL 2,5 L



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.

750 mL 2,5 L



Gingembre

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

750 mL 2,5 L



Fraise

Glace à la fraise généreusement gourmande et fruitée.

750 mL 2,5 L



Glace aux éclats de Daim®

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

750 mL 2,5 L

GLACES *Gourmandes*



Grand Marnier®

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



Macaron framboise

Avec macarons et marbrage coulis de framboise.

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L



Lait d'amande

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



Madeleine de Commercy

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

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L



Lavande

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



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®.

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L

GLACES

Gourmandes



Mascarponne

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



Meringue

Glace gourmande et croquante avec éclats de meringues.

 750 mL  2,5 L

 2,5 L



Menthe

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.

 750 mL  2,5 L

 750 mL  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.

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L

GLACES *Gourmandes*



Mont-Blanc

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

750 mL 2,5 L



Noix

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

750 mL 2,5 L



Noisette

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

750 mL 2,5 L



Noix de coco

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

750 mL 2,5 L



Noisette aux éclats caramélisés

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

750 mL 2,5 L



Noix de pécan

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

750 mL 2,5 L

GLACES *Gourmandes*



Nougat

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



Pain d'épices

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

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L



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.

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L



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.

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L

GLACES *Gourmandes*



Paris-Brest

Découvrez cette célèbre pâtisserie en version glacée. Glace noisette avec éclats de noisettes et inclusions de mini choux.

NOUVEAUTÉ

750 mL 2,5 L



Praline rose

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

750 mL 2,5 L



Pistache

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

750 mL 2,5 L



Pruneau Armagnac®

À l'Armagnac® et aux pruneaux macérés.

750 mL 2,5 L



Plombières

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

750 mL 2,5 L



Réglisse

Crémeuse et onctueuse, au goût typique du réglisse.

750 mL 2,5 L

GLACES

Gourmandes



Rhum raisin

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



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.

750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L



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.



Spéculoos

Glace gourmande et croquante aux véritables biscuits Spéculoos Lotus®.

750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L



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.

750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L

GLACES *Gourmandes*



Tagad'Ice

Glace fraise avec inclusions de fraises Tagada® de notre enfance.



NOUVEAUTÉ

 750 mL  2,5 L



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.

 750 mL  2,5 L



Tarte citron meringuée

Au citron avec inclusions de meringues et morceaux de biscuits.

 750 mL  2,5 L



Thym

Glace aux saveurs typiques et aromatiques du thym infusé maison.

 750 mL  2,5 L



Tarte tatin

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

 750 mL  2,5 L



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.

 750 mL  2,5 L

GLACES

Gourmandes



Turrón

Au véritable Turrón de Jijona AOP Pablo Garrigos Ibañez.

750 mL 2,5 L



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.

750 mL 2,5 L



Vanille

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

750 mL 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.

750 mL 2,5 L



Vanille à la crème fraîche

Crème glacée vanille Bourbon de Madagascar à la crème fraîche.

750 mL 2,5 L



Vanille macadamia

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

750 mL 2,5 L

GLACES

Gourmandes



Verveine



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



Yaourt

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

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L



Violette

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



Yaourt myrtille

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

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L



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.





SORBETS
Plein fruit



Stéphane Vindret
— Maître Artisan Glacier

SORBETS

Plein fruit



Abricot

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

60%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Banane

Banane.

42%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Abricot romarin

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

59%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Bounti

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

750 mL 2,5 L



Ananas

Ananas du Costa Rica.

59%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Bubble tea pêche citron

Thé noir, sorbet pêche blanche, perles de citron.
Ni plus ni moins qu'un bubble tea glacé.

NOUVEAUTÉ

750 mL 2,5 L

SORBETS

Plein fruit



Cactus citron vert

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

48%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Citron

Citron de Sicile.

29%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Cassis

Cassis noir de Bourgogne.

49%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Citron basilic

Savoureux mariage du citron et de la feuille de basilic.

27%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Cerise

Cerise (griotte).

64%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Citron vert

Citron vert.

27%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L

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

750 mL 2,5 L



Fraise

Fraise Sengana.

62%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Coco

Sorbet au lait de coco de l'océan Indien.

58%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Fraise menthe douce

Fraise Sengana et infusion de menthe.

62%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Figue

Figue violette.

53%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Framboise

Framboise.

52%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L

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

750 mL 2,5 L



Fruits rouges

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

50%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Fruits des tropiques

Sorbets ananas, mangue, passion et citron vert.

40%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Groseille, framboise

Un parfait mélange acidulé et rafraîchissant.

50%
DE FRUITS

NOUVEAUTÉ

750 mL 2,5 L



Fruits du soleil

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

57%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Hibiscus rouge, passion, banane

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

40%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L

SORBETS

Plein fruit



Kalamansi

Kalamansi.

20%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Melon

Melon.

49%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Litchi

Litchi.

52%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Mirabelle

Mirabelle de Lorraine.

57%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Mangue

Mangue Alphonso et Totapuri.

45%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Mûre

Mûre.

54%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L

SORBETS

Plein fruit



Myrtille

Myrtille.

58%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Pamplemousse rose

Pamplemousse rose d'Italie.

57%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Orange

Orange.

58%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Passion

Fruit de la passion.

41%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Orange sanguine

Orange sanguine.

59%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Pêche blanche, jasmin

Sorbet pêche blanche délicatement parfumé aux extraits de jasmin.

NOUVEAUTÉ

60%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L

SORBETS

Plein fruit



Pêche de vigne

Pêche de vigne des Monts et Côteaux du Lyonnais.

59%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Rhubarbe

Rhubarbe.

61%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Poire

Poire Williams des Monts et Côteaux du Lyonnais.

54%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Tomate basilic

Tomate et basilic.

54%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Pomme verte

Pomme verte Granny Smith de la vallée du Rhône.

52%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



Yuzu, citron vert

Équilibre parfait entre le yuzu et le citron vert.

21%
DE FRUITS

750 mL 2,5 L

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

750 mL 2,5 L

750 mL 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.

750 mL 2,5 L

750 mL 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®.

750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L

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

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®.

750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L



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

750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L



Carotte, orange, gingembre

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

750 mL 2,5 L





TERROIRS &
Gastronomie



Stéphane Vindret
— Maître Artisan Glacier



TERROIRS & Gastronomie

GLACES



Butternut au mascarpone

Son nom français : "la douberre", 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



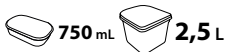
Caramel Salidou

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.



750 mL 2,5 L



750 mL 2,5 L

TERROIRS & *Gastronomie*

GLACES



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 L



Poivre de Séchuán

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



Huile d'olive

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



1,5 L



Poivron piment d'Espelette

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



1,5 L



Moutarde à l'ancienne de la Maison Fallot

Obtenu 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".



1,5 L



Reblochon

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



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.

 1,5 L



Coco curry

Retrouvez dans ce sorbet l'onctuosité de la noix de coco et la chaleur subtile des épices du curry.

NOUVEAUTÉ

58%

DE FRUITS

 1,5 L



Bière d'Abbaye

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

 1,5 L



Concombre estragon

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

 1,5 L



Champagne

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

 1,5 L



Fraise des bois

Fraise, fraise des bois.

57%

DE FRUITS

 1,5 L

TERROIRS & *Gastronomie*

SORBETS



Porto 10 Anos

Au Porto Tawny 10 ans d'âge.

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



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



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.

 1,5L





POUR TOUS
vos évènements



Stéphane Vindret
— Maître Artisan Glacier

LES GÂTEAUX *Surgelés*

Les gâteaux sont disponibles en format 5/6 ou 8/10 parts
Décongélation au réfrigérateur entre 12 à 24 heures



Charlotte poire

Mousse poire réhaussée d'une pointe d'alcool de poire, biscuit charlotte, biscuit joconde¹, décor de poire au sirop.



Entremet Gianduja : chocolat noisette et framboise

Mousse gianduja (crème de noisettes caramélisées et chocolat) cœur de framboises fondantes, croquant² à la noisette, biscuit joconde¹ au chocolat.



Feilletine : chocolat caramel

Mousse au chocolat au lait et caramel, croquant² à la noisette, biscuit joconde¹.



Forêt noire avec cerises

Crème pâtissière légère, griottes à l'eau de vie, biscuit joconde¹ au chocolat, décor chantilly, tuiles croquantes de chocolat.



Forêt noire sans cerise

Crème pâtissière légère, biscuit joconde¹ au chocolat, décor chantilly, tuiles croquantes de chocolat.

Biscuit joconde¹: biscuit moelleux à la poudre d'amande
Croquant² : mélange chocolat et feilletine : petits morceaux de crêpes croustillantes

LES GÂTEAUX *Surgelés*



Framboisier

Crème pâtissière, framboises entières, biscuit joconde¹ légèrement punché à l'alcool de framboise, décor de meringue à l'italienne.



Royal chocolat

Mousse chocolat noir, cœur crémeux au chocolat parfumé d'une pointe de cointreau, croquant² à la noisette, biscuit joconde¹ au chocolat.



Tahiti : passion framboise

Mousse passion, cœur de framboises confites et une pointe de ganache vanille, croquant² chocolat framboise, biscuit joconde¹.



Tarte citron meringuée

Crème de citron et meringue à l'italienne, sur un fond de tarte sucré.



Entremet proposé uniquement d'octobre à mars.

Trélod : marron myrtille

Mousse aux marrons réhaussée d'une pointe de spiritueux Don Papa® et éclats de marrons glacés, cœur de myrtilles fondantes, biscuit joconde¹, décor glaçage à la myrtille.

Biscuit joconde¹: biscuit moelleux à la poudre d'amande
Croquant²: mélange chocolat et feuilletine : petits morceaux de crêpes croustillantes

LES DESSERTS *Glacés*



Omelette Norvégienne

Coeur d'un parfum de glace enveloppé
de génoise et de meringue à l'italienne
(parfums en boutique)

8 parts



Nougat Glacé

1,6 L 18 parts



Vacherin Rond

Association de 2 parfums de glace ou sorbet,
coeur de meringue, décor chantilly et meringue
(parfums en boutique)

5/6 parts

8/10 parts



Vacherin Long

Association de 2 parfums de glace ou sorbet,
coeur de meringue, décor chantilly
(parfums en boutique)

5/6 parts



LES DESSERTS *sur commande*



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.

COMPOSEZ VOTRE *Vacherin*

Composez votre vacherin avec 2 parfums de votre choix

(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 40 x l 40 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 p40 et p41*

(sur commande uniquement) Délai : 1 semaine

Nombre de Parts	Dimensions Boîtes
25	L 40 x l 40 x h 12
50	L 62 x l 42 x h 12



*Sauf tarte citron meringuée et charlotte

Velouté d'écrevisses du lac ET SA GLACE SAFRAN DU DAUPHINÉ



Pour 4 assiettes

- carcasses de 1 kg de crustacés (écrevisses)
- 3 oignons rouges
- 3 gousses d'ail
- 2 carottes
- 40 cl de crème entière
- 40 cl de lait
- 5 cl de vin blanc
- 1 cuil. à soupe de concentré de tomate
- beurre
- laurier, thym
- sel, poivre
- glace safran du Dauphiné

Dans une casserole, faire revenir dans du beurre, les oignons rouges émincés et l'ail.

Ajouter les carcasses de crustacés, les carottes coupés en petits dés.

Une fois les sucs apparus, déglacer avec le vin blanc et laisser évaporer l'alcool.

Ajouter le concentré de tomate, le thym et le laurier.

Laisser réduire à feu moyen. Une fois réduit, ajouter la crème et le lait et laisser mijoter pendant 30 minutes.

Passer au chinois étamine et fouler les carcasses.

Réserver au chaud tout en vérifiant l'assaisonnement.

Servir avec une boule de glace Safran du Dauphiné.

Brioche perdue, lamelles de mangue, coulis exotique ET SA GLACE CHOUCHOU.

Pour 4 assiettes

BRIOCHE PERDUE

- 160 g de lait entier
- ½ gousse de vanille
- 25 g de crème entière fluide
- 1 oeuf
- 12 g de sucre
- 12 g de beurre
- 12 g d'huile végétale (noisettes, coco ou pépin de raisin...)
- 1 brioche

COULIS EXOTIQUE

- 1 mangue
- 1 fruit de la passion
- 1 cuillère à soupe de sucre

DRESSAGE

- glace chouchou
- 1 poignée de chouchous



BRIOCHE PERDUE

Mixer les ingrédients pour l'appareil à brioche perdue et conserver au frais.

Couper la brioche en tranche de 2/3cm et relever des cercles à l'aide d'un bol.

Imbiber les tranches dans la préparation (1 aller-retour suffit), puis égoutter-les.

Faites rissoler le beurre et l'huile dans une poêle bien chaude, et cuire les tranches de brioches de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

COULIS EXOTIQUE

Retirer la peau de la mangue et mixer sa chair. Mélanger avec le fruit de la passion et 1 cuillère à soupe de sucre.

DRESSAGE

Déposer une boule de glace Chouchou sur la brioche perdue.

Disposer les lamelles de mangue autour et quelques chouchous.

Verser le coulis exotique sur le dessus au dernier moment, et disposer quelques traits autour de l'assiette.

SUGGESTIONS de Coupes

PARIS-BREST



Chocolat et Praliné

1 b. paris-brest, 1 b. chocolat,
1 b. noisette,
crème fouettée

Gourmandise Exquise

1 b. paris-brest,
1 b. crème brûlée,
1 b. noisette aux éclats
caramélisés, crème fouettée

Frissons Gourmands

1 b. paris-brest, 1 b. café,
1 b. chocolat blanc,
crème fouettée

TAGAD'ICE



Fruitée et Acidulée

1 b. tagad'ice, 1 b. mangue,
1 b. vanille,
crème fouettée

Bonbons des Champs

1 b. tagad'ice, 1 b. fraise, 1 b. litchi,
morceaux de bonbons,
crème fouettée

Fraises Gourmandes

1 b. tagad'ice, 1 b. fraise,
1 b. mascarpone, fraises fraîches,
crème fouettée

CARAMEL SALIDOU



Renversante

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

Petit Moulin

1 b. caramel salidou,
1 b. spéculoos,
1 b. pistache,
crème fouettée

L'Actuelle

1 b. caramel salidou,
1 b. chocolat, 1 b. vanille,
crème fouettée

CHOCOLAT DU MEXIQUE



Charamel

1 b. chocolat du Mexique,
1 b. caramel chocolat,
1 b. vanille à la crème fraîche,
coulis de chocolat,
crème fouettée

Miracle

1 b. chocolat du Mexique,
1 b. panna, 1 b. stracciatella,
crème fouettée

Menthe & Co

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

CRÈME FRAÎCHE D'ISIGNY AOP



Douce

1 b. crème fraîche d'Isigny AOP,
2 b. figue, coulis de fruits rouges,
crème fouettée

Crémeuse

2 b. crème fraîche d'Isigny AOP,
1 b. miel, Cointreau,
crème fouettée

Fruits d'Été

1 b. crème fraîche d'Isigny AOP,
1 b. pêche de vigne,
1 b. framboise,
éclats de meringue,
crème fouettée

SÉSAME NOIR



Popy

1 b. sésame noir,
1 b. noisette,
1 b. tarte tatin,
crème fouettée

Sesanoir

1 b. sésame noir, 1 b. litchi,
1 b. mangue,
perles de litchi frais,
crème fouettée

Équilibre Fruité & Sésame

1 b. sésame noir,
1 b. pêche de vigne,
1 b. yaourt, perles de fruits,
crème fouettée

VANILLE CHOCO AMANDES



Amanille

1 b. vanille choco amandes,
1 b. vanille macadamia,
1 b. amande, amandes
caramélisées, crème fouettée

Nutikies

1 b. vanille choco amandes,
1 b. nuty, 1 b. cookies nut's,
nappage pâte à tartiner,
morceaux de cookies

Vanichou

1 b. vanille choco amandes,
1 b. chouchou, 1 b. brownies,
morceaux de brownies,
crème fouettée

SUGGESTIONS de Coupes

BUBBLE TEA PÊCHE CITRON



Douceur Fruitée

1 b. bubble tea pêche citron,
1 b. framboise, 1 b. vanille,
perles de tapioca,
crème fouettée

Fraîcheur Acidulée

1 b. bubble tea pêche citron,
1 b. sorbet citron, 1 b. mangue,
zestes de citron,
crème fouettée

Bubble Fruit

1 b. bubble tea pêche citron,
1 b. fraise, 1 b. litchi,
perles de tapioca,
crème fouettée

PÊCHE BLANCHE, JASMIN



Pêche Miel

1 b. pêche blanche jasmin,
1 b. miel, 1 b. amande, amandes
effilées grillées,
crème fouettée

Pêche Vanille

1 b. pêche blanche jasmin,
1 b. vanille, 1 b. litchi,
éclats de pistache,
crème fouettée

Pêche Jasmin et Framboise

1 b. pêche blanche jasmin,
1 b. framboise, 1 b. panna,
framboises fraîches,
crème fouettée

GROSEILLE, FRAMBOISE



Fruité et Croquante

1 b. groseille framboise, 1 b. fraise,
1 b. pistache, éclats de noisettes,
crème fouettée

Fruits Rouges & Chocolat

1 b. groseille framboise,
1 b. chocolat blanc,
1 b. framboise, éclats de chocolat,
crème fouettée

Groagrum

1 b. groseille framboise,
1 b. pamplemousse,
1 b. orange sanguine,
zestes d'orange,
crème fouettée

COCO CURRY



Ginger Coco

1 b. coco curry, 1 b. gingembre,
1 b. ananas, coco râpée,
crème fouettée

Indian Carrot

1 b. coco curry,
1 b. carotte orange gingembre,
1 b. yaourt, suprêmes d'oranges,
crème fouettée

Curry Fruité

1 b. coco curry, 1 b. mangue,
1 b. banane,
morceaux de fruits frais,
crème fouettée

FRAISE MENTHE DOUCE



Orchidée

1 b. fraise menthe douce,
1 b. cactus citron vert,
1 b. framboise litchi eau saveur
de rose, crème fouettée

Surprenante

1 b. fraise menthe douce,
1 b. kalamansi,
1 b. hibiscus, passion, banane,
crème fouettée

Anabelle

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

ABRICOT ROMARIN



Abrangine

1 b. abricot romarin,
1 b. kalamansi,
1 b. orange sanguine,
crème fouettée

Romamousse

1 b. abricot romarin,
1 b. pamplemousse rose,
1 b. rhubarbe,
crème fouettée

Spicot

2 b. abricot romarin,
1 b. spéculoos,
brisures de spéculoos,
crème fouettée

ANANAS MENTHE GINGEMBRE



Anna-Rose

1 b. ananas, menthe, gingembre,
1 b. framboise, 1 b. rose,
fruits frais, coulis de chocolat,
crème fouettée

Tropicale en Folie

1 b. ananas, menthe, gingembre,
1 b. coco, 1 b. mangue,
crème fouettée

Ciel Étoilé

1 b. ananas, menthe, gingembre,
1 b. citron basilic,
1 b. mangue,
crème fouettée

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

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



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