



# GLACES ARTISANALES *d'Excellence*

FABRIQUÉ EN FRANCE

  
COLLECTION 2026





# 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 en 1988, Glaces des Alpes est aujourd'hui un acteur majeur du marché de la restauration hors domicile.



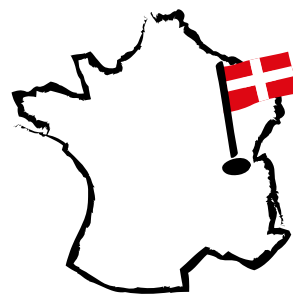
## NOTRE MISSION

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 et nos 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.



## NOUS SOMMES ENGAGÉS

concernant 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 Partenaires,

Bienvenue dans notre univers où notre passion pour la glace artisanale s'exprime ! Chez Glaces des Alpes, chaque création est l'expression d'un savoir-faire alliant tradition et innovation, pour offrir une expérience inoubliable.

Notre aventure a commencé avec une simple idée, celle de créer des glaces qui allient qualité, authenticité et créativité. Nous sélectionnons avec soin les meilleurs ingrédients, privilégiant les fruits de saison, les produits locaux et les recettes traditionnelles. Chaque parfum est élaboré avec gourmandise et minutie pour garantir une texture parfaite et un goût exceptionnel.

Que vous soyez amateur de chocolat intense, de vanille délicate ou de sorbets rafraîchissants, venez découvrir notre gamme de glaces. Des classiques intemporels aux créations audacieuses, nos produits surprendront vos papilles et vous feront découvrir un large éventail de saveurs.

Avec toute notre passion,

*L'Équipe de Glaces des Alpes*





# NOUVEAUTÉS

## GLACES



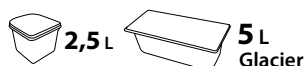
### Pop Corn

Glace avec inclusions de pop corn enrobées de chocolat. Un retour en enfance assuré.



### Sarrasin

Retrouvez dans cette glace subtilement sucrée et rustique, des notes toastées et noisettées, offrant une saveur chaleureuse et raffinée.



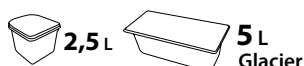
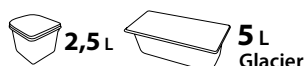
### Profiteroles

Glace vanille onctueuse avec inclusions de choux enrobés de chocolat, agrémentée d'une sauce au chocolat maison.



### Tarte aux fraises

Une glace gourmande, fruitée et légèrement vanillée qui évoque une véritable tarte aux fraises. Glace vanille avec inclusions de fraises, biscuits et coulis de fraise maison.



## TERROIRS ET GASTRONOMIE - GLACES



### Fromage ail et fines herbes

Un goût frais d'ail doux et d'herbes aromatiques, pour une saveur originale et équilibrée.



### Ketchup

Glace ketchup, sa texture crémeuse offre un équilibre entre fraîcheur, légère acidité et notes salées.



# 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*



*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.



## Azzuro

Aromatisée goût friandise.



2,5 L



2,5 L



5 L

Glacier



8 L



## Amarena

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



## 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



8 L



5 L

Glacier



8 L



## American biscuit

Au goût du célèbre biscuit  
américain noir et blanc.



## Banane nuty

La douceur de la banane avec  
marbrage chocolat noisette.



2,5 L



5 L

Glacier



8 L



2,5 L



5 L

Glacier

# 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.



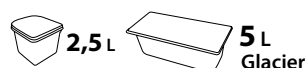
### Barbe à papa

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



### Bimbo

Vanille marbrée caramel avec bonbons multicolores au chocolat.



### Barre caramel cacahuète

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



### Black ice

Vanille Bourbon naturellement colorée au charbon végétal.





# GLACES *Gourmandes*



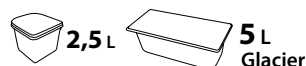
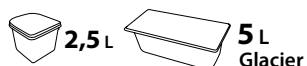
## Brownies

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.



## 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.



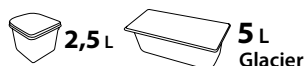
## Bulgare

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



## Café

Glace café 100% Arabica aux arômes fins sans amertume.



# GLACES *Gourmandes*



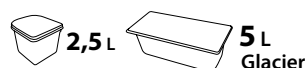
## Calisson

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



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

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



## 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 beurre salé

Au caramel, au beurre et au sel de Guérande.



## Cappuccino

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



## Chartreuse®

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





# GLACES *Gourmandes*



## Chocolat

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



## Chocolat du Mexique

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



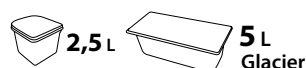
## Chocolat au lait

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



## Chocolat oranges confites

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



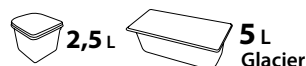
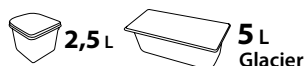
## Chocolat blanc

Au chocolat blanc légèrement vanillé avec copeaux de chocolat blanc.



## Chouchou

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



# GLACES

## Gourmandes



### Confiture de lait

À la confiture de lait traditionnelle.



### Crème fraîche d'Isigny AOP

À la crème fraîche d'Isigny AOP.



2,5 L



2,5 L



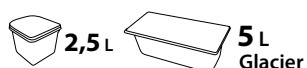
### Cookies nut's

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



### Crumble fruits rouges

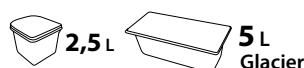
Glace à la vanille avec fruits rouges semi-confits, morceaux de biscuits et coulis de framboise.



2,5 L

5 L

Glacier



2,5 L

5 L

Glacier



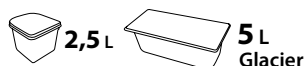
### Crème brûlée

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



### Duo choc

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



2,5 L

5 L

Glacier



5 L

Glacier

8 L



# GLACES

## Gourmandes



### 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.



2,5 L



### Gingembre

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



2,5 L



### Fraise

Glace à la fraise généreusement  
gourmande et fruitée.



2,5 L



### Glace aux éclats de Daim®

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



2,5 L



5 L

Glacier



### 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 L



### Grand Marnier®

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



2,5 L



5 L

Glacier

# GLACES *Gourmandes*



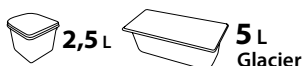
## Lavande

À l'extract 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 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®.



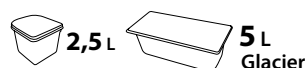
## Macaron framboise

Avec macarons et marbrage coulis de framboise.



## Mascarpone

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



# GLACES

## Gourmandes



### 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.



2,5 L



2,5 L



### Menthe chocolat

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

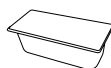


### Miel pignons

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



2,5 L



5 L

Glacier



8 L



2,5 L



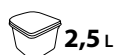
### Meringue

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



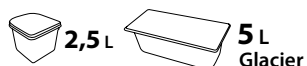
# GLACES

## 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.



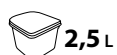
### Noix de pécan

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



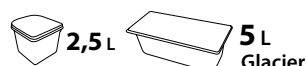
### Noix

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*



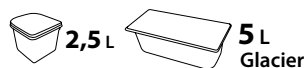
## Nuty

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



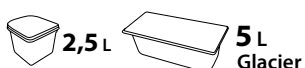
## Palet breton

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.



## Paris-Brest

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



# GLACES

## Gourmandes



### Pistache

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



### Praline rose

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



### Plombières

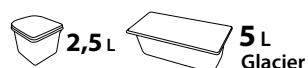
Au Kirsch® avec morceaux de fruits confits marinés au Kirsch®.



### Profiteroles

Glace vanille onctueuse avec inclusions de choux enrobés de chocolat, agrémentée d'une sauce au chocolat maison.

NOUVEAUTÉ



### Pop Corn

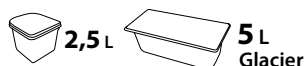
Glace avec inclusions de pop corn enrobées de chocolat. Un retour en enfance assuré.



### Pruneau Armagnac®

À l'Armagnac® et aux pruneaux macérés.

NOUVEAUTÉ





# GLACES

## Gourmandes



### Réglisse

Crémeuse et onctueuse, au goût typique du réglisse.



### Rose

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



### Rhum raisin

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



### Sarrasin

Retrouvez dans cette glace subtilement sucrée et rustique, des notes toastées et noisettées, offrant une saveur chaleureuse et raffinée.

NOUVEAUTÉ



### 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.



### 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.



# GLACES *Gourmandes*



## Spéculoos

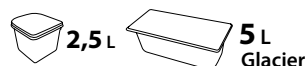
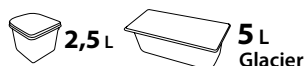
Glace gourmande et croquante aux véritables biscuits Spéculoos Lotus®.



## Tarte aux fraises

Une glace gourmande, fruitée et légèrement vanillée qui évoque une véritable tarte aux fraises. Glace vanille avec inclusions de fraises, biscuits et coulis de fraise maison.

NOUVEAUTÉ



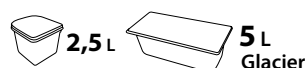
## Stracciatella

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



## Tarte citron meringuée

Au citron avec inclusions de meringues et morceaux de biscuits.



## Tagad'Ice

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



## Tarte tatin

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



# 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.



2,5 L



## Turrón

Au véritable Turrón de Jijona AOP Pablo Garrigos Ibañez.



2,5 L



## Thym

Glace aux saveurs typiques et aromatiques du thym infusé maison.



2,5 L



## Vacherin vanille framboise

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



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.



2,5 L



5 L

Glacier



8 L



## Vanille

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



2,5 L



5 L

Glacier



5 L

Restauration



8 L



# GLACES

## Gourmandes

### NOUVELLE RECETTE



#### Vanille au lait de montagne

Crème glacée à la vanille, élaborée avec du lait de montagne riche et crémeux, pour un goût doux et authentique.



*Lait de montagne, provenant d'élevages en altitude où les vaches se nourrissent d'herbes pures. Grâce au lait de montagne, cette glace révèle une onctuosité unique et un goût naturellement intense.*



#### Vanille cookies dough

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



#### 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 a élaboré une crème glacée vanille Bourbon de Madagascar à la crème fraîche avec amandes et marbrage chocolat.



#### Verveine

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



# GLACES

## Gourmandes



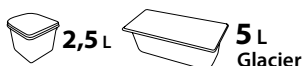
### Violette

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



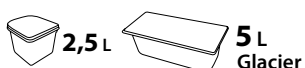
### Yaourt myrtille

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



### Yaourt

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



Des recettes pleines de  
**générosité.**





# 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



2,5 L



5 L

Glacier



### Banane

Banane.

42%

DE FRUITS



2,5 L



5 L

Glacier



### Abricot romarin

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

59%

DE FRUITS



2,5 L



### Bounti

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



2,5 L



5 L

Glacier



### Ananas

Ananas du Costa Rica.

59%

DE FRUITS



2,5 L



5 L

Glacier



### Cactus citron vert

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

48%

DE FRUITS



2,5 L

# SORBETS

## Plein fruit

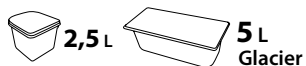


### Cassis

Cassis noir de Bourgogne.

49%

DE FRUITS



### Citron basilic

Savoureux mariage du citron et de la feuille de basilic.

27%

DE FRUITS



### Cerise

Cerise (griotte).

64%

DE FRUITS



### Citron vert

Citron vert.

27%

DE FRUITS



### Citron

Citron de Sicile.

29%

DE FRUITS



### Clémentine Corse

La clémentine IGP Corse est l'unique clémentine Française. Son jus bien orangé et son goût acidulé régaleront vos papilles.

60%

DE FRUITS



# SORBETS

## Plein fruit



### Coco

Sorbet au lait de coco de l'océan Indien.

58%

DE FRUITS



2,5 L



### Fraise menthe douce

Fraise Sengana et infusion de menthe.

62%

DE FRUITS



2,5 L



### Figue

Figue violette.

53%

DE FRUITS



2,5 L

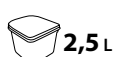


### Framboise

Framboise.

52%

DE FRUITS



2,5 L



5 L  
Glacier



8 L



### Fraise

Fraise Sengana.

62%

DE FRUITS



2,5 L



5 L  
Glacier



8 L



### 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



# SORBETS

## Plein fruit



### Fruits des tropiques

Sorbets ananas, mangue, passion et citron vert.

40%

DE FRUITS



2,5 L



### Groseille, framboise

Un parfait mélange acidulé et rafraîchissant.

50%

DE FRUITS



2,5 L



### Fruits du soleil

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

57%

DE FRUITS



2,5 L

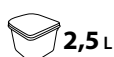


### Hibiscus rouge, passion, banane

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

40%

DE FRUITS



2,5 L



5 L

Glacier



### Fruits rouges

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

50%

DE FRUITS



2,5 L



### Kalamansi

Kalamansi.

20%

DE FRUITS



2,5 L

# SORBETS

## Plein fruit



### Litchi

Litchi.

52%

DE FRUITS



2,5 L



### Mirabelle

Mirabelle de Lorraine.

57%

DE FRUITS



2,5 L



### Mangue

Mangue Alphonso et Totapuri.

45%

DE FRUITS



2,5 L



5 L

Glacier



8 L



### Mûre

Mûre.

54%

DE FRUITS



2,5 L



### Melon

Melon.

49%

DE FRUITS



2,5 L



5 L

Glacier



8 L



### Myrtille

Myrtille.

58%

DE FRUITS



2,5 L

# SORBETS

## Plein fruit



### Orange

Orange.

58%

DE FRUITS



2,5 L



### Passion

Fruit de la passion.

41%

DE FRUITS



2,5 L



5 L

Glacier



8 L

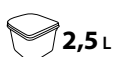


### Orange sanguine

Orange sanguine.

59%

DE FRUITS



2,5 L



5 L

Glacier



### Pêche blanche, jasmin

Sorbet pêche blanche délicatement parfumé aux extraits de jasmin.

60%

DE FRUITS



2,5 L



5 L

Glacier



### Pamplemousse rose

Pamplemousse rose d'Italie.

57%

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 des Monts et Côteaux du Lyonnais.

54%

DE FRUITS



2,5 L



5 L  
Glacier



### Tomate basilic

Tomate et basilic.

54%

DE FRUITS



2,5 L



### Pomme verte

Pomme verte Granny Smith de la vallée du Rhône.

52%

DE FRUITS



2,5 L



### Yuzu, citron vert

Équilibre parfait entre le yuzu et le citron vert.

21%

DE FRUITS



2,5 L



5 L  
Glacier



### Rhubarbe

Rhubarbe.

61%

DE FRUITS



2,5 L



# SORBETS

## Alcoolisés



### Ananas rôti

Sorbet ananas avec marbrage caramel au rhum.



2,5 L



### 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](http://www.giffard.com)



2,5 L



### Don Papa® Baroko

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



2,5 L



### Mojito

Rhum blanc, citron vert et feuilles de menthe.



2,5 L



### Limoncello

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



2,5 L



### Piñaacolada

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



2,5 L

# SORBETS

## *Inattendus*



### Café frappé

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



### 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



### Carotte, orange, gingembre

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



### Pomme cidrée

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



2,5 L



2,5 L







# TERROIRS & *Gastronomie*



*Stéphane Vindret*  
— Maître Artisan Glacier



# TERROIRS & Gastronomie

## GLACES



### Butternut au mascarpone

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



1,5 L



### Cèpes

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



1,5 L



### 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 L



### Chèvre

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



1,5 L



### Caramel Salidou

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



2,5 L



### 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



# TERROIRS & Gastronomie

## GLACES



### Foie gras

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

 1,5 L



### Ketchup

Glace ketchup, sa texture crémeuse offre un équilibre entre fraîcheur, légère acidité et notes salées.

NOUVEAUTÉ

 1,5 L



### Fromage ail et fines herbes

Un goût frais d'ail doux et d'herbes aromatiques, pour une saveur originale et équilibrée.

NOUVEAUTÉ

 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".

 1,5 L



### Huile d'olive

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

 1,5 L



### 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



# TERROIRS & Gastronomie

## GLACES



### Poivron piment d'Espelette

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



### 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 L



1,5 L



### Reblochon

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



### Vanille de Tahiti

Cette vanille ne s'ouvre pas à maturité, elle reste charnue. Les producteurs peuvent donc la cueillir à maturité, 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



### Roquefort noix

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



### 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

# TERROIRS & Gastronomie

## SORBETS



### Basilic

Sorbet au jus de basilic frais extrait à froid.



### Coco curry

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



### Bière d'Abbaye

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



### Concombre estragon

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



### Champagne

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



### Fraise des bois

Fraise, fraise des bois.



# TERROIRS & Gastronomie

## SORBETS



### Porto 10 Ans

Au Porto Tawny 10 ans d'âge.

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



1,5 L



1,5 L



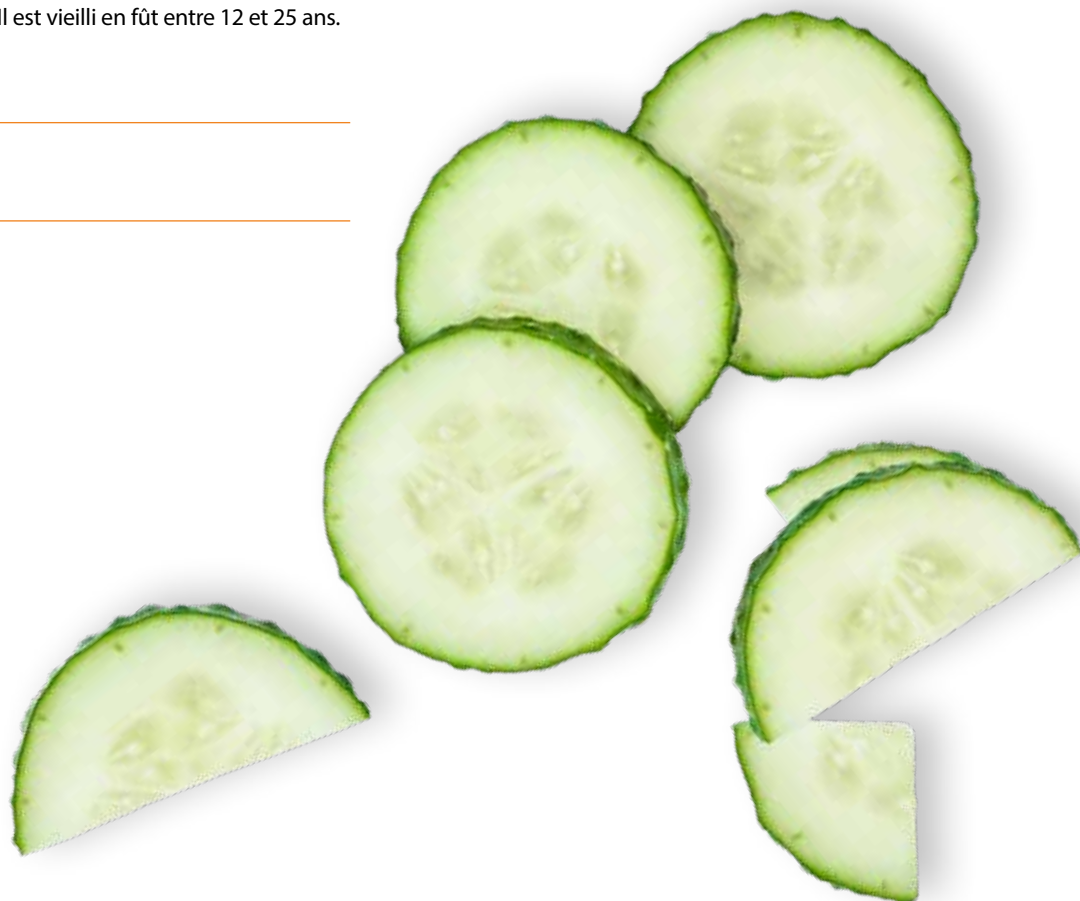
### Vinaigre balsamique

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

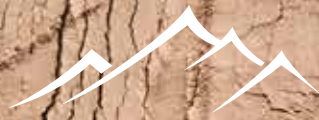
Il est vieilli en fût entre 12 et 25 ans.



1,5 L







# POTS *Individuels*



*Stéphane Vindret*  
— Maître Artisan Glacier —



TOUT NOTRE  
**SAVOIR-FAIRE**  
*en pots individuels*

**CUILLÈRE EN  
BOIS INCLUSE!**

*dans le couvercle, pour une  
dégustation immédiate*



# GLACES

## Gourmandes



### Caramel au beurre d'Isigny AOP

Au caramel au beurre d'Isigny AOP  
avec du lait entier d'origine France.



125 mL



### Vanille Bourbon de Madagascar

Glace aux œufs, à la vanille  
Bourbon de Madagascar  
et beurre d'Échiré avec du lait  
entier d'origine France.



125 mL



### Chocolat Valrhona®

Glace au chocolat noir intense,  
au cacao et cœur de Guanaja  
80% de la maison Valrhona®  
avec du lait entier d'origine France.

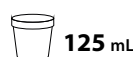


125 mL



### Vanille cookies dough

Mélange gourmand entre une  
crème glacée vanille à la crème  
fraîche avec du lait entier d'origine  
France, morceaux de pâte à cookies  
et morceaux de chocolat noir.



125 mL



### Pistache

À la pâte de pistache de Sicile  
avec éclats de pistaches avec du  
lait entier d'origine France.



125 mL





# SORBETS

## *Plein fruit*



### Citron de Sicile

Citron de Sicile.

25%

DE FRUITS



125 mL



### Mangue

Mangue Alphonso  
et Totapuri.

45%

DE FRUITS



125 mL



### Framboise

Framboise.

57%

DE FRUITS



125 mL





**SPÉCIALITÉS**  
*Glacées*



*Stéphane Vindret*  
— Maître Artisan Glacier



# SPÉCIALITÉS *Glacées*

## Les desserts glacés à partager

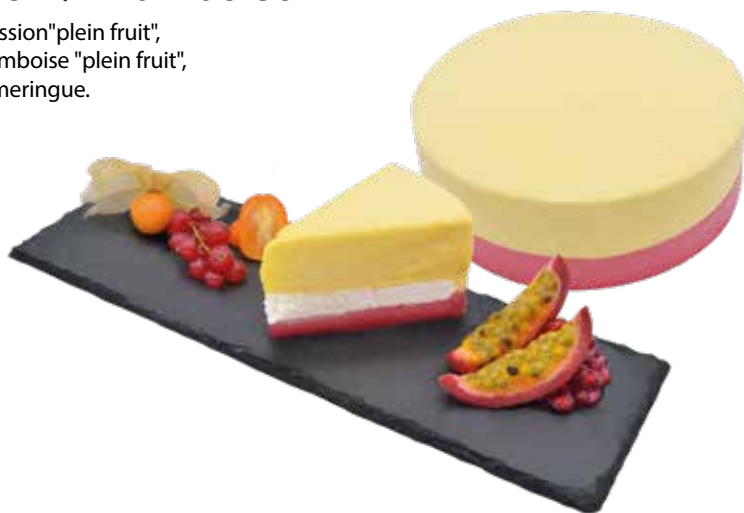
- 1,8 Litre / 8 parts
- Diamètre 20 cm
- Hauteur 5,5 cm
- Carton de 3 pièces

### 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",  
cœur de meringue chocolatée.



### Clémentine Corse / Chocolat

Sorbet clémentine Corse "plein fruit",  
glace chocolat Valrhona®,  
cœur de meringue.



### Pêche de vigne / Fruits rouges

Sorbet pêche de vigne "plein fruit",  
sorbet fruits rouges "plein fruit",  
cœur de meringue.



### Vanille / Caramel beurre salé

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



### Vanille / Framboise

Glace vanille Bourbon,  
sorbet framboise "plein fruit",  
cœur 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  | Miel                                                   | p 16 |
| Amarena                                    | p 8  | Miel pignons                                           | p 16 |
| American biscuit                           | p 8  | Mont-Blanc                                             | p 16 |
| Azzuro                                     | p 8  | Noisette                                               | p 17 |
| Banane nuty                                | p 8  | Noisette aux éclats<br>caramélisés                     | p 17 |
| Banoffee                                   | p 9  | Noix                                                   | p 17 |
| Barbe à papa                               | p 9  | Noix de coco                                           | p 17 |
| Barre caramel cacahuète                    | p 9  | Noix de pécan                                          | p 17 |
| Barre choco nut's                          | p 9  | Nougat                                                 | p 17 |
| Bimbo                                      | p 9  | Nuty                                                   | p 18 |
| Black ice                                  | p 9  | Ourson                                                 | p 18 |
| Brownies                                   | p 10 | Pain d'épices                                          | p 18 |
| Bubble gum                                 | p 10 | Palet breton                                           | p 18 |
| Bulgare                                    | p 10 | Panna                                                  | p 18 |
| Bulgare fraise                             | p 10 | Paris-Brest                                            | p 18 |
| Cacahuète                                  | p 10 | Pistache                                               | p 19 |
| Café                                       | p 10 | Plombières                                             | p 19 |
| Calisson                                   | p 11 | Pop Corn <b>NOUVEAUTE</b>                              | p 19 |
| Cannelle                                   | p 11 | Praline rose                                           | p 19 |
| Cappuccino                                 | p 11 | Profiteroles <b>NOUVEAUTE</b>                          | p 19 |
| Caramel au beurre<br>demi-sel d'Isigny AOP | p 11 | Pruneau Armagnac®                                      | p 19 |
| Caramel beurre salé                        | p 11 | Régisse                                                | p 20 |
| Chartreuse®                                | p 11 | Rhum raisin                                            | p 20 |
| Chocolat                                   | p 12 | Rocher praliné                                         | p 20 |
| Chocolat au lait                           | p 12 | Rose                                                   | p 20 |
| Chocolat blanc                             | p 12 | Sarrasin <b>NOUVEAUTE</b>                              | p 20 |
| Chocolat du Mexique                        | p 12 | Sésame noir                                            | p 20 |
| Chocolat oranges confites                  | p 12 | Spéculoos                                              | p 21 |
| Chouchou                                   | p 12 | Stracciatella                                          | p 21 |
| Confiture de lait                          | p 13 | Tagad'Ice                                              | p 21 |
| Cookies nut's                              | p 13 | Tarte<br>aux fraises <b>NOUVEAUTE</b>                  | p 21 |
| Crème brûlée                               | p 13 | Tarte citron meringuée                                 | p 21 |
| Crème fraîche<br>d'Isigny AOP              | p 13 | Tarte tatin                                            | p 21 |
| Crumble fruits rouges                      | p 13 | Thé vert Matcha                                        | p 22 |
| Fleur d'oranger éclats<br>de pistaches     | p 14 | Thym                                                   | p 22 |
| Fraise                                     | p 14 | Tiramisu                                               | p 22 |
| Génépi                                     | p 14 | Turron                                                 | p 22 |
| Gingembre                                  | p 14 | Vanille                                                | p 22 |
| Glace aux éclats de Daim®                  | p 14 | Vanille au lait de<br>montagne <b>NOUVELLE RECETTE</b> | p 23 |
| Grand Marnier®                             | p 14 | Vanille choco amandes                                  | p 23 |
| Lavande                                    | p 15 | Vanille cookies dough                                  | p 23 |
| Macaron framboise                          | p 15 | Vanille macadamia                                      | p 23 |
| Madeleine de Commercy                      | p 15 | Verveine                                               | p 23 |
| Marron morceaux                            | p 15 | Violette                                               | p 24 |
| Mascarpone                                 | p 15 | Yaourt                                                 | p 24 |
| Menthe                                     | p 16 | Yaourt myrtille                                        | p 24 |
| Menthe chocolat                            | p 16 |                                                        |      |
| Meringue                                   | p 16 |                                                        |      |

## Sorbets - 2,5 Litres

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

## Glaces - 5 Litres Restauration

|          |      |                                                        |      |
|----------|------|--------------------------------------------------------|------|
| Chocolat | p 12 | Vanille au lait de<br>montagne <b>NOUVELLE RECETTE</b> | p 23 |
| Vanille  | p 22 |                                                        |      |

## Pots individuels - 125 ml

| Glaces                            |      | Sorbets          |      |
|-----------------------------------|------|------------------|------|
| Caramel au beurre d'Isigny<br>AOP | p 43 | Citron de Sicile | p 44 |
| Chocolat Valrhona®                | p 43 | Framboise        | p 44 |
| Pistache                          | p 43 | Mangue           | p 44 |
| Vanille Bourbon de<br>Madagascar  | p 43 |                  |      |
| Vanille cookies dough             | p 43 |                  |      |

## Glaces - 5 Litres

|                                            |      |                                                        |      |
|--------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------|------|
| Amarena                                    | p 8  | Menthe chocolat                                        | p 16 |
| American biscuit                           | p 8  | Noisette                                               | p 17 |
| Azzuro                                     | p 8  | Noisette aux éclats<br>caramélisés                     | p 17 |
| Baba au rhum                               | p 8  | Noix de coco                                           | p 17 |
| Banane nuty                                | p 8  | Nougat                                                 | p 17 |
| Barbe à papa                               | p 9  | Nuty                                                   | p 18 |
| Barre caramel cacahuète                    | p 9  | Ourson                                                 | p 18 |
| Barre choco nut's                          | p 9  | Palet breton                                           | p 18 |
| Bimbo                                      | p 9  | Paris-Brest                                            | p 18 |
| Brownies                                   | p 10 | Pistache                                               | p 19 |
| Bubble gum                                 | p 10 | Pop Corn <b>NOUVEAUTÉ</b>                              | p 19 |
| Bulgare                                    | p 10 | Profiteroles <b>NOUVEAUTÉ</b>                          | p 19 |
| Bulgare fraise                             | p 10 | Régilisse                                              | p 20 |
| Café                                       | p 10 | Rhum raisin                                            | p 20 |
| Caramel au beurre<br>demi-sel d'Isigny AOP | p 11 | Rocher praliné                                         | p 20 |
| Caramel beurre salé                        | p 11 | Spéculoos                                              | p 21 |
| Chocolat                                   | p 12 | Stracciatella                                          | p 21 |
| Chocolat blanc                             | p 12 | Tarte aux<br>fraises <b>NOUVEAUTÉ</b>                  | p 21 |
| Chocolat oranges confites                  | p 12 | Tarte citron meringuée                                 | p 21 |
| Chouchou                                   | p 12 | Tiramisu                                               | p 22 |
| Cookies nut's                              | p 13 | Vacherin vanille framboise                             | p 22 |
| Crème brûlée                               | p 13 | Vanille                                                | p 22 |
| Crumble fruits rouges                      | p 13 | Vanille au lait de<br>montagne <b>NOUVELLE RECETTE</b> | p 23 |
| Duo choc                                   | p 13 | Vanille choco amandes                                  | p 23 |
| Glace aux éclats de Daim®                  | p 14 | Vanille cookies dough                                  | p 23 |
| Grand Marnier®                             | p 14 | Vanille macadamia                                      | p 23 |
| Lavande                                    | p 15 | Violette                                               | p 24 |
| Licorne                                    | p 15 | Yaourt                                                 | p 24 |
| Marron morceaux                            | p 15 |                                                        |      |
| Mascarpone                                 | p 15 |                                                        |      |

## Terroirs et Gastronomie - 1,5 Litres

|                                                 |      |                     |      |
|-------------------------------------------------|------|---------------------|------|
| <b>Glaces</b>                                   |      | Roquefort noix      | p 38 |
| Butternut au mascarpone                         | p 36 | Safran du Dauphiné  | p 38 |
| Camembert                                       | p 36 | Vanille de Tahiti   | p 38 |
| Cèpes                                           | p 36 | Vin Jaune du Jura   | p 38 |
| Chèvre                                          | p 36 | <b>Sorbets</b>      |      |
| Foie gras                                       | p 37 | Basilic             | p 39 |
| Fromage ail et fines<br>herbes <b>NOUVEAUTÉ</b> | p 37 | Bière d'Abbaye      | p 39 |
| Huile d'olive                                   | p 37 | Champagne           | p 39 |
| Ketchup <b>NOUVEAUTÉ</b>                        | p 37 | Coco curry          | p 39 |
| Moutarde à l'ancienne de<br>la Maison Fallot    | p 37 | Concombre estragon  | p 39 |
| Poivre de Séchuan                               | p 37 | Fraise des bois     | p 39 |
| Poivron piment d'Espelette                      | p 38 | Porto 10 Ans        | p 40 |
| Reblochon                                       | p 38 | Vinaigre balsamique | p 40 |
|                                                 |      | Yuzu                | p 40 |

## Terroirs et Gastronomie - 2,5 Litres

|                 |      |                               |      |
|-----------------|------|-------------------------------|------|
| <b>Glaces</b>   |      | Double crème<br>de la Gruyère | p 36 |
| Caramel Salidou | p 36 |                               |      |

## Sorbets - 5 Litres

|                    |      |                                    |      |
|--------------------|------|------------------------------------|------|
| <b>Plein Fruit</b> |      | Hibiscus rouge, passion,<br>banane | p 29 |
| Abricot            | p 26 | Mangue                             | p 30 |
| Ananas             | p 26 | Melon                              | p 30 |
| Banane             | p 26 | Orange sanguine                    | p 31 |
| Bounti             | p 26 | Passion                            | p 31 |
| Cassis             | p 27 | Pêche blanche, jasmin              | p 31 |
| Cerise             | p 27 | Pêche de vigne                     | p 31 |
| Citron             | p 27 | Poire                              | p 32 |
| Citron basilic     | p 27 | Yuzu, citron vert                  | p 32 |
| Citron vert        | p 27 | <b>Inattendus</b>                  |      |
| Clémentine Corse   | p 27 | Chocolat                           | p 34 |
| Fraise             | p 28 |                                    |      |
| Framboise          | p 28 |                                    |      |

## Glaces - 8 Litres

|                         |      |                                    |      |
|-------------------------|------|------------------------------------|------|
| Amarena                 | p 8  | Noisette aux éclats<br>caramélisés | p 17 |
| American biscuit        | p 8  | Noix de coco                       | p 17 |
| Azzuro                  | p 8  | Nuty                               | p 18 |
| Baba au rhum            | p 8  | Paris-Brest                        | p 18 |
| Barbe à papa            | p 9  | Pistache                           | p 19 |
| Barre caramel cacahuète | p 9  | Régilisse                          | p 20 |
| Barre choco nut's       | p 9  | Rhum raisin                        | p 20 |
| Bubble gum              | p 10 | Rocher praliné                     | p 20 |
| Café                    | p 10 | Stracciatella                      | p 21 |
| Caramel beurre salé     | p 11 | Tiramisu                           | p 22 |
| Chocolat                | p 12 | Vanille                            | p 22 |
| Duo choc                | p 13 | Vanille choco amandes              | p 23 |
| Licorne                 | p 15 | Vanille cookies dough              | p 23 |
| Marron morceaux         | p 15 | Vanille macadamia                  | p 23 |
| Menthe chocolat         | p 16 |                                    |      |

## Sorbets - 8 Litres

|                    |      |           |      |
|--------------------|------|-----------|------|
| <b>Plein Fruit</b> |      | Fraise    | p 28 |
| Cerise             | p 27 | Framboise | p 28 |
| Citron             | p 27 | Mangue    | p 30 |
| Citron vert        | p 27 | Melon     | p 30 |
| Clémentine Corse   | p 27 | Passion   | p 31 |

## Les spécialités

|                                   |      |                                              |      |
|-----------------------------------|------|----------------------------------------------|------|
| <b>Desserts glacés à partager</b> |      | <b>Nougat glacé</b>                          |      |
| <b>Les disques de vacherins</b>   |      | Lingot de nougat glacé<br>recette pâtissière | p 48 |
| Passion / Framboise               | p 46 | <b>Desserts glacés individuels</b>           |      |
| Pêche de vigne /<br>Fruits rouges | p 46 | <b>Les desserts glacés individuels</b>       |      |
| Vanille / Framboise               | p 46 | Dessert glacé Spéculoos /<br>Vanille Bourbon | p 49 |
| <b>Les gouttières de bûches</b>   |      | Nougat glacé                                 | p 49 |
| Caramel beurre salé /<br>Poire    | p 47 | Soufflé glacé<br>Grand Marnier®              | p 49 |
| Clémentine Corse /<br>Chocolat    | p 47 | Soufflé glacé Limoncello                     | p 49 |
| Pêche de vigne /<br>Fruits rouges | p 47 |                                              |      |
| Vanille /<br>Caramel beurre salé  | p 47 |                                              |      |
| Vanille / Framboise               | p 47 |                                              |      |





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](mailto:commercial@glacesdesalpes.com)