



**LA BOUTIQUE**

**GLACES ARTISANALES**  
*d'Excellence*



FABRIQUÉ EN FRANCE



**COLLECTION 2024**



# 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 Vindret*  
— Maître 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



### Banane nuty

La douceur de la banane avec marbrage chocolat noisette.

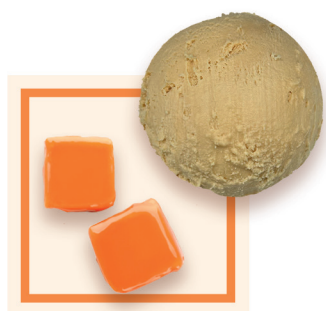
750 mL 2,5 L



### 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



### Caramel

Découvrez cette glace caramel aux notes subtiles de notre enfance.

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



### Chocolat oranges confites

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

750 mL 2,5 L



## SORBET

### Yuzu, citron vert

Équilibre parfait entre le yuzu et le citron vert.

21 %  
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



# 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.



*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.

750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L



## Amarena

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



## Azzuro

Aromatisée goût friandise.



750 mL 2,5 L

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.



## Banane nuty

La douceur de la banane avec marbrage chocolat noisette.

**NOUVEAUTÉ**

750 mL 2,5 L

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

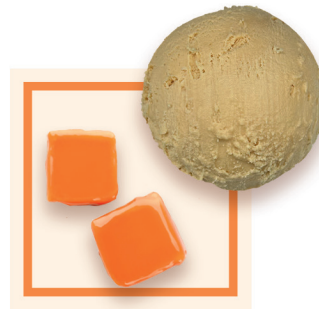


# GLACES *Gourmandes*



## Calisson

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



## Caramel

Découvrez cette glace caramel aux notes subtiles de notre enfance.

NOUVEAUTÉ

 750 mL  2,5 L

 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.



## 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

 750 mL  2,5 L



## Cappuccino

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



## Caramel beurre salé

Au caramel, au beurre et au sel de Guérande.

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L

# GLACES *Gourmandes*




## 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.

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L



## 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®.

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L



## Chocolat

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



## Chocolat blanc

Au chocolat blanc légèrement vanillé avec copeaux de chocolat blanc.

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L

# GLACES *Gourmandes*



## Chocolat oranges confites

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

NOUVEAUTÉ



## 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.

750 mL 2,5 L



## Crème brûlée

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

750 mL 2,5 L



## Confiture de lait

À la confiture de lait traditionnelle.

750 mL 2,5 L



## Crème fraîche d'Isigny

À la crème fraîche d'Isigny AOP.

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.



## Fraise

Glace à la fraise généreusement gourmande et fruitée.

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L



## Fève de Tonka

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



## 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.

 750 mL  2,5 L

 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.



## Gingembre

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

**NOUVEAUTÉ**

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L

# GLACES *Gourmandes*



## Glace aux éclats de Daim®

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



## Lavande

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

750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L



## 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.



## Liqueur d'orange au Grand Marnier®

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

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.



## Macaron framboise

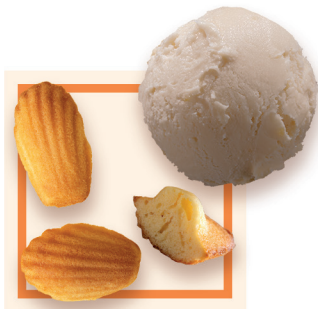
Avec macarons et marbrage coulis de framboise.

750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L

# GLACES

## *Gourmandes*



### **Madeleine de Commercy**

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



### **Menthe blanche**

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

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L



### **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®.



### **Menthe chocolat**

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

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L



### **Mascarpone**

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

# GLACES *Gourmandes*



## Miel

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



## Noisette

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



## Miel pignons

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



## Noisette aux éclats caramélisés

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

750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L



## Mont-Blanc

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



## Noix

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

750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L

# GLACES *Gourmandes*



## Noix de coco

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



## Nuty

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



750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L



## Noix de pécan

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



## Ourson

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



750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L



## 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



# GLACES *Gourmandes*



## Palet breton

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



## Plombières

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

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L



## Panna

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



## 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

 750 mL  2,5 L



## Pistache

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



## Pruneau Armagnac®

À l'Armagnac® et aux pruneaux macérés.

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L

# GLACES

## Gourmandes





### Régilisse

Crémeuse et onctueuse, au goût typique du réglisse.



### Rose

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

 750 mL  2,5 L

 750 mL  2,5 L



### 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

# GLACES *Gourmandes*



## Stracciatella

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



## 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

750 mL 2,5 L



## Tarte citron meringuée

Au citron avec inclusions de meringues et morceaux de biscuits.



## Thym

Glace aux saveurs typiques et aromatiques du thym infusé maison.

750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L



## Tarte tatin

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



## 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

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.

NOUVEAUTÉ

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*

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

750 mL 2,5 L



### Ananas basilic

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

60 %  
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



### Banane

Banane.

42 %  
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



### Ananas

Ananas du Costa Rica.

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



# 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

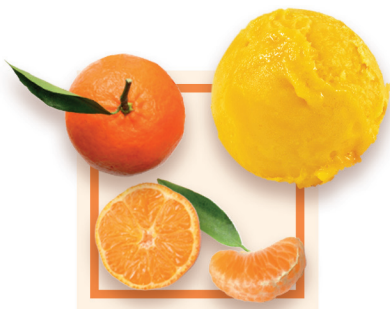
Citron vert.

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



### Fraise

Fraise Sengana.

62 %  
DE FRUITS

750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L



### 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

750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L



### Figue

Figue violette.

53 %  
DE FRUITS



### Framboise

Framboise.

52 %  
DE FRUITS

750 mL 2,5 L

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



### Fruits rouges

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

50 %  
DE FRUITS

750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L



### Fruits des tropiques

Sorbets ananas, mangue, passion et citron vert.

40 %  
DE FRUITS



### Hibiscus rouge, passion, banane

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

40 %  
DE FRUITS

750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L



### Fruits du soleil

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

57 %  
DE FRUITS



### Kalamansi

Kalamansi.

20 %  
DE FRUITS

750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L

# SORBETS

## Plein fruit



### Litchi

Litchi.

53 %  
DE FRUITS



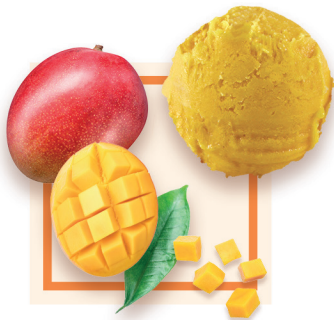
### Mirabelle

Mirabelle de Lorraine.

57 %  
DE FRUITS

750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L



### Mangue

Mangue Alphonso et Totapuri.

45 %  
DE FRUITS



### Mûre

Mûre.

54 %  
DE FRUITS

750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L



### Melon

Melon.

49 %  
DE FRUITS



### Myrtille

Myrtille.

58 %  
DE FRUITS

750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L

# SORBETS

## Plein fruit



### Orange

Orange.

58 %  
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



### Pamplemousse rose

Pamplemousse rose d'Italie.

57 %  
DE FRUITS

750 mL 2,5 L

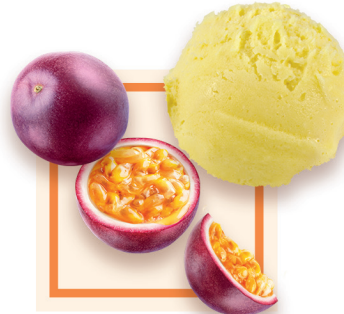


### Orange sanguine

Orange sanguine.

60 %  
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



### Passion

Fruit de la passion.

42 %  
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



### Pabana

Exotique  
(banane, passion, mangue, citron).

49 %  
DE FRUITS

750 mL 2,5 L



### Pêche de vigne

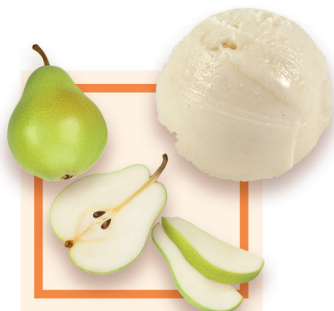
Pêche de vigne des Monts  
et Côteaux du Lyonnais.

59 %  
DE FRUITS

750 mL 2,5 L

# SORBETS

## Plein fruit



### Poire

Poire Williams de Savoie.

54 %  
DE FRUITS



### Tomate basilic

Tomate et basilic.

54 %  
DE FRUITS

750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L



### 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

750 mL 2,5 L

750 mL 2,5 L



### Rhubarbe

Rhubarbe.

57 %  
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](http://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

# 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*

**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 vous émerveilleront.



*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



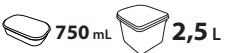
### Caramel Salidou

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.



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, 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 ».



## 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).



## 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 ».



## Reblochon

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



# TERROIRS & *Gastronomie* GLACES



## Roquefort noix

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



1,5L



## 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 ».



1,5L



## 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.



1,5L



## 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.



1,5L

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.



1,5 L



1,5 L



### Bière d'Abbaye

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



### Fraise des bois

Fraise, fraise des bois.

57%

DE FRUITS



1,5 L



1,5 L



### 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](http://www.porto-cruz.com)



1,5 L



1,5 L

# 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*





# POUR TOUS *vos évènements*

Des desserts glacés ou pâtisseries artisanales  
réalisés par nos pâtisseries pour tous vos événements :  
mariages, anniversaires, repas de fêtes...



*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 réhaussé d'une pointe d'alcool de poire, biscuit charlotte, biscuit joconde<sup>1</sup>, décor de poire au sirop.



## Entremet Gianduja : chocolat noisette et framboise

Mousse gianduja (crème de noisettes caramélisées et chocolat) cœur de framboises fondantes, croquant à la noisette<sup>2</sup>, biscuit joconde<sup>1</sup> au chocolat.



## Feilletine Chocolat Caramel

Mousse au chocolat au lait et caramel, croquant<sup>2</sup> à la noisette, biscuit joconde<sup>1</sup>.



## Forêt noire avec cerises

Crème pâtissière légère, griottes à l'eau de vie, biscuit joconde<sup>1</sup> au chocolat, décor chantilly, tuiles croquantes de chocolat.



## Forêt noire sans cerise

Crème pâtissière légère, biscuit joconde<sup>1</sup> au chocolat, décor Chantilly, tuiles croquantes de chocolat.

Biscuit joconde<sup>1</sup>: biscuit moelleux à la poudre d'amande  
Croquant<sup>2</sup> : mélange chocolat et feilletine : petits morceaux de crêpes croustillantes



# LES GÂTEAUX *Surgelés*



## Framboisier

Crème pâtissière, framboises entières, biscuit joconde<sup>1</sup> 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, croquant à la noisette<sup>2</sup>, biscuit joconde<sup>1</sup> au chocolat.



## Tahiti : passion framboise

Mousse passion, cœur de framboises confites et une pointe de ganache vanille, croquant<sup>2</sup> chocolat framboise, biscuit joconde<sup>1</sup>.



## 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 joconde<sup>1</sup>, décor glaçage à la myrtille.

# 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



## 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



## Nougat Glacé

1,6 L 18 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
40	L 62 x l 42 x h 12
50	L 62 x l 42 x h 12



\*Sauf tarte citron meringuée et charlotte

Pour 4 assiettes

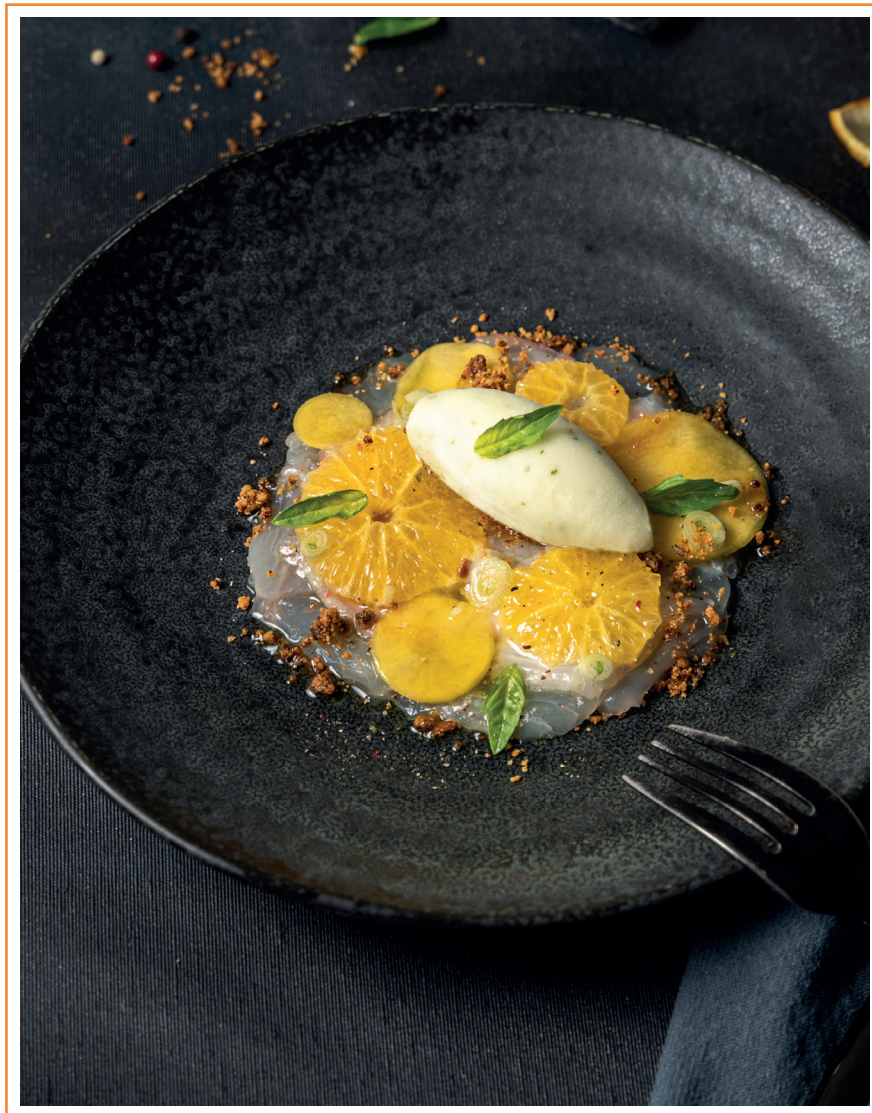
## CRUMBLE DE PAIN D'ÉPICES

- 20 g de pain d'épices
- 25 g de poudre noisettes
- 25 g de beurre
- 15 g de farine

## SAUCE POUR CEVICHE

- ½ citron vert
- 1/2 orange pressée
- 5 feuilles de basilic
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon cébette
- 1 pincée de sel, 2 tours de poivre

- 1 filet de daurade (1 kg)
- 2 oranges
- 1 mangue
- 1 bouquet de basilic
- sorbet citron basilic



## Ceviche de Daurade à la mangue, crumble de pain d'épices **ET SON SORBET CITRON BASILIC.**

### CRUMBLE DE PAIN D'ÉPICES

Dans un saladier ou un mixer, émietter le pain d'épice.

Ajouter la poudre de noisettes, le beurre et la farine et mélanger pour former un crumble.

Laisser reposer au frais 1 heure puis disperser le crumble sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner pour 8 minutes à 180° en remuant à mi-parcours.

### SAUCE POUR CEVICHE

Presser le jus d'un demi citron vert.

Mélanger le tout à l'oignon cébette haché, au basilic ciselé, au sel, au poivre, à l'huile d'olive et au jus d'une orange pressée. Réserver au frais.

### DRESSAGE

Prélever de fines lamelles de daurade en coupant à l'horizontale.

Retirer la peau des oranges et coupez-les en tranches fines. Retirer la peau de la mangue et couper la en fines tranches à la mandoline. Prélever des cercles de mangue et d'orange avec des emporte-pièce de différentes tailles.

Dans une assiette, former un cercle en déposant les tranches de daurade puis celles de mangue et d'orange. Verser la sauce par-dessus, déposer une quenelle de sorbet citron basilic et disperser le crumble de pain d'épices par-dessus.

Décorer avec quelques feuilles de basilic.



Pour 6 assiettes

## GASPACHO DE CLÉMENTINES

- 400 g de clémentines
- 200 g de sucre semoule
- 40 ml d'eau

## SABLÉ AUX AGRUMES

- zeste d'1/2 orange bio
- 100 g de farine type 45
- 25 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 jaune d'oeuf
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à soupe d'eau

## DRESSAGE

- glace turrón
- 8 clémentines
- 2 oranges
- 1 poignée d'amandes entières grillées
- feuilles de menthe
- sucre glace

## Gaspacho de clémentines, sablé aux agrumes ET SA GLACE DE TURRON DE JIJONA.

### GASPACHO DE CLÉMENTINES

Éplucher les clémentines et retirer les filaments blancs autour et à l'intérieur.

Faites fondre le sucre avec l'eau dans une casserole et réaliser un caramel blond. Ajouter ensuite les clémentines et cuire 5 minutes sans cesser de remuer.

Mixer le tout et le passer au chinois étamine. Mettre le gaspacho à refroidir.

### SABLÉS AUX AGRUMES

Dans la cuve du batteur ou dans un saladier, mélanger le beurre, le sel et le sucre jusqu'à l'obtention d'une pommade. Incorporer le jaune d'oeuf préalablement mélangé à l'eau, puis ajouter la farine en une seule fois et former une pâte.

Réaliser une boule et aplatissez-la puis emballez la dans du papier alimentaire et mettez -a au réfrigérateur 1h.

Préchauffer le four à 160°. Étaler votre pâte sur 2 mm d'épaisseur et tailler 6 cercles. Placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, les mettre à nouveau 1h au réfrigérateur et faites quelques trous avec une fourchette. Mettre à cuire 30 minutes à 160°.

### DRESSAGE

Retirer la peau des oranges et des clémentines. Couper les clémentines en tranche fines (garder en 4 plus épaisses d'environ 1,5 cm pour poser le sablé dessus), et prélever les suprêmes des oranges.

Dans une assiette à soupe, verser un fond de gaspacho de clémentines. Sur le côté, déposer une tranche de clémentine épaisse, puis poser le sablé par-dessus. Dresser les lamelles de clémentines par-dessus et déposer les suprêmes d'oranges dans le gaspacho.

Saupoudrer les amandes grillées de sucre glace, déposer une quenelle de glace turrón sur le sablé et quelques amandes autour.

Ajouter quelques feuilles de menthe.

# SUGGESTIONS de Coupes

## BANANE NUTY



### Bananuty

1 b. banane nuty, 1 b. banane,  
1 b. nuty,  
crème fouettée

### Rigolote

1 b. banane nuty, 1 b. bimbo,  
1 b. glace fraise,  
crème fouettée

### Babu

1 b. banane nuty,  
2 b. bulgare,  
crème fouettée

## CAPPUCCINO



### Comptoir

2 b. cappuccino,  
1 b. café frappé, coulis de café,  
crème fouettée

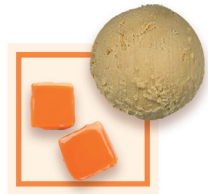
### Irish

1 b. cappuccino, 1 b. café,  
1 b. vanille,  
crème fouettée

### Irlandaise

1 b. cappuccino,  
1 b. pomme cidrée,  
1 b. rhum raisin, Bailey's®,  
crème fouettée

## CARAMEL



### Le trio

1 b. caramel,  
1 b. caramel salidou,  
1 b. caramel beurre salé,  
coulis de caramel,  
crème fouettée

### Picica

1 b. caramel, 1 b. pistache,  
1 b. citron,  
crème fouettée

### Nucahuète

1 b. caramel, 1 b. cacahuète,  
1 b. nuty,  
crème fouettée

## CHOCOLAT ORANGES CONFITES



### Pimsss

1 b. chocolat oranges confites,  
1 b. chocolat,  
1 b. orange sanguine,  
coulis de chocolat

### Festival

1 b. chocolat oranges confites,  
1 b. vanille,  
1 b. clémentine Corse,  
crème fouettée

### Grande

1 b. chocolat oranges confites,  
1 b. Grand Marnier®,  
1 b. plombières, crème fouettée

## FÈVE DE TONKA



### Calamande

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

### Fève

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

### Figure

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

## FLEUR D'ORANGER ÉCLATS DE PISTACHES



### Douceur

2 b. fleur d'oranger éclats de  
pistaches, 1 b. lait d'amande,  
crème fouettée

### Originale

1 b. fleur d'oranger éclats de  
pistaches, 1 b. bounti, 1 b. vanille,  
crème fouettée

### On dirait le sud

1 b. fleur d'oranger éclats de  
pistaches, 1 b. vanille crème  
fraîche, 1 b. lavande, crème  
fouettée

## VANILLE COOKIES DOUGH



### Niño

1 b. vanille cookies dough,  
1 b. nuty, 1 b. bimbo,  
crème fouettée

### Cocodough

1 b. vanille cookies dough,  
1 b. amande, 1 b. sorbet coco,  
crème fouettée

### Crèmeuse

1 b. vanille cookies dough,  
1 b. caramel chocolat,  
1 b. crème fraîche d'Isigny,  
crème fouettée

# SUGGESTIONS de Coupes

## CACTUS CITRON VERT



**Acidulé**  
1 b. cactus citron vert,  
1 b. kalamansi, 1 b. limoncello,  
crème fouettée

## Cactus Citron Vert

1 b. cactus citron vert,  
1 b. kiwi,  
1 b. pamplemousse rose,  
crème fouettée

## La Chacha

1 b. cactus citron vert,  
1 b. melon, 1 b. tomate basilic,  
crème fouettée

## FRAISE



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

## Fruits Rouges

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

## Fraise Melba

2 b. fraise, 1 b. vanille,  
fraises, coulis de fraise,  
crème fouettée

## FRAMBOISE



**Raffiné**  
1 b. framboise,  
1 b. crumble fruits rouges,  
1 b. meringue, crème fouettée

## Adam Et Eve

1 b. framboise, 1 b. litchi,  
1 b. pêche de vigne,  
coulis de fraise, crème fouettée

## Irresistible

1 b. framboise, 1 b. passion,  
1 b. coco, coulis de fruits rouges,  
crème fouettée

## FRUITS DES TROPIQUES



**Sapiques**  
1 b. fruits des tropiques,  
1 b. fruits du soleil,  
1 b. orange sanguine,  
crème fouettée

## Galapagos

1 b. fruits des tropiques,  
1 b. fruits du soleil,  
1 b. clémentine corse,  
crème fouettée

## Lady

1 b. fruits des tropiques,  
1 b. hibiscus passion banane,  
1 b. pomme verte,  
crème fouettée

## LIMONCELLO



**Florentine**  
2 b. limoncello,  
1 b. clémentine corse,  
crème fouettée

## Limoncello

1 b. limoncello, 1 b. pabana,  
1 b. fruits du soleil, limoncello,  
crème fouettée

## Sicile

1 b. limoncello,  
1 b. citron, 1 b. bergamote,  
crème fouettée

## PASSION



**Exotique**  
1 b. passion, 1 b. noix de coco,  
1 b. banane, jus de fruits, fruits,  
crème fouettée

## Fraîcheur des Îles

1 b. passion, 1 b. ananas,  
1 b. hibiscus passion banane,  
crème fouettée

## Lagon Bleu

1 b. passion,  
2 b. noix de coco, curaçao bleu,  
crème fouettée

## YUZU, CITRON VERT



**Yuor**  
1 b. yuzu citron vert,  
1 b. orange sanguine,  
1 b. chocolat,  
crème fouettée

## Fraich'Yuzu

1 b. yuzu citron vert, 1 b. cerise,  
1 b. crème fraîche d'Isigny,  
crème fouettée

## La citronée

1 b. yuzu citron vert,  
1 b. fraise, 1 b. menthe blanche,  
crème fouettée



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

*et suivez-nous sur*



**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



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

