

GLACES DES ALPES  
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

*La Boutique*  
PRODUITS 2023

GLACES  
& SORBETS  
*d'Excellence*







**GLACES** DES **ALPES**  
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

C'est des produits de qualité,  
des hommes et un savoir-faire,

DEPUIS 1988



Stéphane Vindret  
Maître Artisan Glacier



## NOTRE *Savoir-faire*

Les Nouveautés .....	p 04
Les Glaces Artisanales .....	p 07
Les Sorbets Plein Fruit.....	p 25
Terroirs et Gastronomie.....	p 37
Les Gâteaux & Pâtisseries .....	p 45
Suggestions de Coupes & Recettes.....	p 50

## POUR TOUS *vos événements*

Commandez du sur-mesure ..... p 49

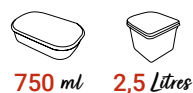
- Mariage
- Anniversaire
- PACS
- Baptême

# NOUVELLE Recette



## Amande

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



750 ml 2,5 Litres

# NOUVEAUTÉS Sorbets



## Ananas basilic

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

60% de fruits



750 ml 2,5 Litres

## Abricot romarin

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

59% de fruits



750 ml 2,5 Litres



## Menthe Pastille®

Fraîcheur extrême dans ce sorbet alcoolisé élaboré avec la célèbre liqueur Menthe Pastille® de la Maison Giffard, distillerie et liquoriste depuis 1885. [www.giffard.com](http://www.giffard.com)

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



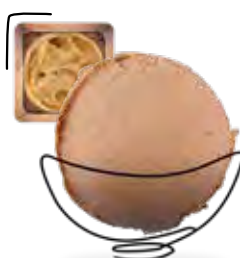
750 ml 2,5 Litres

## Café frappé

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



750 ml 2,5 Litres





# NOUVEAUTÉS

## Glaces

### Caramel chocolat

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



750 ml



2,5 Litres



### Vanille choco amandes

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



750 ml



2,5 Litres

### Vanille à la Crème Fraîche

Crème glacée vanille Bourbon de Madagascar à la crème fraîche.



750 ml



2,5 Litres

# NOUVELLES

## Appellations

Glace



### Amaretto devient Amaretti

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



750 ml



2,5 Litres

Glace



### Croquantine devient Noisette aux éclats caramélisés

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



750 ml



2,5 Litres

# DES INGRÉDIENTS *d'Exception*

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



Une seule vérité : *le plaisir gustatif.*

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





# GLACES *Artisanales*

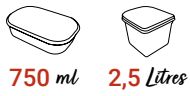




## Amande

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

NOUVELLE  
Recette



750 ml 2,5 Litres



## American biscuit

Au goût du célèbre biscuit américain noir et blanc.

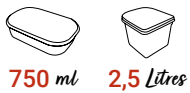


750 ml 2,5 Litres



## Amarena

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

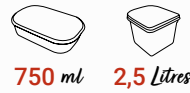


750 ml 2,5 Litres



## Azzuro

Aromatisée goût friandise.



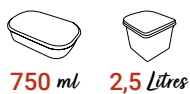
750 ml 2,5 Litres



## Amaretti

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

NOUVELLE  
Appellation



750 ml 2,5 Litres







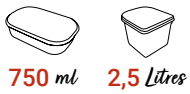
## Banane marbrée

La douceur de la banane avec marbrage sauce chocolat maison.



## Barre caramel cacahuète

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



750 ml 2,5 Litres



750 ml 2,5 Litres



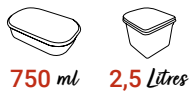
## Banoffee

«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.

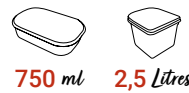


## Barre choco nut's

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



750 ml 2,5 Litres



750 ml 2,5 Litres



## Barbe à papa

Au véritable goût de barbe à papa. Un goût de fête foraine ; glace barbe à papa légèrement parfumée à la noix de coco.



## Bimbo

Vanille marbrée caramel avec bonbons multicolores au chocolat.



750 ml 2,5 Litres



750 ml 2,5 Litres



## Black ice

Vanille Bourbon naturellement colorée au charbon végétal.



750 ml 2,5 Litres



## Bulgare

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

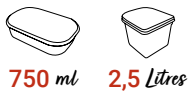


750 ml 2,5 Litres



## Brownies

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

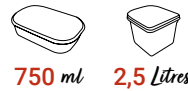


750 ml 2,5 Litres



## Bulgare fraise

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

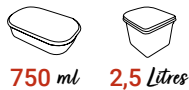


750 ml 2,5 Litres



## Bubble gum

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

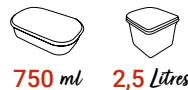


750 ml 2,5 Litres



## Bulgare fruits rouges

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



750 ml 2,5 Litres

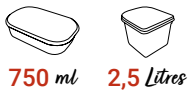






## Cacahuète

Glace onctueuse et généreuse, à la pâte de cacahuète.



750 ml 2,5 Litres



## Cannelle

*(L'infusion du dimanche...)*

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

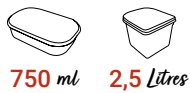


750 ml 2,5 Litres



## Café

Glace café 100% Arabica aux arômes fins sans amertume.

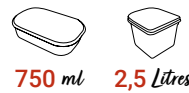


750 ml 2,5 Litres



## Cappuccino

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

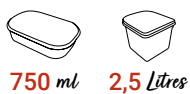


750 ml 2,5 Litres



## Calisson

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



750 ml 2,5 Litres



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

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

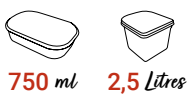


750 ml 2,5 Litres



## Caramel beurre salé

Au caramel, au beurre et au sel de Guérande.

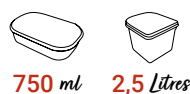


750 ml 2,5 Litres



## Chocolat

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



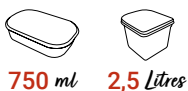
750 ml 2,5 Litres



## Caramel chocolat

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

**NOUVEAUTÉ**

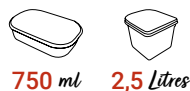


750 ml 2,5 Litres



## 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.

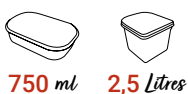


750 ml 2,5 Litres



## Chartreuse®

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

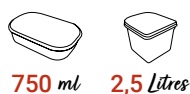


750 ml 2,5 Litres



## Chocolat au lait

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



750 ml 2,5 Litres

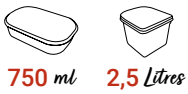






## Chocolat blanc

Au chocolat blanc légèrement vanillé avec copeaux de chocolat blanc.

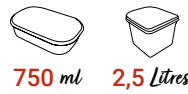


750 ml 2,5 Litres



## Cookies nut's

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

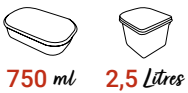


750 ml 2,5 Litres



## Chouchou

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

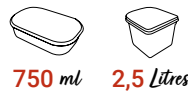


750 ml 2,5 Litres



## Crème brûlée

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

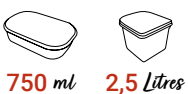


750 ml 2,5 Litres



## Confiture de lait

À la confiture de lait traditionnelle.



750 ml 2,5 Litres



## Crème catalane

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



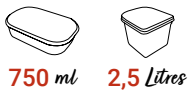
2,5 Litres





## Crème fraîche d'Isigny

À la crème fraîche d'Isigny AOP.

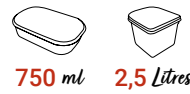


750 ml 2,5 Litres



## Forêt Noire

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

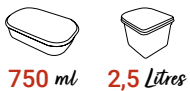


750 ml 2,5 Litres



## Crumble fruits rouges

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

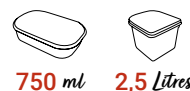


750 ml 2,5 Litres



## Fraise

Glace à la fraise généreusement gourmande et fruitée.

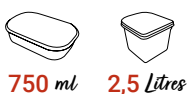


750 ml 2,5 Litres



## Fève de Tonka

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



750 ml 2,5 Litres







## Gênépi

Le gênépi 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 Litres



## Grand cru de chocolat noir Caraïbes au sel de Guérande

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



750 ml



2,5 Litres



## Gingembre

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



750 ml



2,5 Litres



## Grand Marnier®

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



750 ml



2,5 Litres



## Glace aux éclats de Daim®

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



750 ml



2,5 Litres



## Lait d'amande

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



750 ml

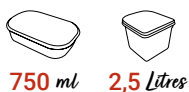


2,5 Litres



## *Lavande*

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

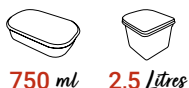


750 ml 2,5 Litres



## *Macaron framboise*

Avec macarons et marbrage coulis de framboises.

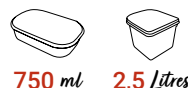


750 ml 2,5 Litres



## *Marron morceaux*

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

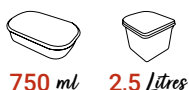


750 ml 2,5 Litres



## *Madeleine de Commercy*

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

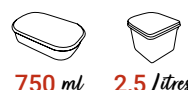


750 ml 2,5 Litres



## *Mascarpone*

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



750 ml 2,5 Litres







## Menthe blanche

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



2,5 Litres



## Miel

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



750 ml



2,5 Litres



## Menthe chocolat

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



750 ml



2,5 Litres



## Miel pignons

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



750 ml



2,5 Litres



## Meringue

Glace gourmande et croquante avec éclats de meringues.



2,5 Litres



## Mont-Blanc

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



750 ml

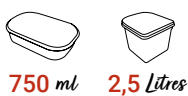


2,5 Litres



## Noisette

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



750 ml 2,5 Litres



## Noix de coco

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



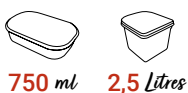
750 ml 2,5 Litres



## Noisette aux éclats caramélisés

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

NOUVELLE Appellation

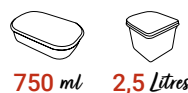


750 ml 2,5 Litres



## Noix de pécan

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

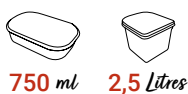


750 ml 2,5 Litres



## Noix

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



750 ml 2,5 Litres



## Nougat

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



750 ml 2,5 Litres

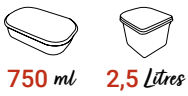






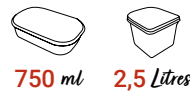
## Nuty

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



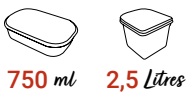
## Palet Breton

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



## Ourson

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



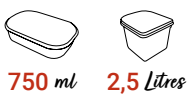
## Panna

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



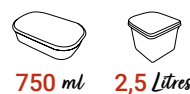
## Pain d'épices

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



## Pistache

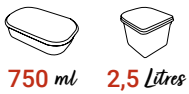
À la pâte de pistache de Sicile avec éclats de pistaches.





## Plombières

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



750 ml 2,5 Litres



## Réglisse

Crémeuse et onctueuse, au goût typique du réglisse.

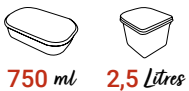


750 ml 2,5 Litres



## Praline rose

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

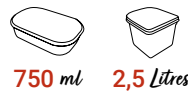


750 ml 2,5 Litres



## Rhum raisin

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

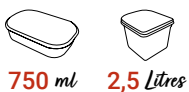


750 ml 2,5 Litres



## Pruneau Armagnac®

À l'Armagnac® et aux pruneaux macérés.

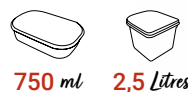


750 ml 2,5 Litres



## Rocher praliné

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

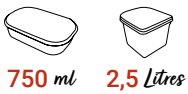


750 ml 2,5 Litres



## Rose

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



750 ml 2,5 Litres



## Spéculoos

Glace gourmande et croquante aux véritables biscuits Spéculoos Lotus®.

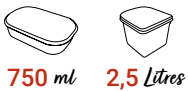


750 ml 2,5 Litres



## Rousquille catalane

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



750 ml 2,5 Litres



## Stracciatella

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

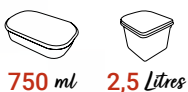


750 ml 2,5 Litres



## Sésame noir

Crème de sésame noir bio composée de 50% de sésame noir et 50% de sésame complet. Graines de sésame toastées au feu de bois et broyées à la meule de pierre.



750 ml 2,5 Litres



## Tarte citron meringuée

Au citron avec inclusions de meringues et morceaux de biscuits.





750 ml 2,5 Litres





## Tarte tatin


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

   
750 ml 2,5 Litres



## Tiramisu



Glace mascarpone parfumée d'un subtil mélange de marsala, café et d'amaretto ainsi que son marbrage au café et ses inclusions de biscuits.

   
750 ml 2,5 Litres



## 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 Litres



## Turrón



Au véritable Turrón de Jijona AOP Pablo Garrigos Ibañez.

   
750 ml 2,5 Litres



## Thym

Glace aux saveurs typiques et aromatiques du thym infusé maison.

   
750 ml 2,5 Litres





## Vanille

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

750 ml 2,5 Litres



## Vanille macadamia

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

750 ml 2,5 Litres



## Vanille choco amandes

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

**NOUVEAUTÉ**

750 ml 2,5 Litres



## Verveine

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

750 ml 2,5 Litres



## Vanille à la crème fraîche

Crème glacée vanille Bourbon de Madagascar à la crème fraîche.

**NOUVEAUTÉ**

750 ml 2,5 Litres



## Violette

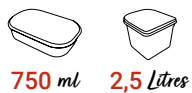
Douceur florale avec cette glace à l'arôme de violette.

750 ml 2,5 Litres



## *Yaourt*

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

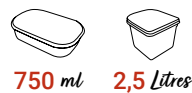


750 ml 2,5 Litres



## *Yaourt myrtille*

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



750 ml 2,5 Litres

DES RECETTES PLEINES DE  
*Générosité.*





# SORBETS

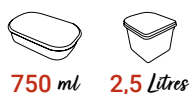
*Plein Fruit*





## *Abricot*

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



750 ml 2,5 Litres



## *Ananas basilic*

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

**NOUVEAUTÉ**



750 ml 2,5 Litres



## *Abricot romarin*

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

**NOUVEAUTÉ**

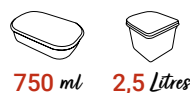


750 ml 2,5 Litres



## *Ananas rôti*

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



750 ml 2,5 Litres



## *Ananas*

Ananas du Costa Rica.  
59% de fruits

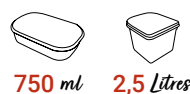


750 ml 2,5 Litres



## *Banane*

Banane.  
42% de fruits



750 ml 2,5 Litres





## Bergamote

Bergamote de Sicile.  
27% de fruits



750 ml



2,5 Litres



## Cassis

Cassis noir de Bourgogne.  
49% de fruits



750 ml



2,5 Litres



## Bounti

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



750 ml



2,5 Litres



## Cerise

Cerise (griotte).  
65% de fruits



750 ml



2,5 Litres



## Cactus citron vert

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



750 ml



2,5 Litres



## Citron

Citron de Sicile.  
29% de fruits



750 ml



2,5 Litres

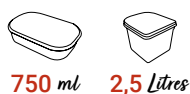




## *Citron basilic*

Savoureux mariage du citron et de la feuille de basilic.

27% de fruits



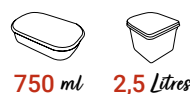
750 ml 2,5 Litres



## *Coco*

Sorbet au lait de coco de l'océan Indien.

58% de fruits



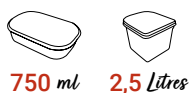
750 ml 2,5 Litres



## *Citron vert*

Citron vert.

27% de fruits



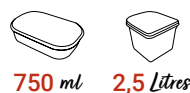
750 ml 2,5 Litres



## *Figue*

Figue violette.

53% de fruits



750 ml 2,5 Litres



## *Clémentine Corse*

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

60% de fruits



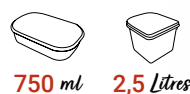
750 ml 2,5 Litres



## *Fraise*

Fraise Sengana.

62% de fruits



750 ml 2,5 Litres



## *Fraise menthe douce*

Fraise Sengana et infusion de menthe.

62% de fruits



750 ml



2,5 Litres



## *Fruits rouges*

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

50% de fruits



750 ml



2,5 Litres



## *Framboise*

Framboise.

52% de fruits



750 ml



2,5 Litres



## *Fruits du soleil*

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

57% de fruits



750 ml



2,5 Litres



## *Framboise, litchi, eau saveur de rose*

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

65% de fruits



750 ml



2,5 Litres



## *Fruits des tropiques*

Sorbets ananas, mangue, passion, citron vert.

40% de fruits



750 ml



2,5 Litres



## *Hibiscus rouge, passion, banane*

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



750 ml



2,5 Litres



## *Litchi*

Litchi.  
53% de fruits



750 ml



2,5 Litres



## *Kalamansi*

Kalamansi.  
20% de fruits



750 ml



2,5 Litres



## *Mangue*

Mangue Alphonso et Totapuri.  
45% de fruits



750 ml



2,5 Litres



## *Kiwi*

Kiwi.  
60% de fruits



750 ml



2,5 Litres





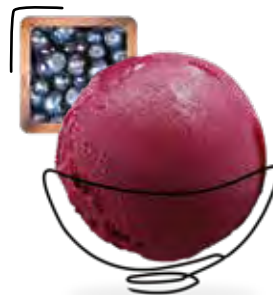


## Melon

Melon Charentais.  
49% de fruits

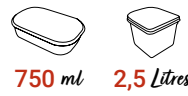


750 ml 2,5 Litres



## Myrtille

Myrtille sauvage.  
58% de fruits

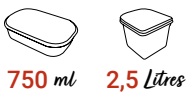


750 ml 2,5 Litres



## Mirabelle

Mirabelle de Lorraine.  
57% de fruits



750 ml 2,5 Litres



## Orange

Orange.  
58% de fruits

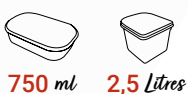


750 ml 2,5 Litres



## Mûre

Mûre.  
53% de fruits



750 ml 2,5 Litres



## Orange sanguine

Orange sanguine de Sicile.  
60% de fruits

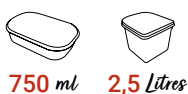


750 ml 2,5 Litres



## *Pabana*

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



750 ml 2,5 Litres



## *Pêche de vigne*

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



750 ml 2,5 Litres



## *Pamplémousse rose*

Pamplémousse rose.  
57% de fruits

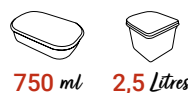


750 ml 2,5 Litres



## *Poire*

Poire Williams de Savoie.  
54% de fruits

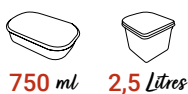


750 ml 2,5 Litres



## *Passion*

Fruit de la passion.  
42% de fruits



750 ml 2,5 Litres



## *Pomme verte*

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



750 ml 2,5 Litres





### *Rhubarbe*

Rhubarbe.  
57% de fruits



750 ml



2,5 Litres



### *Tomate basilic*

Tomate et basilic.  
54% de fruits



750 ml



2,5 Litres

## L'APPELLATION *Plein Fruit*

Appellation qui garantit une teneur minimale en fruits de 45%, et de 20% pour les fruits acides et à saveurs fortes.





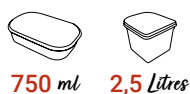
# SORBETS *Alcoolisés*

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



## *Don Papa® Baroko*

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

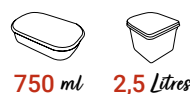


750 ml 2,5 Litres



## *Mojito*

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

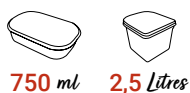


750 ml 2,5 Litres



## *Limoncello*

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



750 ml 2,5 Litres



## *Piñacolada*

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



750 ml 2,5 Litres



## *Menthe Pastille®*

Fraîcheur extrême dans ce sorbet alcoolisé élaboré avec la célèbre liqueur Menthe Pastille® de la Maison Giffard, distillerie et liquoriste depuis 1885.  
[www.giffard.com](http://www.giffard.com)

**NOUVEAUTÉ**





750 ml 2,5 Litres





## Ananas, menthe, gingembre



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

   
750 ml 2,5 Litres



## Chocolat

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



   
750 ml 2,5 Litres



## Café frappé

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

**NOUVEAUTÉ**

   
750 ml 2,5 Litres



## Menthe verte



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

   
750 ml 2,5 Litres



## Carotte, orange, gingembre

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

   
750 ml 2,5 Litres



## Pomme cidrée

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

   
750 ml 2,5 Litres



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

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

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

*Stéphane Vindret*  
Maître Artisan Glacier





# TERROIRS & *Gastronomie*





### *Butternut au mascarpone*

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



1,5 Litre



### *Camembert*

Le Camembert de Normandie AOP Gillot® est un fromage d'exception, réalisé dans le respect des traditions ancestrales des maîtres fromagers. Il est fait à partir de lait cru rigoureusement sélectionné, collecté chez les producteurs à moins de 30kms de la fromagerie et moulé manuellement à la louche sur table.



1,5 Litre



### *Caramel Salidou*

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



750 ml



2,5 Litres



Accompagnez vos plats  
*Filet de Fera,*  
*Glace Butternut au Mascarpone*



### *Cèpes*

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



1,5 Litre



### *Chèvre*

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



1,5 Litre

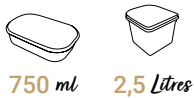


Découvrez des recettes exclusives dans notre rubrique  
**LE COIN DES CHEFS**

### Double crème de la Gruyère



Légèrement vanillée avec meringues, la double crème est une crème épaisse et riche en matière grasse. En Suisse elle est particulièrement appréciée en dessert, accompagnée de meringues ou de fruits rouges.



750 ml 2,5 Litres

### Infusion café, cardamome



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



1,5 Litre

### Foie gras



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



1,5 Litre

### Moutarde à l'ancienne de la Maison Fallot



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



1,5 Litre

### Huile d'olive



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



1,5 Litre





### Poivre de Sèchuan

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



1,5 Litre

### Poivron piment d'Espelette

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



1,5 Litre

### Reblochon

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



1,5 Litre



Accompagnez vos plats

*Thon snacké,  
Glace Poivre de Sèchuan*

### Roquefort noix

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



1,5 Litre

### Safran du Dauphiné

Extrait de la fleur du « crocus sativus », le safran, poétiquement appelé « or rouge », est l'épice la plus chère au monde. La France fut, jusqu'au début du vingtième siècle et pendant plus de 500 ans, un important producteur de safran.



1,5 Litre



Découvrez des recettes exclusives dans notre rubrique  
**LE COIN DES CHEFS**

### Vanille de Tahiti



Cette vanille ne s'ouvre pas à maturité. Elle reste charnue. Les producteurs peuvent donc la cueillir à maturité, quand elle est à son paroxysme de goût et d'arôme. La gousse de vanille de Tahiti est épaisse, grasse, brillante, non fendue. Très parfumée, ses notes fleuries et fruitées laissent percevoir les arômes d'anis et de pruneau. Elle est maintenant considérée comme la vanille de « luxe » car produite en très petite quantité.



1,5 Litre

### Vin jaune du Jura



Considéré comme l'un des plus grands vins du monde, sa couleur est jaune or. Il doit sa renommée à ses qualités organoleptiques ainsi qu'à son élaboration aussi originale que mystérieuse.



1,5 Litre



### Basilic

Sorbet au jus de basilic frais extrait à froid.



1,5 Litre

### Bière d'Abbaye

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



1,5 Litre

### Champagne

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



1,5 Litre



Accompagnez vos plats  
*Tomate mozza revisitée,  
Sorbet Basilic*

### Concombre estragon

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



1,5 Litre

### Fraise des bois

Fraise, fraise des bois 57% de fruits.



1,5 Litre



Découvrez des recettes exclusives dans notre rubrique  
**LE COIN DES CHEFS**





### Fraise « Mara des bois » basilic

La plus savoureuse des fraises. Mariée au basilic dans ce sorbet plein fruit, goûtez à une saveur tonique et fruitée.  
58% de purée de fraise Mara des bois.



1,5 Litre



### Saumon fumé à l'aneth

Sorbet saumon fumé relevé à l'aneth infusé.



1,5 Litre



### Persil

Sorbet au jus de persil frais extrait à froid.



1,5 Litre



### Vinaigre balsamique de Modène

Le vinaigre balsamique est fabriqué exclusivement à partir des cépages suivants : lambrusco, ancillotta, trebbiano, sauvignon, sgavetta et coltivati. Il est vieilli en fût entre 12 et 25 ans.



1,5 Litre



### 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 Litre



### Yuzu

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



1,5 Litre



## SUGGESTION DE *Recette*

*Filet Mignon* de porc en croûte d'herbes,  
tartelette de légumes **et sa glace Cèpes.**

### *Pour 4 assiettes*

- 2 filets mignons de porc
- 400g de carottes jaunes
- 400g de carottes oranges
- 8 asperges vertes
- 300g de champignons de paris
- persil
- 3 échalotes
- huile d'olive
- glace cèpes

### Pour la croûte d'herbe

- 150g de beurre
- 100g de chapelure
- 30g de persil
- 10g de parmesan



- Étape 1 : Éplucher les carottes et les tailler en lamelles de 2 mm d'épaisseur
- Étape 2 : Les cuire dans de l'eau salé bouillante 4 minutes afin qu'elles soient fondantes.
- Étape 3 : Tailler les échalotes et les champignons en petits dés. Suer les échalotes avec du beurre puis ajouter les champignons. Laisser cuire jusqu'à évaporation totale du jus. Laisser refroidir et ajouter le persil haché.
- Étape 4 : Dans un cercle de diamètre 8 cm, déposer une couche de lamelles de carottes. Superposer avec l'appareil à champignon.
- Étape 5 : Finir la tartelette de légumes en alternant les carottes orange et jaune. Oter les picots des asperges et les cuire 12 minutes dans l'eau bouillante.

### *Croûte d'Herbes*

- Étape 1 : Réaliser la croûte d'herbe en mélangeant le beurre mou, la chapelure, le persil haché et le parmesan
- Étape 2 : Étaler entre deux feuilles de papier cuisson, laisser refroidir et détailler des carrés de la taille du filet.
- Étape 3 : Dénerver et cuire les mignons de porc. Une fois cuit, Poser la croûte sur la viande et repasser sous le grill 40 secondes afin de faire dorer.
- Dernière étape : Dresser l'assiette et servir avec une boule de glace Cèpes.





POUR TOUS  
*vos événements*







## *Omelette Norvégienne*

(parfums en boutique)  
8 parts



## *Vacherin Rond*

(parfums en boutique)  
5/6 parts  
8/10 parts



## *Nougat Glacé*

1,6 L 18 parts



## *Vacherin Long*

(parfums en boutique)  
5/6 parts





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*

(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 p46 et p47\*

(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



\*Sauf tarte citron meringuée et charlotte



## Abricot romarin

NOUVEAUTÉ



### SPICOT

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

### ABRANGINE

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

### ROMAMOUSSE

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

## Amande



### AIXOISE

1 b. amande,  
1 b. calisson,  
1 b. vanille,  
amandes grillées,  
crème fouettée

### CALISSON

1 b. amande,  
1 b. calisson,  
1 b. nougat,  
calisson, coulis de caramel,  
crème fouettée

### COQUETTE

1 b. amande,  
1 b. chou chou,  
1 b. noisette,  
amandes effilées,  
crème fouettée

## Ananas basilic

NOUVEAUTÉ



### ATCHOUM

1 b. ananas basilic,  
1 b. ananas rôti,  
1 b. Don Papa® Baroko,  
2 cl de rhum

### FIVE

1 b. ananas basilic,  
1 b. carotte orange gingembre,  
1 b. cactus citron vert,  
crème fouettée

### ANASILIC

1 b. ananas basilic,  
1 b. citron basilic,  
1 b. basilic

## Café frappé

NOUVEAUTÉ



### COMPTOIR

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

### TICAPA

1 b. café frappé,  
1 b. tiramisu,  
1 b. panna, coulis de café,  
crème fouettée

### VENITIENNE

1 b. café frappé,  
1 b. pistache,  
1 b. tiramisu,  
crème fouettée

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



### AUSTRALIENNE

1 b. caramel au beurre  
demi-sel d'Isigny AOP,  
2 b. vanille macadamia,  
coulis de caramel,  
crème fouettée

### BANAN'ISLAND

1 b. caramel au beurre  
demi-sel d'Isigny AOP,  
1 b. banane marbrée,  
1 b. vanille macadamia,  
crème fouettée

### CROUSTILLANTE

1 b. caramel au beurre  
demi-sel d'Isigny AOP,  
1 b. cookies nut's,  
1 b. vanille macadamia,  
coulis de caramel, biscuits,  
crème fouettée

## Caramel Chocolat

NOUVEAUTÉ



### CHARAMEL

1 b. caramel chocolat,  
1 b. vanille à la crème fraîche,  
1 b. chocolat Alto el Sol du  
Pérou, coulis de chocolat,  
crème fouettée

### CARAMELAT

1 b. caramel chocolat,  
1 b. caramel au beurre demi-sel  
d'Isigny AOP,  
1 b. chocolat au lait,  
coulis de caramel,  
crème fouettée

### CANUTY

1 b. caramel chocolat,  
1 b. nuty,  
1 b. barre caramel cacahuète,  
éclats de caramel,  
crème fouettée

## Citron vert



### ESTIVALE

1 b. citron vert,  
1 b. cerise,  
1 b. pêche de vigne,  
morceaux de fruits,  
crème fouettée

### ROCITRON

1 b. citron vert,  
1 b. citron,  
1 b. pamplemousse rose,  
coulis de fruits rouges,  
crème fouettée

### FRUITELLA

1 b. citron vert,  
1 b. cassis,  
1 b. passion,  
coulis de cassis,  
crème fouettée





Fraise  
menthe douce



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

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

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

Mangue



**AILLEURS**  
1 b. mangue,  
1 b. ananas,  
1 b. melon,  
coulis de mangue,  
crème fouettée

**COUPE TOUS FRUITS**  
1 b. mangue,  
1 b. bergamote,  
1 b. pamplemousse rose,  
coulis de fruits rouges, salade  
de fruits, amandes grillées,  
crème fouettée

**CRÉOLE**  
1 b. mangue,  
1 b. noix de coco,  
1 b. passion,  
coulis de chocolat,  
noix de coco râpée,  
crème fouettée

Sorbet  
Chocolat



**MINT**  
2 b. sorbet chocolat,  
1 b. menthe verte,  
crème fouettée

**CHOCO MALIBU**  
1 b. sorbet chocolat,  
2 b. noix de coco,  
Malibu®,  
crème fouettée

**JOUR DE FÊTE**  
1 b. sorbet chocolat,  
1 b. clémentine Corse,  
1 b. orange sanguine,  
crème fouettée

Menthe  
Pastille®  
NOUVEAUTÉ



**MENTHE PASTILLE®**  
2 b. Menthe Pastille®,  
2 cl de Menthe Pastille®

**MENTHOLAT**  
1 b. Menthe Pastille®,  
1 b. menthe verte,  
1 b. chocolat,  
crème fouettée

**CHOCOMENTHE**  
2 b. menthe pastille®,  
1 b. menthe chocolat,  
coulis de chocolat,  
crème fouettée

Noisette  
aux éclats  
caramélisés  
NOUVEAUTÉ



**ÉCUREUIL**  
1 b. noisette aux éclats  
caramélisés,  
1 b. noisette,  
1 b. cookies nut's,  
coulis de caramel,  
crème fouettée

**SAVOISIENNE**  
1 b. noisette aux éclats  
caramélisés,  
1 b. marron morceaux,  
1 b. myrtille,  
coulis de fruits rouges,  
crème fouettée

**TIC TAC**  
1 b. noisette aux éclats  
caramélisés,  
1 b. noisette,  
1 b. vanille,  
chocolat chaud,  
crème fouettée

Vanille  
choco  
amandes  
NOUVEAUTÉ



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

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

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

Vanille à la  
crème Fraîche  
NOUVEAUTÉ



**CERISELLE**  
1 b. vanille à la crème fraîche,  
1 b. cerise,  
1 b. figue,  
crème fouettée

**MURILLE**  
1 b. vanille à la crème fraîche,  
1 b. fruits rouges,  
1 b. mûre,  
crème fouettée

**VALLE**  
2 b. vanille à la crème fraîche,  
1 b. myrtille,  
crème fouettée

# GLACES DES ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER



Siège et site de fabrication :

PAE la Caille  
191, avenue des Marais  
74350 Allonzière la Caille  
FRANCE

Tél. : + 33 (0)4 50 46 45 00  
commercial@glacesdesalpes.com



GLACES DES ALPES - Crédit photos : © Glaces des Alpes / Jonathan Thevenet - Cherrystone | © Adobe Stock - Stylite culinaire - François Vermeere-Meifen

Horaires Hiver :

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

Horaires Été :

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

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

