

Glaces Artisanales



Notre Carte
des Glaces





nos parfums

NOUVEAUTÉ

Sélection de 2 Parfums originaux,
Demandez-les !!

GLACES



Amandine

À la pâte d'amande de Provence
avec brisures d'amandes caramélisées



Bulgare Fruits Rouges

Au bout goût de yaourt et marbrage
aux fruits rouges et fruits des bois



Café

Au café 100% Arabica



Caramel Beurre Salé

Au caramel, au beurre
et au sel de Guérande



Chocolat Grande Origine Pérou

Au chocolat bio d'origine Pérou
issu du commerce équitable



Macaron Framboise

Avec macarons
et marbrage coulis de framboise



Marron Morceaux

À la véritable pâte de marron
avec morceaux



Nougat

À la crème de nougat Chabert et Guillot
avec éclats de nougat, miel et amandes



Rocher Praliné

Au chocolat aux fèves de cacao du Brésil
à la pâte de noisettes et éclats de noisettes



Vanille

À la vanille Bourbon,
au beurre d'Échiré et aux oeufs



3,00€



5,00€



6,50€

supplément au choix.....1,50€

crème fouettée maison,
coulis de myrtille, chocolat maison
ou caramel beurre salé maison

SORBETS



Ananas Rôti

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



Cactus Citron Vert

À base d'un cocktail tonique
et coloré de purée de cactus
et de citron vert,
48% de fruits



Fraise des Bois

Fraise, fraise des bois
58% de fruits



Fruits du Soleil

Mélange de banane, goyave,
orange sanguine, ananas, passion,
57% de fruits



Hibiscus Rouge, Passion, Banane

Hibiscus, passion de Madagascar
et banane de Madagascar



Melon

Melon Charentais,
49% de fruits



Mojito

Rhum, citron avec feuilles
de menthe et sucre roux



Nectarine Jaune

Nectarine origine France,
Vallée du Rhône,
61% de fruits

POUR LES ENFANTS



Barbe à Papa

au bon goût de barbe à papa



Bimbo

Vanille marbrée caramel
avec bonbons multicolores au chocolat



Glace aux Éclats de Daim®

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



Durson

Glace guimauve,
marbrage chocolat au lait
et morceaux de guimauve



nos coupes
glacées

LES CLASSIQUES

Les Liégeois 8,50€
2 b. café ou 2 b. chocolat
ou 2 b. caramel beurre salé, 2 b. vanille,
café chaud ou chocolat chaud
ou caramel beurre salé,
crème fouettée maison

Dame Blanche 8,50€
3 b. vanille, amandes, chocolat chaud,
crème fouettée maison

Banan'ours Split 9,00€
1 b. vanille, 1 b. amandine,
1 b. macaron framboise, chocolat chaud,
banane fruit, crème fouettée maison

LES GOURMANDES

Coupe des Cimes 8,50€
1 b. marron morceaux,
1 b. caramel beurre salé,
1 b. rocher praliné,
coulis de caramel,
poudre de spéculoos, crème fouettée maison

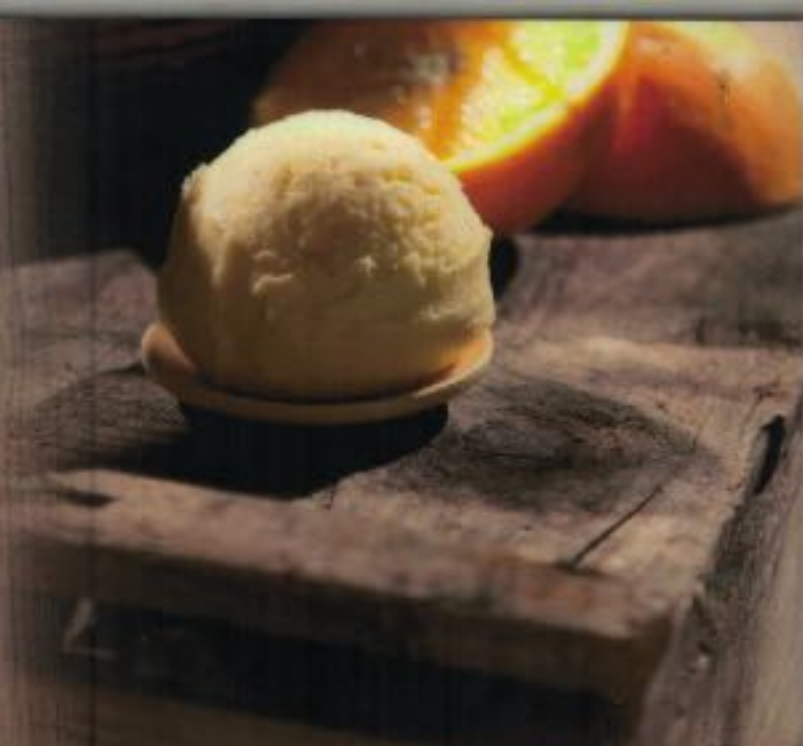
Cévenole 8,50€
2 b. marron morceaux, 1 b. vanille,
crème de marron, noix, amandes,
crème fouettée maison

Gourmande 8,50€
1 b. rocher praliné, 1 b. nougat,
1 b. glace aux éclats de Daims®
chocolat chaud, crème fouettée maison

Délice de l'Ourson 8,50€
1 b. amandine, 1 b. vanille, 1 b. nougat,
miel, amandes, crème fouettée maison

Boule de Neige 8,50€
1 b. melon, 1 b. cactus citron vert,
1 b. fraise des bois, 1 b. macaron framboise,
coulis de myrtille, crème fouettée maison

Tutti Frutti 8,50€
1 b. nectarine jaune, 1 b. fruits du soleil,
1 b. melon, 1 b. hibiscus rouge, passion,
banane, fruits de saison



LES COUPES DES PETITS OURSONS

Caline 5,00€
1 b. glace ourson,
1 b. glace aux éclats de Daim®, chocolat,
crème fouettée maison

Pitchoune 5,00€
1 b. barbe à papa, 1 b. bimbo, caramel,
crème fouettée maison

LES ALCOOLISÉES

L'Italienne 9,00€
1 b. café, 1 b. vanille, Whisky, café chaud,
crème fouettée maison

Mojito 9,00€
2 b. mojito, Rhum blanc

Colonel 9,00€
2 b. cactus citron vert, Vodka

Royale 9,00€
2 b. macaron framboise, Champagne

L'Alpine 9,00€
2 b. vanille, Génépi

Jack's 9,00€
1 b. vanille, 1 b. nougat, Jack Daniel's honey,
crème fouettée maison

et c'est pas fini...



LES DESSERTS

*Fromage blanc des Hautes Alpes
de la laiterie du Col Bayard*

Sucre 4,50€

Coulis de myrtille 5,00€

Miel et amandes 5,00€

Salade de fruits frais (selon saison) 6,00€

*Profiteroles Artisanales
avec chocolat chaud et crème fouettée maison* ... 7,50€



a sélectionné pour vous
une glace artisanale fabriquée par un
"Maître Artisan Glacier"
situé au coeur des Alpes.

C'est grâce à une sélection rigoureuse
des matières premières les plus nobles
et à un travail à base d'ingrédients naturels
que Glaces des Alpes vous propose
des produits de référence.

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Distribué par

PRENOT-GUINARD

Krill