



COLLECTION 2020 / 2021



VALABLE DU 1^{er} MARS 2020 AU 28 FÉVRIER 2021



Spécialiste et fabricant de glaces, crèmes glacées et sorbets depuis plus de 90 printemps, notre devise: l'innovation de parfums et la qualité de nos produits pour toujours plus vous satisfaire.

Nos artisans glaciers développent et affinent continuellement les meilleures recettes, et composent de nouveaux mélanges harmonieux qui ne laisseront pas vos palais insensibles ...

La qualité et le soin que nous apportons à la fabrication de nos produits, nous permettent aujourd'hui d'être présents sur le marché international de la Glace.

LA FABRICATION

Avec plus de 240 parfums différents, nous sommes l'un des plus importants glacier de la région. Notre capacité de production de plusieurs centaines de milliers de litres de glaces, notre souplesse et la qualité de nos produits nous permettent de satisfaire tous les professionnels.

Nous commercialisons auprès des professionnels des métiers de la bouche la totalité de notre gamme. Ils y trouvent les classiques (vanille, fraise, chocolat...), des parfums originaux (foie gras, coquelicot, wasabi) et des spécialités régionales (macvin, berawecka, kirsch, quetsche ...).

Notre souplesse de fabrication nous permet de développer des produits ponctuels et spécifiques de qualité, certifiés et agréés par les services vétérinaires. Ce label de qualité nous permet d'exporter en Europe et aujourd'hui dans le monde entier ...

L'HISTOIRE

Ce sont les chinois qui enseignèrent l'art de faire des glaces aux Hindous, aux Persans et aux Arabes. Les premières glaces aux fruits, à l'époque mélange de fruits écrasés et de miel refroidis dans des récipients entourés de neige, datent d'Alexandre Le Grand. Néron en a repris la recette et les coureurs descendaient la glace des montagnes pour qu'il puisse déguster son dessert favori.

Les premières glaces telles que nous les connaissons sont nées en Italie, d'après les recettes ramenées d'Extrême-Orient par Marco Polo. En France, c'est Catherine de Médicis qui les introduit en 1533 à la Cour de France en amenant avec elle ses Pâtissiers-Glacières.

Le premier Salon de Glace fut ouvert en 1660 à Paris par Francisco Procopio des Castell.

Et c'est en 1827 que sont fabriquées à Thann les premières glaces par Louis Moro et son épouse Alba qui donna son prénom à l'affaire. Depuis, de père en fils, nous nous efforçons d'apporter à nos clients des glaces, des crèmes glacées et des sorbets de grande qualité. Fabriquées par nos soins, avec des produits de premier choix, dans des conditions d'hygiène irréprochables et avec le savoir-faire et la passion de l'artisan.

voilà de bonnes glaces !

SOMMAIRE

LES CRÈMES GLACÉES ET GLACES.....P. 4 à 9
LES SORBETS.....P. 9 à 13
LES TRADITIONNELS ET LES SAVEURS.....P. 14
LE P'TIT MÉMO.....P. 15 et 16
LES PRÊTS À DÉCORER.....P. 17
LES PRÊTS À PARTAGER.....P. 17 à 18
LES INDIVIDUELS.....P. 19 à 21
GAMME SYMPHONIE.....P. 22 et 23
LES P'TITS PLUS.....P. 24 à 26
LES PLAQUETTES EN CHOCOLAT.....P. 27

LES CRÈMES GLACÉES ET GLACES

Classement par ordre alphabétique
3 litres - 1,5 litres



AMARENA



AMARETTO



ANIS
de Pontarlier



BAILEY'S



BANANE
du Costa Rica
BEYER



BANANE
du Costa Rica
MARBRE CHOCOLAT
BEYER



BEAUFORT



BERAWECKA
crème glacée cannelle,
fruits secs macérés au Kirsch



BIBALAKAS *



BISQUE
DE HOMARD *



BOURGEON
DE SAPIN *



BUBBLE GUM



BUENNO
au goût délicieusement
chocolaté, au cœur de lait
et noisettes avec
injection de gaufrettes



CAFÉ



CAFÉ ARABICA



CAFÉ BLANC *



CANNELLE



CARAMBAR®



CARAMEL



CHARBON
VÉGÉTAL



CHARTREUSE
VERTE



NOUVEAUTÉ
CHEESECAKE
marbrage fruits rouges
et brisures de pâte
sablée sucrée



CHICORÉE



CHOCAHUÈTE
cacahuètes au chocolat



CHOCOLAT
AU LAIT
lacté supérieur



CHOCOLAT
BLANC



CHOCOLAT BLANC
GET 270° *



CHOCOLAT
NOIR



CHOCOLAT
NOIR
de couverture
KACINKOA



CHOCOLAT OCOA*
pur noir au
POIVRE VERT
de Madagascar



CHOCOLAT
OCAO
pur noir



CHOCOLAT
ORANGE



CHOCOLAT avec
PÉPITES DE
CHOCOLAT



CHOCOLAT*
PIMENT
D'ESPELETTE



CHOCOLAT
ROCHER



CHOUCHOUX
avec des
cacahuètes sucrées



CIDRE *



COCOMIO
crème glacée noix de coco
et coulis de chocolat



COGNAC *

LES CRÈMES GLACÉES ET GLACES

LES CRÈMES GLACÉES ET GLACES



COINTREAU



CONFITURE DE LAIT
au sel de Guérande avec
coulis de caramel



COOKIES



COOKIES BLACK



CRÈME BRULÉE



CRÈME D'ISIGNY
AOC



CROQUANTINE
crème glacée pralinée
avec morceaux de noisettes
caramélisées



CRUMBLE
fruits rouges



ÉGLANTINE *
BEYER



FÈVE DE
TONKA



NOUVEAUTÉ
FIOR DI LATTE
fleur de lait



FLEUR DE LAVANDE
SARRIETTE



FORÊT NOIRE
avec des griottines®
au Kirsch d'Alsace
et nappage chocolat



FRAISE
avec morceaux



GÉRANIUM *
fraises semi confites



GIANDUJA
Chocolat, noisettes



GRAND
MARNIER *



JAGERMEISTER *



KIRSCH D'ALSACE
avec des griottines® au
Kirsch d'Alsace



LAIT
D'AMANDE

LES CRÈMES GLACÉES ET GLACES



LAIT DE COCO *
THÉ VERT MATCHA
des Jardins de Gaïa



MACARON



MACVIN *
du Jura



MARRON GLACÉ
d'Ardèche avec des
brisures de marrons glacés



MENTHE
avec copeaux
de chocolat noir



MIEL *
Mille fleurs



MONT BLANC
Crème fraîche d'Isigny
marbrée marron confit
et son coulis



NOISETTE
du Piémont



NOIX
avec morceaux de
noix



NOIX DE COCO
avec noix de coco rapée



NOUGAT
crème de nougat de
Montélimar avec des
brisures de nougat de
Montélimar



NUTI
à base de la célèbre
pâte à tartiner à la
noisette



PAIN D'ÉPICES



PANNACOTTA
et coulis de caramel



PANTHÈRE
ROSE
avec des morceaux de fraises
Tagada



PISTACHE
avec des éclats de
pistache



PLOMBIÈRE *
avec des morceaux de
fruits confits macérés au
Kirsch d'Alsace



POIVRE
de Séchouan



POTIMARRON *



PRALINÉ

LES CRÈMES GLACÉES ET GLACES

R



RÉGLISSE *



RHUM-RAISINS
au rhum Clément®
avec des raisins
macérés au rhum



RICOTTA
avec figues rôties



ROSE
avec pétales cristallisés

S



SAFRAN
D'ALSACE *



SAVEUR DE
L'OUEST
Crème glacée sirop d'érable,
noix de pécan caramélisées



SÉSAME NOIR
sans colorant ni arôme



SMARTIES®



SPÉCULOOS



STRACCIATELLA
à la crème de lait et
copeaux de chocolat noir



STRUDEL
morceaux de noix, noisettes et
amandes grillés, raisins au
rhum blanc et morceaux de
pommes confites



TARTE CITRON
avec morceaux de
palets bretons



TIRAMISU
marbré poudre de cacao



TRUFFE *
SAVEUR GLACÉE
à base de salsa
tartufata



VANILLE
BOURBON



VANILLE*
BOURBON
BLANCHE



VANILLE*
BOURBON
FUMÉE



VANILLE *
BOURBON et
GINGEMBRE



VANILLE
BOURBON
DE MADAGASCAR À
L'ANCIENNE



VANILLE
TATIN
avec des pommes
caramélisées



VIOLETTE
avec pétales
cristallisés



WASABI *



YOGHOURT
GLACE



YOGHOURT
MARBRE
myrtille



YOGHOURT
MARBRE
mirabelle

LES SORBETS

CLASSEMENT PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE
3 litres - 1.5 litres

A



ABRICOT



ABRICOT
ROMARIN *



ABSINTHE *



AGRUMES
CACTUS
GINGEMBRE



ANANAS
DU COSTA RICA
sans morceaux
plein fruits
BEYER



BANANE
BEYER



BETERRAVE
ROUGE *
au vinaigre de Modène



BIÈRE AMBRÉE *



CASSIS
avec morceaux
plein fruits
BEYER



CASSIS
VIOLETTE
avec pétales cristallisés
plein fruits



CHAMPAGNE



CHOCOLAT NOIR
de couverture
KACINKOA

LES SORBETS



CITRON BASILIC *



CITRON BLEU *



CITRON JAUNE *
NOIX DE COCO



CITRON JAUNE



CITRON
THYM DE PROVENCE



CITRON VERT
GINGEMBRE



CITRON VERT



CLÉMENTINE AMÈRE
de Corse
plein fruits
BEYER



COCO
de Thaïlande



COING *
BEYER



COING ÉPICES *
anis, cannelle
BEYER



COLA



COMBAWA
de Madagascar



CORNICHONS *



CRANBERRY



EXOTIQUE
ananas, banane,
mangue, passion



FIGUE



FRAISE
COQUELICOT
avec morceaux de fraises



FRAISE LITCHI
PAMPLEMOUSSE
ROSE



FRAISE
MENTHE
BASILIC
plein fruits

LES SORBETS



FRAISE SENGANA
plein fruits



FRAISE SENGANA
CARDAMOME
plein fruits



NOUVEAUTÉ
FRAISE SENGANA *
FENOUIL
plein fruits



FRAMBOISE
avec morceaux
plein fruits



FRAMBOISE
CRANBERRY
HIBISCUS



FRAMBOISE
DE RONCE
plein fruits



FRAMBOISE
LITCHI ROSE



FRUITS ROUGES
avec morceaux
plein fruits



GÉNÉPI *



GOYAVE
du Brésil
plein fruits



GRENADE *
avec pépins



CERISE GRIOTTE
plein fruits
BEYER



GROSEILLE *
de France



KALAMANSI



KIWI *



KUMQUAT



LIMONCELLO *



LITCHI



MANDARINE
plein fruits



MANGUE ALPHONSO

LES SORBETS



MANGUE ALPHONSO
JASMIN



MANGUE ANANAS
CITRON VERT
plein fruits



MANGUE *
PIMENT
D'ESPELETTE



MARC DE
GEWURZTRAMINER
d'Alsace



MEI KUEI LU CHIEW
Spiritueux de sorgho et de rose



MELON
CHARENTAIS



MELON VERT *



MENTHE



MIRABELLE
de Lorraine
plein fruits
BEYER



MOJITO
Rhum blanc, citron et menthe



MÛRE SAUVAGE
plein fruits
BEYER



MUSCAT D'ALSACE
Vin



MYRTILLE
avec morceaux



ORANGE SANGUINE
de Sicile
plein fruits



PAMPLEMOUSSE
ROSE
plein fruits



PAMPLEMOUSSE *
ROSE BASILIC
plein fruits



PASSION
plein fruits



PASTÈQUE *
plein fruits



PÊCHE DE VIGNES
plein fruits



PÊCHE DE VIGNES
LAVANDE
plein fruits

LES SORBETS



PÊCHE JAUNE



PÊCHE SANGUINE



PINACOLADA
Rhum blanc, ananas et coco



POIRE *
avec morceaux



POIVRON ROUGE *



POMME KIWI *



NOUVEAUTE
POMME RED LOVE
plein fruits



POMME VERTE
avec morceaux



QUETSCHES
d'Alsace
plein fruits
BEYER



RED BULL ® *



RHUBARBE ROSE
plein fruits
BEYER



SCHTROUMPF



SUDACHI *



THÉ
DES MARCHANDS



THÉ VERT
A LA MENTHE
des jardins de Gaïa



TOMATE BASILIC *



VERVEINE *



VIN CHAUD *
aux épices



YUZU *

LES SAVEURS 5 litres



CAFÉ
CRÈME GLACÉE



CHOCOLAT
CRÈME GLACÉE



FRAISE
avec morceaux
CRÈME GLACÉE



VANILLE BOURBON
CRÈME GLACÉE



PASSION
plein fruits
SORBET



CITRON
SORBET



FRAMBOISE
avec morceaux
plein fruits
SORBET

LES TRADITIONNELS 5 litres



CAFÉ
GLACE



CITRON
SORBET



FRAISE
GLACE



FRAMBOISE
SORBET



PASSION
SORBET



CHOCOLAT
GLACE



VANILLE
GLACE

P'tit Mémor

ALCOOLS

CRÈMES GLACÉES :

Amaretto
Anis de Pontarlier
Bailey's
Chartreuse verte
Chocolat blanc Get 27
Cidre
Cognac
Cointreau
Forêt Noire
Jagermeister
Grand Marnier
Kirsch d'Alsace
Macvin du Jura
Marc de Gewurztraminer d'Alsace
Plombières
Rhum-raisons

SORBETS :

Absinthe
Bière ambrée
Champagne
Génépi
Limoncello
Mei Kuei Lu Chiew
Mojito Sorbet
Muscat d'Alsace
Pinacolada
Vin chaud

SAVEURS DU POTAGER

CRÈMES GLACÉES :

Bourgeon de Sapin
Chartreuse verte
Chocolat Ocoa au Poivre vert
Chocolat piment d'Espelette
Rose
Safran d'Alsace
Truffe
Violette

SORBETS :

Abricot Romarin Sorbet
Betterave rouge
Cassis Violette Sorbet
Citron Basilic
Citron thym de Provence
Coing épices
Cornichon
Fraise Coquelicot
Fraise Fenouil
Fraise Menthe Basilic
Framboise Litchi Rose
Génépi
Mangue Jasmin
Mangue Piment d'Espelette
Pamplemousse rose Basilic
Pêche des vignes Lavande
Poivron rouge
Pomme Kiwi
Tomate Basilic

CHOCOLATS

CRÈMES GLACÉES :

Chocolat Ocoa pur noir
Chocolat au lait lacté supérieur
Chocolat Ocoa pur noir au Poivre vert
Chocolat avec pépites de Chocolat
Chocolat blanc
Chocolat blanc Get 27
Chocolat noir
Chocolat noir de couverture Kacincoka
Chocolat orange
Chocolat Piment d'Espelette
Chocolat Rocher
Gianduja (Chocolat noisettes)
Nuti

SORBET :

Chocolat noir de couverture Kacincoka Sorbet

ÉPICES DU MONDE

CRÈMES GLACÉES :

Anis de Pontarlier
Cannelle
Charbon végétal
Chocolat Ocoa au Poivre vert
Chocolat piment d'Espelette
Safran d'Alsace
Sésame noir
Wasabi

SORBETS :

Abricot Romarin Sorbet
Absinthe
Citron Basilic
Citron thym de Provence
Citron vert Gingembre
Coing épices
Mangue Piment d'Espelette
Pamplemousse rose Basilic
Thé vert à la menthe
Tomate Basilic
Verveine
Vin chaud

DOLCE VITA

CRÈMES GLACÉES :

Amarena
Amaretto
Café
Café Blanc
Café Arabica
Caramel
Confiture de lait
Fior di latte
Nougat
Panaçotta et coulis caramel
Ricotta aux figues rôties
Straciatella
Tiramisu
Truffe
Yoghourt
Yoghourt marbré

SORBETS :

Limoncello
Orange sanguine



SAVEURS D'ASIE

CRÈME GLACÉES :

Noix de coco
Cocomio
Lait de Coco Thé vert Matcha
Sésame noir
Vanille Gingembre
Wasabi

SORBETS :

Agrumes Cactus Gingembre
Citron vert Gingembre
Framboise Litchi Rose
Fraise Litchi Pamplemousse
Kumquat
Litchi
Mangue
Mangue Ananas Citron vert
Mangue Jasmin
Mangue Piment
Mei Kuei Lu Chiew
Noix de coco
Sudachi

BAMBINO

CRÈMES GLACÉES :

Bubble Gum
Buenno
Carambar
Cookies
Cookies Black
Nuti
Panthère rose
Smarties

SORBETS :

Citron bleu
Cola
Schtroumpf

UNCLE SAM

CRÈMES GLACÉES :

Cheesecake fruits rouges
Cookies
Cookies Black
Fève de Tonka
Saveur de l'Ouest

SORBETS :

Agrumes Cactus Gingembre
Cranberry
Framboise Cranberry Hibiscus
Mojito
Pinacolada



FRUITS SECS

CRÈMES GLACÉES :

Berawecka
Chouchoux
Croquantine
Gianduja
Lait d'amandes
Marron glacé
Noisette
Noix
Pistache
Praliné
Strudel



GOURMANDISES SALÉES

CRÈMES GLACÉES :

Beaufort
Bibalakas
Bisque de Homard
Poivre de Sechouan
Potimarron
Safran d'Alsace
Sésame noir
Truffe
Wasabi

SORBETS :

Betterave rouge
Cornichon
Poivron rouge
Tomate Basilic

Prêts à décorer

Barres glacées

Présentation moulée de 1500ml



- Crème glacée vanille et sorbet framboise
- Crème glacée vanille avec des raisins macérés au Marc de Gewurztraminer
- Crème glacée Kirsch avec des griottines® au Kirsch
- Sorbets citron et fraise
- Crème glacée nougat avec des brisures de nougat, éclats de pistaches hachées et des amandes effilées grillées
- Crèmes glacées vanille et chocolat
- Crèmes glacées chocolat blanc et chocolat Kacinkoa, génoise au chocolat imbibée de sirop de sucre

Ice Kit

Disque de glace mono parfum
3 tailles de disponibles :
700 ml (d 165mm, h 35mm)
900 ml (d 195mm, h 30mm)
1200ml (d 228mm, h 30mm)



Crèmes glacées :

Banane, café, chocolat, cointreau, confiture de lait, cookies, crème brûlée, fraise, Kirsch (uniquement en 1200ml), nuti, pistache, praliné, vanille et yoghurt

Sorbets :

Citron, fraise, framboise, litchi, mangue, melon, myrtille, passion, pêche sanguine, quetsche d'Alsace

Prêts à partager

Vacherin glacé

avec meringues maison et chantilly
3 tailles de disponibles :
6 à 8 pers. (1 600 ml)
8 à 10 pers. (2 000 ml)
12 à 14 pers. (2 600 ml)



Entremet glacé

avec décor fruits frais
3 tailles de disponibles :
6 à 8 pers. (1 400 ml)
8 à 10 pers. (1 800 ml)
12 à 14 pers. (2 400 ml)

Deux parfums au choix parmi les suivants :

• Crèmes glacées :

Banane, café, chocolat, cointreau, confiture de lait, cookies, crème brûlée, fraise, Kirsch (uniquement en 1200ml), nuti, pistache, praliné, vanille et yoghurt

• Sorbets :

Citron, fraise, framboise, litchi, mangue, melon, myrtille, passion, pêche sanguine, quetsche d'Alsace

Prêts à partager



Forêt Noire glacée

12 à 14 pers. (2 900 ml)

- Crème glacée Kirsch avec génoise au chocolat imbibée au Kirsch, griottines® au Kirsch et chantilly

Barres glacées décorées

Finition chantilly et brisures de meringue
8 à 10 pers. (2 000 ml)

- Crème glacée vanille et sorbet framboise
- Crème glacée vanille avec des raisins macérés au Marc de Gewurztraminer
- Crème glacée Kirsch avec des griottines® au Kirsch
- Sorbets citron et fraise
- Crème glacée nougat avec des brisures de nougat, éclats de pistaches hachées et des amandes effilées grillées
- Crèmes glacées vanille et chocolat
- Crèmes glacées chocolat blanc et chocolat Kacinkoa, génoise au chocolat imbibée de sirop de sucre

NOUVEAUTÉ



Omelette Norvégienne

12 à 14 pers. (2 000 ml)

- Crème glacée vanille avec génoise maison imbibée au Rhum brun et meringage à l'italienne maison



Kougelhopf glacé au Marc

8 pers. (1 500 ml)

- Crème glacée vanille avec des raisins macérés au Marc de Gewurztraminer et nougatine maison



Les individuels

Kougelhopfs Glacés

- Par carton de 20 pièces
Contenance : 200 ml



Kougelhopf au Marc

Crème glacée vanille avec des raisins macérés au Marc de Gewurztraminer d'Alsace, finition velouté chocolat



Kougelhopf au Kirsch

Crème glacée Kirsch d'Alsace avec des griottines® au Kirsch d'Alsace, finition velouté chocolat blanc



Kougelhopf au Pain d'épices

Crème glacée pain d'épices, glaçage à l'orange, décor des d'orange

Verrines Glacées

- Par carton de 6 pièces
Contenance : 225 ml



Mascarpone

Crème au mascarpone, génoise nature imbibée de sirop de café, finition poudre de cacao noir



Omelette Norvégienne

Crème glacée vanille, génoise nature imbibée au Rhum brun, meringue italienne

NOUVEAUTÉ



Torche aux marrons glacée

Crème glacée marron, cœur de meringue, chantilly

Yog'ice NOUVEAUTÉ

Par carton de 12 pièces, contenance 120 ml



Nature

Crème glacée Yoghourt



Myrtille

Crème glacée Yoghourt, marbrée myrtille



Mirabelle

Crème glacée Yoghourt, marbrée mirabelle

Les individuels

P'tits Pots Alba

- Par carton de 9 pièces
- Contenance : 100 ml



P'tit pot Vanille

Crème glacée vanille avec finition billes chocolatées



P'tit pot Chocolat

Crème glacée chocolat avec finition billes chocolatées

NOUVEAUTÉ



P'tit pot Fraise

Crème glacée fraise avec finition morceau de fraise tagada

Dômes glacés

- Par carton de 20 pièces
- Contenance : 95 ml



Chocolat

Sorbets chocolat Kacinkoa et framboise, coeur de meringue, coque chocolat noir

NOUVEAUTÉ



Chocolat blanc

Sorbets fraise sengana et passion, coeur de meringue, coque chocolat blanc

Vacherins glacés

- Par carton de 20 pièces
- Contenance : 180 ml



Framboise

Crème glacée vanille et sorbet framboise, coeur de meringue, chantilly

NOUVEAUTÉ



Fraise

Crème glacée vanille et sorbet fraise sengana, coeur de meringue, chantilly

Les individuels

Tiramisu glacé

- Par carton de 20 pièces
- Contenance : 180 ml



Crème glacée tiramisu, génoise nature imbibée de sirop de café, finition poudre de cacao noir

Nougat glacé

- Par carton de 20 pièces
- Contenance : 140 ml



Crème glacée nougat de Montélimar, éclats de pistaches hachées, amandes effilées et grillées et brisures de nougat

Forêt noire glacée

- Par carton de 20 pièces
- Contenance : 180 ml



Crème glacée Kirsch d'Alsace, génoise chocolat imbibée au sirop de Kirsch, griottines®, chantilly, copeaux de chocolat

Crème brûlée glacée

- Par carton de 16 pièces
- Contenance : 120 ml



Crème glacée crème brûlée, sucre caramélisé, coupelle en terre cuite

Mini verrines glacées

- Par carton de 30 pièces
- Contenance : 40 ml



Passion

Sorbet passion et finition topping fraise



Vanille

Crème glacée vanille et finition copeaux de chocolat

NOUVEAUTÉ



Tiramisu

Crème glacée tiramisu

Petits Fours



Envies Sucrées

Par carton de 53 pièces

- Assortiment de 7 carrés opéra, 7 carrés pomme cassis, 7 rectangles pistache, 6 tartelettes citron, 6 tartelettes chocolat, 6 financiers framboise, 6 flans abricot, 4 éclairs café, 4 éclairs chocolat



Pâte à choux

Par carton de 53 pièces

- Assortiment de 10 éclairs chocolat, 10 éclairs pistache, 9 choux chantilly vanille, 8 choux fruit de la passion, 8 choux framboise, 8 choux Paris Brest



Délicatesse

Par carton de 48 pièces

- Assortiment de 6 tartelettes citron, 6 triangles amande pistache, 6 fondants chocolat coco, 6 moelleux noisette cassis, 6 allumettes façon tiramisu, 6 financiers passion coco, 6 croustillants chocolat caramel, 6 croquants praliné abricot

NOUVEAUTÉS



Élégance & Chocolat

Par carton de 48 pièces

- Assortiment de 6 Tartelettes choco capuccino, 6 carrés brownie noix de pecan, 6 financiers chocolat, 6 moelleux cacao noisette banane, 6 éclairs chocolat Rayés, 6 rectangles gianduja, 6 croquants choco coco, 6 fondants chocolat.



Séductions

Par carton de 48 pièces

- Assortiment de 6 fondants chocolat, 6 rectangles framboise, 6 financiers crème amande, 6 tartelettes caramel, 6 financiers coco mangue et passion, 6 riz au lait crémeux griotte, 6 bouches chocolat fraise, 6 croustillants amande gélifié dôme cassis.

Tartes tatin



- Par carton de 10 pièces / 120g / carton

Tartelettes framboises



- Par carton de 5 pièces / 110g
Pâte sucrée pur beurre, crème d'amande pur beurre avec framboises

Tartlettes citron meringuées



- Par carton de 5 pièces / 100g
Pâte sucrée pur beurre, crème citron pur beurre aux oeufs frais, meringue italienne en forme de rose

Macarons



- Par carton de 72 pièces
Assortiment de 12 macarons par saveurs : Vanille, Pistache, Café, Framboise, Citron, Chocolat

Croustillant aux 3 chocolats



- 800 g / 10 à 12 personnes (l'unité)
Chocolat au lait, chocolat noir et chocolat blanc

NOUVEAUTÉ

Entremet praliné



- 800 g / 10 à 12 personnes (l'unité)
Entremet base biscuit Marly, feuilletine aux noisettes, mousse noisette et praliné.
Décor : crème meringue et chantilly vanille, éclats de noisettes caramélisées et poudre de cacao.

Les p'tits plus



Coeur coulant chocolat

110g
Par carton de 27 pièces
• Gâteau moelleux au chocolat avec un coeur coulant.



Apfelstrudel

110g
Par carton de 20 pièces



Mini coeur coulant chocolat

30g
Par carton de 36 pièces
• Gâteau moelleux au chocolat avec un coeur coulant.



Mini tatin

25g
Par carton de 36 pièces



Profiteroles

Parfait vanille
25g
Par carton de 40 pièces



Tarte pommes normande

245mm, 750g
Découpée en 10 parts
• Fond de pâte sucrée, crème normande, quartiers de pommes



Tarte citron meringuée

260mm, 1000g
Découpée en 8 parts
• Fond de pâte sucrée, crème citron, meringue



Gaufres

80g
Par carton de 9 pièces

Les p'tits plus



1/2 Noix de coco givrée

150ml
En pré-commande
Par carton de 10 pièces

NOUVEAUTÉ

Triple: (Ø 100 x 170)
Par carton de 180 pièces



Cornets

Simple: (Ø 47 x 145)
Par carton de 400 pièces
Double: (Ø 65 x 170)
Par carton de 270 pièces

Myrtilles surgelées

Par carton de 10 kg

Framboises surgelées

Par carton de 1 kg



NOUVEAUTÉ

Quetsches surgelées

Par carton de 1 kg



Chantilly

700 ml / Conditionnement à l'unité
Crème sucrée



Citron givré

150ml
Par carton de 8 pièces



Orange givrée

150ml
Par carton de 8 pièces

Biscuits Gaufrettes

6cm
Par carton de 1000 pièces

Topping

1000 ml / Conditionnement à l'unité
Chocolat, mangue, caramel toffee, fraise et framboise



NOUVEAUTÉS



Cigarette Russe

Par carton de 1kg, 125 pièces

Billes de céréales enrobées de chocolat noir

Par sachet de 800 gr



Billes de céréales enrobées de chocolat au lait

Par sachet de 800 gr



Hazelnut crunch

Par boîte de 750 gr

Billes de céréales enrobées de chocolat blanc

Par sachet de 800 gr



Baba Rhum carré

Par carton de 48 pièces

Mini Baba Rhum bouchon

Par carton de 70 pièces



Demi-sphère Chocolat noir

Par carton de 45 pièces
(Ø 71mm x 36mm)



Demi-sphère Chocolat blanc

Par carton de 45 pièces
(Ø 71mm x 36mm)

SIGNEZ VOS CRÉATIONS !



En chocolat terminé, noir, lait ou blanc

1 Choisissez la forme de votre plaquette

2 Choisissez la couleur de l'inscription

• Pour le chocolat noir ou lait :



• Pour le chocolat blanc :



3 Choisissez le texte
Vous possédez votre logo, faites nous le parvenir ou choisissez votre texte ou graphisme : voici quelques exemples :



Code 1182

Triangle glace
H/ 5,8 cm - Bte de 360p.



Code 1175

Coeur
H/ 7 cm - Bte de 200p.



Code 1168

Triangle
H/ 5 cm - Bte de 360p.



Code 1115

Carre
4 x 4 cm - Bte de 240p.



Code 1120

Carre
3 x 3 cm - Bte de 480p.



Code 1145

Ovale
4 x 3 cm - Bte de 560p.



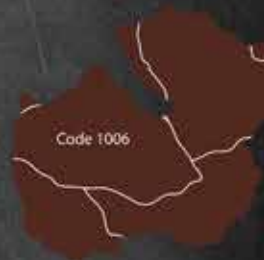
Code 1015

Rond
diam 5 cm - Bte de 240p.



Code 1045

Rond
diam 3 cm - Bte de 480p.



Code 1006

Brisures assorties
diam 4 cm - Bte de 400p.



Code 1107

Rectangle
6 x 2 cm - Bte de 400p.

A la première commande,
frais de cliché OFFERT dès 5 boîtes.
Réassort : Minimum 3 boîtes



« LE GLACIER DE VOS RESTAURANTS PRÉFÉRÉS »

96 Route de Mulhouse

68 800 Vieux-Thann

Tél. 03 89 37 09 28 - Fax 03 89 37 25 75

www.alba-glaces.fr

