

Glaces Alba

Collection Noël

2023





Bûches glacées Fines Bouches



Alsacienne

Crèmes glacées Vanille Bourbon et Berawecka, *coeur pain d'épices*



Coin du feu

NEW

Crème glacée Marron et sorbet Chocolat Kacinkoa, *coeur ganache chocolat blanc à la vanille*



Framboise

Crème glacée Vanille Bourbon et sorbet Framboise, *coeur coulant framboise*



Fresh

NEW

Sorbets Fraise et Melon, *coeur crémeux fraise et menthe*



Fruitée

Sorbets Mangue-ananas-citron vert et Pêche de vigne, *coeur ananas perlé*



Nuti

NEW

Crèmes glacées Banane et Nuti, *coeur caramel mou*



Pépité

NEW

Crèmes glacées Cookies et Praliné, *coeur ganache chocolat au lait et nougatine*



Pep's

NEW

Sorbets Citron et Framboise, *coeur crémeux citron vert*



Purple

NEW

Sorbets Myrtille et Pêche de vigne, *coeur coulant framboise*



Sicilienne

Crèmes glacées Pistache et Noisette, *coeur ganache chocolat noir*



Sundgauvienne

Crème glacée Pain d'épices et sorbet Quetsche, *coeur pruneaux au vin rouge*



Schwarzwald

Crème glacée Forêt Noire et sorbet Griotte, *coeur compotée de cerises*



Trois chocolats

NEW

Crèmes glacées Chocolat Ocoa et Chocolat au lait, *coeur ganache chocolat blanc*



Victoria

NEW

Sorbets Ananas Verveine et Fraise, *coeur crémeux passion et mangue*



Bûches glacées Classiques

Chocolat nouvelle recette !

Crèmes glacées Vanille Bourbon et Chocolat Ocoa, coeur nougatine

Fraise nouvelle recette !

Crèmes glacées Vanille Bourbon et Fraise, coeur fraises confites

Bûches glacées Gourmandes

Caramelo

NEW

Crèmes glacées Café blanc et Caramel, chemisage *biscuit joconde* et coeur coulant mandarine

Pitaya

NEW

Sorbets Fruit du dragon et Mangue, chemisage *biscuit joconde* et coeur ganache chocolat au lait et noisette

Nos Tarifs :

Les bûches glacées Fines Bouches :

Bûche 4 à 6 personnes 730 ml

26.00€

Bûche 8 à 10 personnes 1100 ml

33.00€

Bûches glacées Classiques :

Bûche 8 à 10 personnes 1100 ml

23.00€

Bûches glacées Gourmandes :

Bûche 8 à 10 personnes 1100 ml

37.00€



Horaires de Noël

Du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h

Dimanche 10/12 de 14h à 18h

Dimanche 17/12 de 14h à 18h

Samedi 23/12 de 8h à 18h non stop

Dimanche 24 /12 de 8h à 16h non stop

Dimanche 31/12 de 8h à 16h non stop

Réservez votre
dessert de Noël
dès maintenant !
03 89 37 09 28

Nos autres desserts glacés

Bûche glacée Prestige 15 à 18 personnes 49.00€

Crème glacée Vanille, sorbet Framboise et Citron, coeur de framboises confites

Chalets 8 à 10 personnes 37.00€

Toit et murs en meringue maison, crèmes glacée Vanille et Cointreau ou
Toit et murs en meringue maison, crème glacée Vanille et sorbet Framboise

Omelette Norvégienne 12 personnes 31.00€

Crème glacée Vanille, génoise imbibée au rhum brun et meringue italienne
ou Crème glacée Vanille et sorbet Framboise génoise imbibée au rhum brun
et meringue italienne

Forêt Noire 14 personnes 42.00€

Crème glacée Kirsch, génoise au chocolat imbibée au Kirsch,
griottines macérées, chantilly et copeaux de chocolat

Composez vous-même votre dessert glacé (2 parfums)



Entremet glacé avec décor fruits

6 à 8 personnes 20.00€ / 8 à 10 personnes 26.00€ / 12 à 14 personnes 33.00€



**Vacherin glacé avec chantilly et meringues maison
ou délice glacé avec chantilly et décor pralinés**



6 à 8 personnes 22.00€ / 8 à 10 personnes 27.00€ / 12 à 14 personnes 38.00€
16 personnes (3 parfums) 52.00€



Everest glacé avec chantilly, meringue et décors fruits

6 à 8 personnes 25.00€ / 8 à 10 personnes 31.00€ / 12 à 14 personnes 43.00€

Crèmes glacées : Vanille - Fraise - Chocolat - Café - Coco - Banane - Cointreau - Pistache -
Nutri - Cookies - Crème brûlée - Confiture de lait - Praliné - Yoghourt

Sorbets : Citron - Framboise - Fraise - Passion - Mangue - Melon - Pêche sanguine - Poire -
Myrtille

