

Glaces Åba

# Collection Noël

2023



# Bûches glacées Fines Bouches



## Alsacienne

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



## Coin du feu

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

Sorbets Fraise et Melon, coeur crémeux fraise et menthe



## Fruitée

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



## Nuti

Crèmes glacées Banane et Nuti, coeur caramel mou



## Pépite

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



## Pep's

Sorbets Citron et Framboise, coeur crémeux citron vert



## Purple

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



## Schwarzwalde

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



## Trois chocolats

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



## Victoria

Sorbets Ananas Verveine et Fraise, coeur crémeux passion et mangue



# Bûches glacées Classiques

## Chocolat nouvelle recette !

Crèmes glacées Vanille Bourbon et Chocolat Ocoa, cœur nougatine

## Fraise nouvelle recette !

Crèmes glacées Vanille Bourbon et Fraise, cœur fraises confites

# Bûches glacées Gourmandes

## Caramelo NEW

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

## Pitaya NEW

Sorbets Fruit du dragon et Mangue, chemisage biscuit joconde et cœur 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, cœur 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€

**Evrest 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 - Nuti - Cookies - Crème brûlée - Confiture de lait - Praliné - Yoghourt

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

