Collection de Noël 2026



alba
Artisan glacier
depuis 1927

Nos bûches glacées

Gamme Fine Bouche

Alsacienne	**Crèmes glacées Vanille bourbon et Berawecka** Cœur pain d'épices imbibé sirop Grand Marnier*	New!
Automnale	**Crèmes glacées aux Deux Vanilles et Marron** Fond croustillant feuillantine	
Choco'mango	**Crème glacée Chocolat pépites et sorbet Mangue** Cœur ganache chocolat noir	
Croquante	**Crèmes glacées Banoffee et Cookies** Cœur caramel mou	New!
Dubaï	**Crèmes glacées Pistache et Chocolat Ocoa** Cœur crème de pistache et cheveux d'ange	
Exotique	**Crème glacée Noix de coco et sorbet Mangue** Cœur ananas perlé	
Framboise	**Crème glacée Vanille bourbon et sorbet Framboise** Cœur compotée de fruits rouges	
Passion d'hiver	**Sorbets Passion et Pêche de vigne** Cœur crémeux passion mangue gingembre	New!
Saveurs de Noël	**Crème glacée Pain d'épices et sorbet Clémentine** Cœur ganache pain d'épices	New!
Surprise	**Crème glacée Nougat et sorbet Framboise** Cœur ganache chocolat blanc	New!
Tiramisu	**Crèmes glacées Café et Tiramisu** Fond génoise imbibée café et amaretto*	New!

Victoria

Sorbets Ananas verveine et Fraise d'Alsace
Cœur crémeux passion mangue

Tarif gamme Fine bouche :

Bûche glacée 4 à 6 personnes : 27,50€
Bûche glacée 8 à 10 personnes : 34,50€
*contient de l'alcool

Gamme Classique

Chocolat

Crèmes glacées Vanille bourbon et Chocolat Ocoa
Cœur nougatine

Fraise

Crèmes glacées Vanille bourbon et Fraise d'Alsace
Cœur compotée de fraises

Tarif gamme Classique :

Bûche glacée 8 à 10 personnes : 26,00€

Nos autres desserts



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 à l'eau-de-vie de framboise et meringue italienne



Forêt Noire glacée

12 à 14 personnes **42,00€**

Crème glacée **Kirsch**, génoise au chocolat imbibée au Kirsch d'Alsace, griottines macérées au Kirsch d'Alsace, chantilly et copeaux de chocolat

alba
Artisan glacier
depuis 1927

Nos desserts personnalisés

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

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



Vacherin glacé *chantilly & meringues maison*

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



Entremet glacé *décor de fruits*

6 à 8 personnes **20.00€** **8 à 10** personnes **25.00€** **12 à 14** personnes **33.00€**



Délice glacé *chantilly & décor pralinés*

6 à 8 personnes **22.00€** **8 à 10** personnes **27.00€** **12 à 14** personnes **38.00€**



Everest glacé *chantilly & décor meringues*

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

Partagez votre expérience glacée de Noël !

albaglaces ALBA Glaces



Ou laissez-nous un avis sur notre page Google

Nos horaires de Noël

Du **lundi** au **vendredi** de **8h30 à 18h**
Samedi de **8h à 18h**
Dimanche 13/12 de **14h à 18h**
Dimanche 20/12 de **9h à 18h**
Jeudi 24/12 de **8h30 à 16h**
Jeudi 31/12 de **8h30 à 16h**

alba Artisan glacier depuis 1927

Collection 2026

96 Route de Mulhouse, 68800 Vieux-Thann
03.89.37.09.28
www.alba-glaces.fr