

-§-

## Glaces et desserts glacés

DISPONIBLES SUR COMMANDE TOUTE L'ANNEE

Commande 48H avant

### Nos parfums de glaces :

Vanille, Fraise des bois, Framboise, Passion,  
Chocolat, Chartreuse

-§-

### Nos pots de glaces :

Le pot de 22 cl : 4 €

Le pot de 50 cl : 8 €

-§-

### Nos desserts glacés :

5 € 90 la part

- ❖ **Vacherin** : 2 parfums de glaces au choix, meringue Suisse, chantilly
- ❖ **Omelette Norvégienne vanille** : Glace vanille, biscuit génoise, meringue italienne
- ❖ **Omelette Norvégienne Grand Marnier** : Glace vanille, biscuit génoise imbibé au Grand Marnier  
*(Mignonette de Grand Marnier pour flamber en supplément à 8€)*
- ❖ **Coupe nougatine** Coupe en nougatine, fond de glace vanille, assortiment de boules de glace et sorbets



#### Espace Gourmet République

04 76 42 36 67

#### Espace Gourmet Alsace Lorraine

04 76 12 05 93

#### Boutique Albert 1<sup>er</sup> de Belgique

04 76 87 36 49

# Entremets & glaces

Automne - Hiver 2021 2022



**CHARDON**  
BLEU

MAISON FONDÉE EN 1989  
*Savoir  
et  
Savoir Faire*



# Entremets

Le 2022 :

## Blanche Neige

Biscuit crumble vanille, gelée et brunoise de pommes  
Granny Smith, crémeux fromage blanc

-§-

## Passionata

Fond de tarte coco, panacotta, crémeux vanille et  
crémeux de passion

-§-

## Mandarin exotique

Biscuit au chocolat orange confite, croustillant  
passion, cœur crémeux mandarine,  
crème légère Vanille

-§-

## Le Canadien

Moelleux au sirop d'érable, caramel au sirop d'érable,  
mousse lait, croquant noisette

-§-

## Breton

Sablé breton, caramel au beurre salé, mousse au  
chocolat

-§-

## Saint Véran

Fond de pâte sablée, crémeux caramel, poires  
caramélisées, mousse au chocolat noir

## Must

Biscuit chocolat craquant nougatine, clafoutis  
framboises, confiture framboises, flan au  
Chocolat

-§-

## Tarte Tatin traditionnelle

Pâte sucrée, pommes passées au beurre, caramel

-§-

## Tarte au citron meringuée

Pâte sucrée, crème de citron, meringue

-§-

## Gratinée de fruits

Biscuit meringué amandes, mousse fraises,  
assortiment de fruits rouges, crème chiboust  
sur le dessus (crème pâtissière montée en neige,  
caramélisée)

-§-

## Croustillant aux 3 chocolats

Croustillant praliné, ganache chocolat noir,  
biscuit amande, crémeux chocolat blanc,  
mousse Gianduja lait

-§-

## Feuilletine

Fond de feuilletine craquante, mousse au chocolat

## Coup de soleil pommes

Pâte sablée, pommes passées au beurre, caramel et  
cannelle, crème chiboust (crème pâtissière montée en  
neige et caramélisée)

-§-

## Soufflé aux framboises

Fond de pâte sablée, framboises entières,  
crème chiboust (crème pâtissière montée en neige).

À déguster tiède ou froid selon l'envie

-§-

## Framboisier

Génoise vanillée, crème mousseline, framboises,  
pâte d'amandes

-§-

## Forêt noire

Génoise au chocolat, mousse au chocolat,  
chantilly, griotte à l'eau de vie, framboises

-§-

## Succès au chocolat

Biscuit castel, ganache de chocolat noir,  
chocolat noir

