

## 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

Printemps – été 2022



CHARDON  
BLEU



# Entremets

## Charlotte aux fraises

Biscuit cuillère, crème légère fraise des bois, fraises des bois, fraises

-§-

## Coup de soleil abricot vanille

Pâte sablée, abricots caramélisés à la vanille, crème chiboust (crème pâtissière montée en neige et caramélisée)

-§-

## Kalisté

Biscuit pistache, pâte sablée, panacotta vanille coco, crème légère litchi framboise

-§-

## Tarte passion framboises

Fond de pâte sucrée, confit de framboises, crémeux passion, framboises

-§-

## Tarte aux fruits rouges

Fond de pâte sucrée, crème pâtissière, assortiment de fruits rouges

## Tarte aux fraises

Fond de pâte sucrée, crème pâtissière, fraises entières

-§-

## Tarte au citron meringuée

Pâte sucrée, crème de citron, meringue

-§-

## Gratinée aux fruits rouges

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

-§-

## Croustillant aux 3 chocolats

Ganache chocolat noir, feuilletine, mousse Gianduja, mousse chocolat blanc, biscuit Joconde

-§-

## Feuilletine

Fond de feuilletine craquante, mousse au chocolat

-§-

## 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

-§-

## Fraisier

Génoise vanillée, crème mousseline, fraises, 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

