Collection de Fêtes 2023

Barrelle

Glaces ARTISANALES
MADE IN BLAGNAC

6 Recettes Festives

Une explosion de saveurs pour terminer les repas féeriques des fêtes en beauté !

la bûche glacée mangue-vanille

SANS GLUTEN

biscuit joconde amande, croustillant praliné, sorbet mangue passion, éclats de dragées, crème glacée vanille citron vert, glaçage rocher chocolat blanc, chantilly, mangue rôtie, feuilles de chocolat noir

la bûche glacée poire-chocolat

SANS LACTOSE

biscuit lorrain cacao, nougatine au éclats de fèves de cacao, sorbet poire vanille, sorbet «fondant» chocolat noir 64% Pure Origine Vietnam, meringue italienne et suisse, guimauve chocolat noir

la bûche glacée citron meringuée

SANS FRUITS A COQUE

sablé friable citron vert et fleur de sel, sorbet ananas menthe, marmelade citron, sorbet citron vert, meringue italienne et suisse, points de crémeux citron

la bûche glacée profiteroles

biscuit reconstitué croustillant, crème glacée vanille de Madagascar, parfait praliné noisette, choux craquelins garnis de crème glacée vanille, chantilly, copeaux de chocolat au lait

& son coulis chocolat noir à ajouter à la dégustation

la bûche glacée mystère

biscuit lorrain cacao, croustillant praliné cacahuète, crème glacée cacahuète, meringue croquante, caramel, crème glacée vanille de Madagascar, glaçage rocher chocolat au lait éclats de cacahuètes, chantilly

le St Sylvestre

biscuit lorrain au citron vert, praliné amandes, crème glacée marron, brisures de marrons glacés, marmelade mandarine, sorbet mandarine, glaçage rocher chocolat au lait, meringue italienne

TARIFS :

<u>les bûches</u> :

4 pers : 25€ / 6 pers : 35 € / 8 pers : 45 €

<u>la bûche profiteroles</u> :

4 pers : 28 € / 6 pers : 38 € / 8 pers : 48 €

<u>le St Sylvestre :</u>

6 pers : 35 € (taille unique)