

BÛCHES
CHOCOLATS
DESSERTS



ENVIE D'UNE BÛCHE GLACÉE ?

LES CLASSIQUES

| | |
|------------|---------|
| 4/5 parts | 19,90 € |
| 6/7 parts | 27,50 € |
| 9/10 parts | 33,70 € |

LES SPÉCIALITÉS

| | |
|------------|---------|
| 4/5 parts | 23,20 € |
| 6/7 parts | 31,10 € |
| 9/10 parts | 37,60 € |

Les Classiques

Sur une base
semelle meringue,
décoration chantilly...

- * Framboise - Vanille
- * Chocolat - Vanille
- * Nougat - Framboise
- * Framboise - Fruit de la passion



Les Spécialités

Sur une base
semelle meringue, décoration chantilly...

L'Ardéchoise

Glaces marron et vanille
avec marrons glacés,
décor chantilly sur
semelle meringue.



L'Agrumi

Semelle meringue, sorbets
orange sanguine et Yuzu/mandarine
avec coulis citron vert à la menthe,
enrobage couverture fruit de la passion



La Bretonne

Semelle meringue, glaces
caramel au beurre salé
et vanille, avec pommes
caramélisées et brisures de
spéculoos, enrobage chocolat au lait



La Balinaise

Semelle meringue, sorbets
mangue et citron vert
avec coulis de framboise,
enrobage glaçage aux fruits exotiques



Nouveautés 2021

La Noug' Abricot

Sur semelle meringue, glace nougat,
sorbet abricot avec crème à l'orange et miel.
Enrobage glaçage à l'abricot.



La Ganduja

Sur semelle génoise, glace Ganduja et
chocolat Dulcey (blanc au caramel/biscuit),
avec crème à la vanille et fève de tonka.
Enrobage glaçage chocolat au lait.



ENVIE DE CHOCOLATS ?



Créons votre assortiment.
Ballotins, sachets, compositions,
nous pouvons réaliser toutes sortes
d'assortiment.

NOTRE SPÉCIALITÉ

- Un praliné fait maison avec de la pure pâte de noisette !

Praliné - Amande

Praliné maison (pâte 100% noisette)
couverture noire ou lait, amande émondée grillée



Praliné - Café

Praliné maison (pâte 100% noisette), extrait
de café, couverture noire ou lait, grain café décor



Frvolité

Gianduja, pâte d'amande blanche,
couverture noire ou lait, noisette grillée



Cacahuète

Gianduja, pâte d'arachide, pâte d'amande
blanche, couverture noire ou lait, chouchou



Coco

Noix de coco, pâte d'amande blanche,
miel, couverture noire ou lait



Croquantine

Feuilleté praliné, couverture noire
ou lait, amandes grillées hachées



Mendiants

Couverture noire ou lait, fruits secs



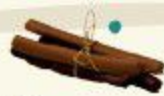
Truffes - Nature

Ganache, couverture
noire, poudre de cacao



Orangettes

Aiguillettes d'écorces d'oranges
confites, couverture noire ou lait



Pistache

Praliné maison à la pâte de pistache
couverture noire ou lait, pistache



Nbix

Praliné maison à la pâte de noix,
couverture noire ou lait, noix



Rocher

Praliné maison (pâte 100% noisette), amandes
hachées grillées couverture noire ou lait



Autres desserts
glacés

Vacherin
Verrines glacées



Mignardises glacées
Omelette norvégienne

COMMENT PASSER MA COMMANDE ?

Click & Collect : Passez commande en scannant le QR Code
ou via notre site lasiberienne-glaces.com



Par email : à l'adresse info@lasiberienne-glaces.com

Par téléphone : Auprès du magasin le plus proche pour retirer la commande,
(attention pas de commande sur répondeur).

COMMENT RÉCUPÉRER MA COMMANDE ?

En vous rendant directement dans la boutique indiquée lors de votre commande
à Aix-les-Bains ou Chambéry.

DATES LIMITES POUR MA COMMANDE

Pour Noël : mardi 21 décembre pour tous les autres desserts glacés
mercredi 22 décembre pour les bûches

Pour le Nouvel An : jeudi 30 décembre à midi

NOUS TROUVER

Chambéry

9 rue Doppet
04 79 44 87 28

OUVERTURE : les 24 et 31 décembre jusqu'à 18h et le 25 de 10h à 12h, à Aix uniquement.



Aix-les-Bains

42, boulevard Pierpont Morgan
04 79 61 09 83

lasiberienne-glaces.com

