

Glaces de Marc

*Création de glaces et sorbets*



Célébrez  
les fêtes de fin d'année  
en douceur avec  
les Glaces de Marc

[www.glacesdemarc.com](http://www.glacesdemarc.com)

# Bûches Glacées

23,90€ / boîte

Omelette  
Norvégienne

NEW



- Biscuit Cuillère imbibé de sirop au Grand Marnier
- Crème Glacée Vanille des Îles
- Insert de Macédoine de Fruits Confits,
- Meringue souple flambée

# Mont Blanc Vanille - Marron

NEW

- Biscuit moelleux au Marron et Noisettes craquantes
- Crème Glacée Vanille des Îles
- Insert de Crème glacée aux Marrons Vanillés
- Coulant de crème de Marrons
- Décor Mont Blanc

## Vanille & Spéculoos



- Crème glacée Vanille des îles (Bourbon de Madagascar)
- Biscuit au spéculoos reconstitué (Chocolat au lait de spéculoos)
- Caramel coulant à la fleur de sel de Guérande
- Crème glacée au spéculoos

## Autour du Chocolat !



- Glace au chocolat à la fleur de sel de Guérande (et ses inclusions de biscuits)
- Coulis de cacao
- Biscuit daquoise noisette
- Croustillant de feuilletine au praliné amandes et noisettes

## Yaourt fermier & Framboise



- Crème glacée au yaourt fermier du Pas-de-Calais
- Sorbet framboise 50% plein fruit
- Croustillant de feuilletine au chocolat
- Coulis de framboise
- Croustillant de feuilletine au praliné amandes et noisettes

## Merveilleux 3 Chocolats



- Glace au Chocolat noir (69% de cacao, pure origine Côte d'Ivoire),
- Enrobage de copeaux de chocolat noir
- Mousse glacée au chocolat blanc
- Disques de meringue française
- Coulis au Chocolat au lait
- Décor de meringue

## Café & Chocolat au Lait



- Crème glacée au café pur Arabica
- Biscuit brownies au noix de Pécan
- Coulis de cacao
- Glace au chocolat au lait
- Croustillant de feuilletine au praliné amandes et noisettes

## Praliné façon Rocher



- Glaçage gourmand façon rocher (éclats d'Amandes)
- Caramel au Chocolat au lait
- Glace au praliné Amandes/Noisettes
- Chantilly au praliné
- Praliné au Chocolat au lait amandes et noisettes
- Daquoise Noisette avec éclat

# Pistache Framboise



NEW

- Biscuit croustillant à la Pistache
- Glace à la Pistache
- Insert de Sorbet Framboise
- Confit de Cerise Griotte
- Décor Meringue

## Citron vert verveine Fruits rouges



- Sorbet citron vert, verveine
- Confit de fruits rouges
- Feuilletine chocolat blanc
- Sorbet fruits rouges
- Biscuit dacquoise aux amandes

## Mandarine au Thym Citron & Sorbet Kalamansi



- Confit de citron jaune
- Biscuit croustillant au chocolat blanc
- Sorbet Kalamansi 25% plein fruit
- Sorbet Mandarine au thym citron 60% plein fruit

## Tropicale Vanille des Îles, Sorbet Ananas de Tahiti/Passion



- Crème glacée à la Vanille des Îles (Bourbon de Madagascar)
- Feuilletine chocolat blanc - coco
- Confit de Citron Vert
- Sorbet Ananas-Passion 50% plein fruit
- Biscuit Daquoise Coco

Contactez-nous ! 09 81 75 50 56 ou [contact@glacesdemarc.com](mailto:contact@glacesdemarc.com)

# Duos Douceurs glacées

Boîte de 2 pièces  
6,90€ / boîte

## Rocher 2 chocolats



- Caramel tendre à la fleur de sel de Guérande
- Glace au chocolat blond
- Insert de chocolat noir 69% pure origine Côte d'Ivoire
- Biscuit brownies aux noix de Pécan
- Glaçage gourmand (chocolat au lait et éclats d'amandes) façon Rocher

## Merveilleux Café Spéculoos



- Copeaux de chocolat blanc
- Meringue spéculoos
- Mousse glacée au café pur arabica
- Caramel tendre à la fleur de sel de Guérande

## Vanille Framboise



- Crème glacée au lait de ferme à la vanille des îles
- Confit de cerise
- Sorbet framboise 50% plein fruits
- Streusel noisette
- Glaçage miroir framboise

## Citron meringué glacé



- Glace aux 2 citrons
- Praliné amande noisette
- Streusel noisette
- Meringue légèrement flambée

## Cacahuète & Caramel coulant



- Glaçage chocolat noir
- Glace à la cacahuète
- Caramel coulant à la fleur de sel de Guérande
- Biscuit croustillant à la cacahuète grillée

# Merveilleux Chocolat Lait Noisette



- Meringue croustillante à la Noisette
- Mousse glacée au chocolat lait Noisette
- Coulis de Chocolat Lait
- Copeaux de chocolat lait et éclats de noisettes



# Cheese Cake Mangue



- Biscuit Spéculoos Chocolat
- Crème Glacée au Cheese Cake
- Sorbet Mangue 50% plein fruit
- Confit de Citron Vert
- Décor Meringue



# Pour rappel, notre gamme de crèmes glacées et de sorbets

## Crèmes glacées premium (500ml) 5,50€ TTC



**Format :**  
pots de 500ml



**Bestseller :**  
Vanille et  
caramel au sel  
de Guérande



**Nouveauté :**  
Barbe à papa



### Parfums :



Vanille des îles à la vanille  
Bourbon de Madagascar



Chocolat noir 69% pure origine de  
Côte d'Ivoire de la maison Weiss



Chocolat Blond Dulcey (Valrhona)



Café Pur Arabica (Illy)



Cappuccino



Crème de fraise



Caramel au sel (de Guérande)



Pistache pure sélection



Noisette IGP du Piémont



Amande de Sicile



Menthe fraîche aux pépites de  
chocolat noir



Noix de coco aux pépites de  
chocolat noir



Cacahuète



Gianduja  
(chocolat au lait / noisettes)



Nougat de Montélimar



Praliné Noix de Cajou  
(à la fleur de sel)



Régliisse



Rhum Raisin



Violette



Yaourt fermier de la Ferme  
LEBRUN à Oignies (62)



Spéculoos de la Maison Lotus

# Sorbets plein fruits (500ml) 5,90€ TTC



**Format :**  
pots de 500ml



**Bestseller :**  
Ananas des îles



**Nouveauté :**  
Pêche blanche  
60%



**Parfums :**  
Ananas des îles 60%



Cassis 50%



Citron jaune 25%



Citron vert 25%



Fraise 60%



Framboise 50%



Kiwi 50%



Mandarine 60%



Mangue 50%



Melon 50%



Passion 40%



Pomme verte 50%



Poire Williams 50%

## Gamme aromatique et pâtissière (500ml) 6,30€ TTC

 **Format :**  
pots de 500ml

 **Bestseller :**  
la gaufre  
du Nord à  
la vergeoise  
blonde



### Parfums gamme pâtissière :

La gaufre du Nord  
à la vergeoise blonde



Gianduja Blanc  
(Crème de Noisette IGP Piémont)



Madeleine pur beurre



Tiramisu



### Parfums sorbets aromatiques :

Citron vert-verveine



Fraise basilic



Tomate basilic

## Gamme alcoolisée (500ml) 6,80€ TTC

 **Format :**  
pots de 500ml

 **Bestseller :**  
Mojito



### Parfums :

Mojito, menthe fraîche  
et rhum blanc



Irish coffee



Liqueur d'orange à base  
de Grand Marnier®



Pastis à base de Ricard  
de la Maison Ricard®



Liqueur de menthe à base  
de Get 27®



19,90€  
TTC

Cette année, la galette  
sera gourmande... et glacée !



**Conseil de restitution :**

Préchauffer votre four à 180°C

Mettre la galette au chaud environ 10 min

Optionnel : Finir au grill pendant 1 min.



Contient une fève  
et une couronne.

Le croustillant doré et chaud de la pâte feuilletée se mariera parfaitement avec la glace justement revenue à sa meilleure texture. Garnie d'une onctueuse crème glacée à la Frangipane, et surmontée d'un praliné aux Noix de cajou à la pointe de fleur de sel pour plus de Gourmandise...  
le tout enveloppé d'une délicieuse pâte feuilletée pur beurre dorée au four !!!

N'hésitez pas à pré-commander votre galette en boutique

09 81 75 50 56 ou [contact@glacesdemarc.com](mailto:contact@glacesdemarc.com)  
[www.glacesdemarc.com](http://www.glacesdemarc.com)

