

Glaces de Marc

Création de glaces et sorbets



Glaces de Marc
vous souhaite d'excellentes
fêtes de fin d'année

Découvrez nos gourmandises
pour vos repas de fêtes !



www.glacesdemarc.com

Bûches Glacées

23,90€ / boîte - 6 à 8 personnes

Bûche Vanille
Caramel Pécan

NEW



- Décor Chantilly Praliné
- Praliné crémeux aux noix de Pécan
- Crème glacée Vanille aux œufs (Bourbon de Madagascar)
- Crème Glacée au Caramel au beurre salé et au sel de Guérande
- Biscuit Dacquois aux noix de Pécan et son praliné croustillant au noix de Pécan

Omelette Norvégienne



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

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

Pistache Framboise



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

Mont Blanc Vanille - Marron



- 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

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

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

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

Bûche Agrumes (sans gluten, sans lactose)

NEW



- Biscuit Streusel Croustillant à la noisette, sans lactose, sans gluten
- Sorbet Citron Jaune 25% plein fruit
- Sorbet Orange Sanguine 50% plein fruit
- Confit de Mandarine
- Décor Meringue Souple



Duos Douceurs glacées

Boîte de 2 pièces
6,90€ / boîte

Rocher 2 chocolats



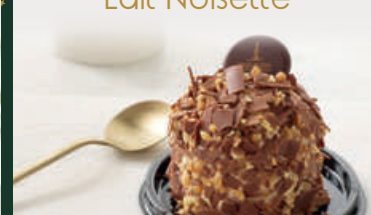
- Caramel tendre à la fleur de sel de Guérande
- Glace au chocolat blond
- Insert de chocolat noir 69% pure origine Côte d'Ivoire
- Biscuit brownies aux noix de Pécan
- Glaçage gourmand (chocolat au lait et éclats d'amandes) façon Rocher

Merveilleux Café Spéculoos



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

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

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

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

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



Barbe à Papa



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)



Régisse



Rhum Raisin



Violette



Yaourt fermier de la Ferme
LEBRUN à Oignies (62)



Spéculoos de la Maison Lotus



Crème glacée salée (500ml) 6,90€ TTC

 **Format :**
pots de 500ml

NEW



Glace Maroilles

 *Idées Gourmandes...*

- Osez les profiteroles salées avec une sauce au vin blanc.
- Servez-la en accompagnement d'un carpaccio de bœuf.
- Sublimez un velouté au potiron avec une quenelle de glace Maroilles.
- Apéritif Original ? Testez en verrine avec un délicieux crumble salé.


... pour les chefs audacieux 😊



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

 **Format :**
pots de 500ml

 **Coup de Coup**
Citron Vert

 **Nouveauté :**
Pamplemousse
Rose



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%



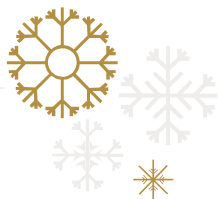
Pêche blanche 60%



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®



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

21,90€
TTC

6 à 8
personnes



Conseil de restitution :

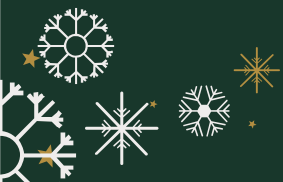
Préchauffer votre four à 180°C
Mettre la galette au chaud environ 10 min
Optionnel : Finir au grill pendant 1 min.



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





947 rue Adam Grunewald - 62136 LESTREM
09 81 75 50 56 ou contact@glacesdemarc.com
www.glacesdemarc.com

