



Pour des Fêtes gourmandes,
découvrez nos gammes
de spécialités glacées !!!



www.glacesdemarc.com



Les Bûches Glacées

Pour 6 à 8 pers. 23,90€



Bûche Glacée
Vanille & Spéculoos !



Composition :

- 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

Bûche Glacée
Autour du Chocolat !



Composition :

- 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

Bûche Glacée Yaourt
fermier & Framboise



Composition :

- 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

Bûche Glacée Café
& Chocolat au Lait !



Composition :

- 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

Bûche Glacée
Mandarine au Thym
Citron & Sorbet
Kalamansi !



Composition :

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

Besoin de plus d'information...

09 81 75 50 56 ou contact@glacesdemarc.com

Contactez-nous !



Les Bûches Glacées

Pour 6 à 8 pers. 23,90€



Bûche
Merveilleux
3 Chocolats



Composition :

- 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

Bûche Fraîcheur
Citron vert verveine - Fruits rouges



Composition :

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

Bûche Praliné
façon Rocher



Composition :

- 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 éclats

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



Composition :

- 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

Besoin de plus d'information...

09 81 75 50 56 ou contact@glacesdemarc.com

Contactez-nous !

Les Duos de Douceurs glacées

Boîte de deux pièces - 6,20€ / boîte



Douceur Vanille
Framboise



Composition :

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

Douceur Rocher
2 chocolats



Composition :

- 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

Douceur
Merveilleux Café Spéculoos



Composition :

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

Douceur Citron
meringué glacé



Composition :

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

Douceur
Cacahuète &
Caramel coulant



Composition :

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

Besoin de plus d'information...

09 81 75 50 56 ou contact@glacesdemarc.com

Contactez-nous !



Nos gammes de glaces et sorbets (pour vos trous normands !!!)



LES CREMES GLACEES - 5,47€ TTC/500ml

Vanille des Îles - Chocolat Noir (68% pure origine Côte d'Ivoire) - Chocolat Blond (Dulcey) - Café Pur Arabica (Illy) - Cappuccino - Crème de Fraise
Caramel à la fleur de sel (de Guérande) - Pistache pure Sélection (100%)
Noisette du Piémont (IGP) Amande de Sicile - Menthe fraîche aux pépites de chocolat - Noix de Coco aux Pépites de chocolat - Cacahuètes à la fleur de sel - Gianduja (chocolat au lait / Noisettes) - Nougat (Torrone) - Praliné Noix de Cajou (à la fleur de sel) - Réglisse - Rhum Raisin - Yaourt fermier du Pas-de-Calais - Spéculoos (Lotus)



LES SORBETS PLEIN FRUIT - 5,89€ TTC/500ml

Ananas des Îles 60% - Citron jaune 25% - Cassis 50% - Fraise 60%
Framboise 50% - Kiwi 50% - Mandarine 60% - Mangue 50%
Melon 60% - Passion 40% - Pomme verte 50% - Poire Williams 50%

LES SAVEURS PATISSIERES - 6,30€ TTC/500ml

Gaufre à la Vergeoise - Madeleine Pur Beurre - Tiramisu

LES SORBETS AROMATIQUES - 6,30€ TTC/500ml

Citron Vert - Verveine - Fraise Basilic - Tomate Basilic

LES SAVEURS ALCOOLISEES - 6,77€ TTC/500ml

Mojito - Irish Coffee - Glace Liqueur d'Orange (Grand Marnier) Sorbet Pastis (Ricard) - Sorbet Liqueur de menthe (Get 27)



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

19,90€
TTC



Conseil de restitution : Préchauffer votre four à 180°C

Mettre la galette au chaud environ 10 min.

Optionnel : Finir au grill pendant 1 min.

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 !!!

Contient une fève et une couronne.

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

www.glacesdemarc.com