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€ / boite - 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€ / boite

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



- Glacage 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 fraiche 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)
- Réglisse
- 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 patissière :

- 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®



21,90€
TTC

6 à 8
personnes

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

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

CONCEPTION API & YOU 2025 - AGENCE CONSEIL COMMUNICATION E-COMMERCE - WWW.API-AND-YOU.COM