

Noël & Nouvel-An 2021-2022

LES BÛCHES : (1/2 litre – 3 à 4 pers. ou 1 litre – 5 à 8 pers. ou 1,5 litre – 7 à 12 pers.)

CLASSIQUES CHANTILLY (1/2L : 22€ ; 1L : 40,70€ ; 1,5L : 58,30€)

Praliné : Glace Vanille de Madagascar, Glace Praliné, Insert Gianduja Croquant

Moka : Glace Vanille de Madagascar, Glace Moka, Insert Gianduja Croquant

Chocolat : Glace Vanille Madagascar, Glace Chocolat, Insert Gianduja Croquant

Fraise : Glace Vanille de Madagascar, Sorbet Fraise, Insert Confit de Framboises

Framboise : Glace Vanille Madagascar, Sorbet Framboise, Insert Confit Fraises

MERINGUEES (1/2L : 22€ ; 1L : 42,90€ ; 1,5L : 63,30€)

Fraise : Glace Vanille de Madagascar, Sorbet Fraise, Insert Confit de Framboises

Framboise : Glace Vanille Madagascar, Sorbet Framboise, Insert Confit Fraises

Exotique : Glace Coco, Sao Tomé, Sorbet Passion

GANACHEES (1/2L : 22€ ; 1L : 42,90€ ; 1,5L : 63,30€)

Praliné : Glace Vanille de Madagascar, Glace Praliné, Insert Gianduja Croquant

Moka : Glace Vanille de Madagascar, Glace Moka, Insert Gianduja Croquant

Chocolat : Glace Vanille Madagascar, Glace Chocolat, Insert Gianduja Croquant

Javanaise : Glace Vanille de Madagascar, Insert Sorbet Sao Tomé et Glace Moka

Origines : Glace Vanille Madagascar, Sorbet Sao Tomé et Glace Pistaches Pures

Brocéliande : Glace Caramel Beurre Salé, Sorbet Poire, Sorbet Sao Tomé

TOUT SORBET : (1/2L : 22€ ; 1L : 40,70€ ; 1,5L : 58,30€)

1. Sorbet de Myrtilles de Vielsalm, Sorbet Citron Vert
2. Sorbet aux Fraises, Sorbet Fruits de la Passion

Acompte de Rigueur : 50 %

LES GÂTEAUX (Nouvel-An) :

VACHERIN : (1/2L : 22€ ; 1L : 40,70€ ; 1,5L : 58,30€)

Glace Vanille de Madagascar, Confit de Framboises, Sorbet Framboises, Meringue Française et Chantilly

CHARLOTTE GLACEE : (1/2L : 22€ ; 1L : 40,70€ ; 1,5L : 58,30€)

Glace Vanille de Madagascar, Confit de Framboises, Sorbet Fraises ou Framboises, Biscuits Cuiller sur le Contour

STERRE DE CANNOLI :

Composez votre bûche avec le nombre de Cannoli que vous souhaitez

ATELIER DU PÈRE NOËL :

Une base de Glace Vanille de Madagascar surmontée d'une variété de goûts pour le plaisir de chacun

GÂTEAU DE L'AN NEUF :

2 à 3 goûts au choix, couverture au choix (chantilly, meringue ou ganache)

LES INDIVIDUELS :

Choix de Verrines et gâteaux individuels

Mandarines Givrées : Mandarines évidées fourrées de Sorbet à la Mandarine

Certaines de nos compositions contiennent des substances allergènes.

Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner.



À partir du 14 décembre,

Le magasin sera ouvert tous les jours
de 11h00 à 18h00 jusqu'au 31 décembre.

Le 24 décembre de 10h30 à **17h00**

Le 25 décembre de 10h30 à **12h00**

Le 26 décembre de **14h00** à 18h00

Le 31 décembre de 10h30 à **17h00**

Vous pouvez passer vos commandes :

Au magasin ou au 04/ 252 55 33 durant les heures d'ouverture.

e-boutique : glaciertortina-commande.be

Les commandes personnalisées seront acceptées

Noël : jusqu'au 17 décembre. Nouvel-An : jusqu'au 28 décembre

Clôture des Commandes : Noël : 21/12 ; Nouvel-An : 29/12



Produits de Bouche Artisanaux

Bûches et Gâteaux

LES DESSERTS INDIVIDUELS :

Petits Gâteaux (de 4,40 € à 5,00 €) :

Javanais : Glace Vanille, glace Moka et Sorbet Chocolat, couverture ganache

Brésilien : Glace Vanille, glace Moka, extrait de café, brésilien et chantilly moka

Vacherin : Glace Vanille, sorbet Framboise, éclats de meringue française, confit de framboise et chantilly

Amandine : Glace Praliné, caramel, amandes effilées et chantilly

Chocolatissimo : Glace chocolat, sorbet chocolat, chantilly

Myrtille-Gingembre : 2 sorbets : myrtille et gingembre *(sans lactose)*

Mandarines Givrées : Coque mandarine naturelle et sorbet mandarine, chantilly

Omelettes Norvégiennes (5,00 €) :

Vanille-Framboise : 3 boules de glace vanille, confit de framboise et meringue italienne

Piémontaise : Glace vanille, glace praliné, sorbet fraise, compotée de fraise, caramel, brésilien et meringue italienne

Citron : Sorbet Citron, confit fruits des bois, meringue italienne

Verrines (4,50 €) :

Dame Blanche : Glace vanille et sauce chocolat

Brésilienne : Glace vanille, caramel et brésilien

Café Glacé : Glace vanille et extrait de café

Moka Glacé : Glace moka et extrait de café

Chocolat Glacé : Glace chocolat et sauce chocolat

Viennois : Glace vanille, glace praliné, glace chocolat, extrait de café, chantilly

Fraisier : Sorbet fraise, compotée de fraise, chantilly

Framboisier : Sorbet framboise, confit de framboise, chantilly

Amarena : Glace vanille, cerises amarena Fabbri, coulis amarena

Concorde : Sorbet chocolat et meringue française croquante

Rhum Raisins : Glace vanille, glace praliné, raisins de corinthe au rhum

Marrons Glacés : Glace vanille, glace praliné, marrons glacés au rhum

Lemon : Sorbet citron et compotée fruits des bois *(sans lactose)*

Trio de Fruits : Sorbet framboise, sorbet citron, coulis fruits de la passion *(sans lactose)*

Tiramisu (5,00 €) :

Fior di Latte : Glace fior di latte, compotée de fraises, biscuit rose de Reims, chantilly

Pesto d'Amandes : Glace pesto d'amandes, granulés amaretti, extrait de café, sauce amaretto, biscuit boudoir, chantilly

Spéculoos : Glace spéculoos, extrait de café, éclats de spéculoos, chantilly

Boîtes 1/3 litre (7,20€), 2/3 litre (13,90 €) ou 1 litre (20€)

GLACES

Vanille
Praliné
Moka
Chocolat
Stracciatella
Yaourt
Pistache
Pesto d'Amandes
Gianduja
Fior di Late
Spéculoos
Caramel Beurre Salé
Coco

SORBETS

Citron Vert
Fraise
Framboise
Passion
Gingembre
Poire
Myrtille
Chocolat Sao Tomé

À partir du 14 décembre,

Le magasin sera ouvert tous les jours
de 11h00 à 18h00 jusqu'au 31 décembre.

Le 24 décembre de 10h30 à **17h00**

Le 25 décembre de 10h30 à **12h00**

Le 26 décembre de **14h00** à 18h00

Le 31 décembre de 10h30 à **17h00**

Vous pouvez passer vos commandes :

Au magasin ou au 04/ 252 55 33 durant les heures d'ouverture.

e-boutique : glaciertortina-commande.be

Les commandes personnalisées seront acceptées

Noël : jusqu'au 17 décembre. Nouvel-An : jusqu'au 28 décembre

Clôture des Commandes : Noël : 21/12 ; Nouvel-An : 29/12



Produits de Bouche Artisanaux

Individuels et Boîtes