

France Frais propose
La Collection Glaces 2025

Glaces

France Frais

Sommaire

Bonne dégustation

Astuces et Conseils	04
Les Glaces de Célestine	08
Les Glaces Cœur des Désirs	18
Les Glaces Basic's	20
Les Spécialités Glacées	21
Les Créations Glacées	22
Suggestions de Coupes de Glaces	29

3 gammes de glaces

Pour tous les goûts

Les Glaces de Célestine

Le savoir faire Maître Artisan Glacier pour des glaces d'exception à partir d'ingrédients nobles sélectionnés .

Les Glaces Cœur des Désirs

Des glaces avec une garantie de qualité à prix performant.

Les Glaces Basic's

Des parfums incontournables à un prix accessible.



Les glaces 100% gagnant



ZERO GASPILLAGE

Grâce à sa longue durée de conservation la glace est un produit pratique.



LAISSEZ LIBRE COURS À VOTRE IMAGINATION !

Un choix infini d'association de parfums de glace, des toppings, des coulis, des fruits...



La glace dans le top 5 des desserts préférés

des français en hors domicile

Glaces, sorbets et coupes glacées : 34%*

Cafés gourmands : 34%*

Fondant au chocolat : 32%*

Tiramisu : 32%*

Crème brûlée : 31%*

* : % des personnes interrogées qui citent la glace dans leur top 5 des desserts préférés en hors domicile
Étude CHD expert 2022

Page conseil le saviez-vous?

VOICI LES DIFFERENTES DENOMINATIONS POUR LES GLACES :



La Glace :
Matières grasses
laitières ou
végétales.

La Crème Glacée :
Au moins 5% de
Matières grasses
d'origine laitière
exclusivement.



Le Sorbet plein fruits :
45% de teneur en fruits
minimum
(20% pour les fruits acides
ou à forte saveur).

Le Sorbet aux fruits :
25% de teneur en
fruits minimum
(15% pour les acides ou
à forte saveur).

Des offres *diversifiées*

POUR TOUS LES MOMENTS DE LA JOURNÉE

**PLATS ET
ENTRÉES
SALÉS**



**BOISSONS
GLACÉES**
COCKTAILS,
MILKSHAKES
SMOOTHIES



GOÛTERS
GAUFRES,
PANCAKES
...

**CRÉATIONS
PÂTISSIÈRES**



**CAFÉ
GOURMAND**



**MENU
ENFANT**



**COUPES
DE GLACES**

Conseils pour le service des glaces



Toujours commencer sur les bords du bac
(la glace y est généralement moins dure).



Ne pas creuser au même endroit
(pour limiter les pertes de matière en fin de bac).



Entre chaque parfum, rincer la cuillère
(pour éviter de mélanger les parfums)
et bien l'égoutter
(pour éviter l'apparition de cristaux d'eau dans les bacs).



Après chaque service, bien refermer le couvercle
sur chaque bac afin de limiter le croûtage en surface.



Adapter la température et l'emplacement des bacs pour assurer un service et une qualité optimale.

La glace un dessert rentable

Le prix moyen de revente d'une boule de glace au client final étant autour de 3€, le coefficient de rentabilité est de X4 à X5.

La coupe de glaces = un dessert à coût faible et qui ne nécessite pas de personnel qualifié pour la réalisation (Contrairement à la fabrication d'une pâtisserie).





LES GLACES DE CÉLESTINE

MAITRE ARTISAN GLACIER



Célestine, c'est la grand-mère qui préparait ses recettes avec amour dans sa cuisine en faisant infuser ses ingrédients pendant des heures dans son lait pour révéler le meilleur des matières premières.

Célestine, c'est cette grand-mère qui avait à cœur de partager son goût des bonnes choses et qui voulait voir pétiller les yeux de ses petits-enfants quand ils goûtaient ses recettes gourmandes et généreuses.

De ces goûters, ses petits-enfants ont gardé des souvenirs au bout de leurs papilles... Célestine a transmis son savoir-faire à son petit-fils Maître Artisan Glacier dans le respect des traditions.

Notre Maître Artisan Glacier sélectionne ses matières premières avec **les meilleures origines** (ex: vanille de Madagascar, cerise Amaréna d'Italie, café arabica de Colombie, fleur de sel de l'île de Ré, noisette IGP du Piémont, nougat de Montélimar IGP...)

Notre Maître Artisan Glacier travaille des recettes **moins sucrées** pour laisser la place au vrai goût des **ingrédients nobles**. Ses recettes sont aussi **sans conservateur**, **sans gluten**. **Sans lactose** dans les sorbets compatibles avec une **alimentation vegan**.



**SANS
CONSERVATEUR**



**SANS
GLUTEN**



Compatible avec une
alimentation **VEGAN**
pour les sorbets



PAS DE LACTOSE
dans les sorbets

*Les crèmes glacées et sorbets plein fruits Les Glaces de Célestine ont été récompensées de la **palme d'Or du patrimoine gastronomique français**, diplôme de mérite et de prestige national, sous le patronage de la commission Malraux. Ce diplôme distingue un **savoir-faire ancré sur son territoire**, engagé en faveur de **l'environnement**, qui a su associer l'excellence des produits de tradition et des concepts **innovants et sains**.*



LES GLACES DE
CÉLESTINE
MAITRE ARTISAN GLACIER



Les Crèmes Glacées

21.00€ HT
le bac
soit 8,40 € HT le litre

Le savoir faire Maître Artisan Glacier pour des glaces d'exception
à partir d'ingrédients nobles sélectionnés



AMARENA
29707

A la crème fraîche, cerises griottes confites et coulis de cerises griottes, tout droit venues d'Italie.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



CACAHUETE
29708

Crème glacée à la pâte de cacahuète 100%, brisures de cacahuètes caramélisées croquantes et un coulis caramel beurre salé.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



CARAMEL BEURRE SALE
29717

Au beurre de baratte salé à la fleur de sel de l'île de Ré et caramel aromatique.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



CAFE
29716

Café Arabica
100% origine Colombie.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac

19578

Pour les amateurs de café, savourez notre crème glacée pur Arabica de Colombie aux saveurs intenses et raffinées.

Bac de 5L
Colis de 1 bac

29.50€ HT
le bac
soit 5,90 € HT le litre



Poire pochée
et sa
crème glacée
au caramel

Demi-poire au sirop
(ref 113965)
Crème glacée au
caramel beurre salé
(ref 29717)
Spéculoos concassé
(ref 178751)





LES GLACES DE
CÉLESTINE
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Les Crèmes Glacées

Le savoir faire Maître Artisan Glacier pour des glaces d'exception
à partir d'ingrédients nobles sélectionnés



21.00€ HT
le bac
soit 8,40 € HT le litre



**CHOCOLAT
BLANC
19535**

Cette crème glacée au chocolat blanc, ultra crémeuse, fond en bouche et révèle un goût doux et délicat.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**CHOCOLAT NOIR
29719**

A base de pâte et de poudre de cacao puissant. L'intensité riche et authentique d'un chocolat noir de qualité supérieure issu d'Afrique de l'Ouest.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**CHOCOLAT
BROWNIES
19536**

De généreux morceaux de brownie fondant, dans une crème glacée chocolat onctueuse et gourmande.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**CHOCOLAT
AU LAIT
29718**

Chocolat au lait d'Afrique de l'Ouest.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac

19579

Bac de 5L
Colis de 1 bac

29.50€ HT
le bac

soit 5,90 € HT le litre



**CREME BRULEE
29709**

Crème glacée vanille de Madagascar (infusion de gousses entières) et sucre caramélisé.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



IRISH COFFEE* 29720

L'Alliance de la crème glacée café Colombie, pur Arabica et de la crème glacée whisky, avec un whisky français vieilli en fût de Pineau.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



LAIT D'AMANDE 19637

Élaborée avec du sirop de lait d'amande, cette glace crémeuse et légère révèle l'élégance naturelle de l'amande.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



MARRON 19545

Élaborée avec des marrons soigneusement sélectionnés, découvrez une texture veloutée et un goût richement sucré.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



MENTHE INFUSEE 29721

Infusion de feuilles de menthe fraîche.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



MENTHE VERTE COPEAUX 29722

L'alliance de la menthe fraîche avec le croquant des copeaux de chocolat noir.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



NOISETTE 29710

Pâte de noisette IGP du Piémont.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



Brioche
fourrée à
la glace

Brioche tressée nature
(ref 33618)

Crème glacée au lait
d'amande
(ref 19637)

Pistache émondée
(ref 170982)

Sauce dessert fruits rouges
(ref 242344)



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



LES GLACES DE
CÉLESTINE
MAITRE ARTISAN GLACIER

Les Crèmes Glacées

Le savoir faire Maître Artisan Glacier pour des glaces d'exception
à partir d'ingrédients nobles sélectionnés



21.00€ HT
le bac
soit 8,40 € HT le litre



**NOUGAT DE
MONTELMAR
19548**

Élaborée avec du nougat de Montélimar, croquez dans des morceaux fondants de nougat tendre, infusés de miel et d'amandes.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**PATE A TARTINER
MARBREE
29711**

Pâte à tartiner Lucien Georgelin (artisanale) et marbrage pâte à tartiner noisettes et cacao.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**PISTACHE
29712**

Crème glacée avec 12% de pâte de pistache 100% et éclats de pistache.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



*Coupe
Cookie nuts*

Crème glacée vanille cookie
(ref 29715)

Crème glacée stracciatella
(ref 29725)

Crème glacée pâte à tartiner
marbrée
(ref 29711)

Sauce dessert chocolat
(ref 242342)

Bonbons de chocolat au lait
Smarties®
(ref 249024)



PRALINE ECLAT AMANDE

29723

Praliné amande-noisette et éclats d'amandes caramélisées.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



RHUM RAISIN*

29724

Crème glacée au rhum, inclusion de raisins fondants, macérés au rhum.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



SPECULOOS

29713

Spéculoos

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



STRACCIATELLA

29725

Crème fraîche onctueuse, copeaux de chocolat noir croquants et coulis de chocolat maison.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



TIRAMISU

29714

Crème glacée Mascarpone avec du Marsala, extrait de café et biscuits sans gluten.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac

Nouveau



VANILLE COOKIE

29715

20% de morceaux de pâte de cookies fondants et pépites de chocolat noir.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



VANILLE DE MADAGASCAR

29726

Infusion de gousses entières de vanille de Madagascar.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac

29783

Gousses de vanille entières de Madagascar infusées, offrant une onctuosité incomparable et des saveurs puissantes.

Bac de 5L
Colis de 1 bac

29.50€ HT
le bac

soit 5,90 € HT le litre



VANILLE PECAN & COULIS DE CARAMEL

19552

Une alliance irrésistible entre la douceur de la vanille et le croquant des noix de pécan sublimée par un coulis caramel beurre salé.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



VIOLETTE

19554

Une délicieuse évasion vers des saveurs florales et raffinées grâce aux senteurs uniques de la Violette.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



YAOURT AU LAIT ENTIER

29727

35 % de yaourt au lait entier Péalou.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



2,5 L

21.00€ HT
le bac
soit 8,40 € HT le litre

LES GLACES DE
CÉLESTINE
MAITRE ARTISAN GLACIER



Les Sorbets plein fruits

25% de teneur en fruits minimum
(15% pour les fruits acides ou à fortes saveurs)



ANANAS
19581

Élaboré avec des ananas juteux et mûrs, ce sorbet révèle une saveur tropicale et naturellement sucrée.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



BANANE
29728

60% de banane

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac

Nouveau



BANOFFEE
19583

Ce sorbet onctueux allie la douceur des bananes mûres à un caramel crémeux, agrémenté de chocolat croquant.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs
UVC bac



CASSIS
29729

50% de cassis français

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



CACAO INTENSE
29731

Sorbet cacao végétal, puissant et intense

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



CITRON VERT
29733

27% de citron vert, jus et broyé.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



CITRON JAUNE
29732

30% de citron jaune, jus et broyé

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



19593

Le parfait équilibre entre le jus et le broyé de citron jaune, pour une explosion de saveurs.

Bac de 5L
Colis de 1 bac

29.50€ HT
le bac
soit 5,90 € HT le litre



CERISE
29730

60% de cerise

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



FRAISE
29734

60% de fraise

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac

FRAISE SENGANA
19594

Une gourmandise fruitée qui capture le goût sucré et juteux des fraises Sengana fraîches, ce sorbet vegan est idéal pour se faire plaisir.

Bac de 5L - Colis de 1 bac

29.50€ HT
le bac
soit 5,90 € HT le litre



FRAMBOISE
29735

50% de framboise

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac

Nouveau



PASSION
29736

45 % de fruit de la passion

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



LITCHI
19586

Avec son goût délicat et sucré, ce sorbet capture l'essence même du litchi, procurant une fraîcheur légère.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



MANDARINE
29737

60 % de mandarine, mandarines cueillies à maturité

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



MANGUE
29738

60 % de mangue

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



MELON
19587

Baigné par le soleil, le melon Charentais est un produit qui se décline parfaitement en sorbet à la texture veloutée.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



MIRABELLE
29739

70 % de mirabelle, IGP Lorraine

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



MOJITO*
29740

L'alliance du citron vert, rhum blanc et de la menthe fraîche

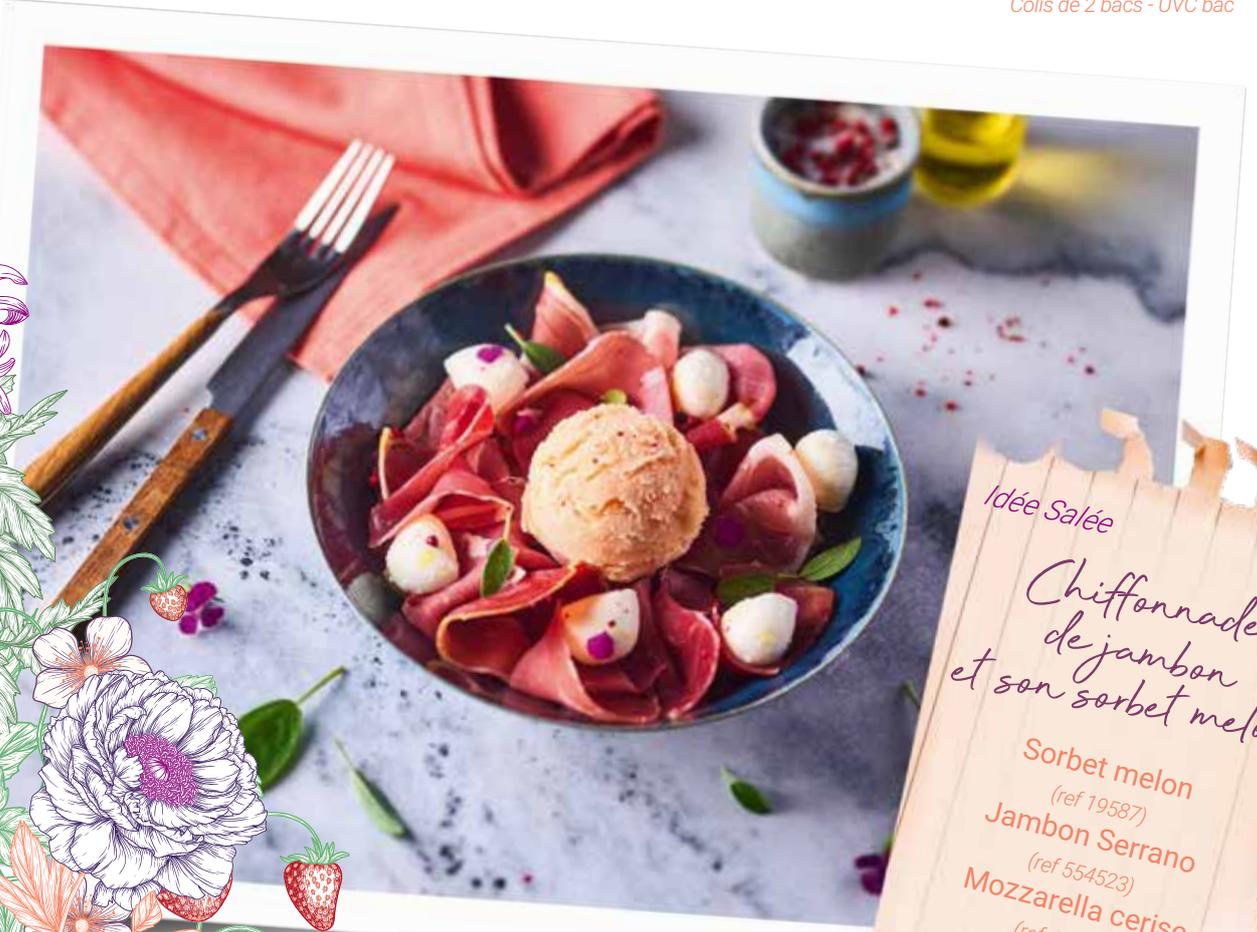
Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



MYRTILLE
19588

Ce sorbet onctueux révèle la richesse des myrtilles sauvages, offrant une harmonie parfaite entre douceur et acidité.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



Idée Salée

*Chiffonnade
de jambon
et son sorbet melon*

Sorbet melon
(ref 19587)

Jambon Serrano
(ref 554523)

Mozzarella cerise
(ref 46424)

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

LES GLACES DE CÉLESTINE

MAITRE ARTISAN GLACIER



21.00€ HT
le bac
soit 8,40 € HT le litre

Les Sorbets plein fruits

25% de teneur en fruit minimum
(15% pour les fruits acides ou à fortes saveurs)



NOIX DE COCO
29741

60 % de noix de coco avec
râpé de coco

Bac de 2.5L

Colis de 2 bacs - UVC bac



ORANGE SANGUINE
19589

Ce sorbet, riche en jus d'orange sanguine,
offre des saveurs sucrées et acidulées
qui ensoleillent votre palais.

Bac de 2.5L

Colis de 2 bacs - UVC bac



PAMPLEMOUSSE
19590

Ce sorbet au pamplemousse, alliant
juteux et acidité, offre un équilibre parfait
entre douceur et vivacité pour une
expérience authentique.

Bac de 2.5L

Colis de 2 bacs - UVC bac



PECHE DE VIGNE
29742

70 % de pêche de vigne
française

Bac de 2.5L

Colis de 2 bacs - UVC bac



POIRE
29743

70 % de poire Williams
française

Bac de 2.5L

Colis de 2 bacs - UVC bac



POMME VERTE
29744

70 % de pomme verte
française

Bac de 2.5L

Colis de 2 bacs - UVC bac

Nouveau



Petit
Format
Bac 1,5L

YUZU
19592

Élaboré à partir de yuzu frais, ce sorbet sublime
les notes citronnées et florales du célèbre agrume
Japonais.

Bac de 1.5L - Colis de 2 bacs - UVC bac

21.00€ HT
le bac

soit 14,00 € HT le litre

Idée Salée

*Carpaccio
de Saint Jacques
et agrumes*

Noix de Saint-Jacques
Sorbet yuzu

(ref 19592)

Cart'h agrume citron

(ref 237217)

Huile d'olive

(ref 69628)

Graine de chia

(ref 241888)

Baie rose

(ref 554228)



110 mL

1.90€ HT
le pot

Les pots individuels



**CREME GLACEE
AMARENA
29745**

A la crème fraîche, cerises griottes confites et coulis de cerises griottes, tout droit venues d'Italie.

Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



**CREME GLACEE
CREME BRULEE
29747**

Crème glacée vanille de Madagascar (infusion de gousses entières) et sucre caramélisé.

Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



**CREME GLACEE
CACAHUETE
29746**

Crème glacée à la pâte de cacahuète 100%, brisures de cacahuètes caramélisées croquantes et un coulis caramel beurre salé

Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



**CREME GLACEE
CARMEL BEURRE SALE
19409**

Un caramel à la louche de Cognac, marié au beurre de baratte salé à la fleur de sel de l'île de Ré.

Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



**CREME GLACEE
STRACCIATELLA
29750**

Crème fraîche onctueuse, copeaux de chocolat noir croquants et coulis de chocolat maison.

Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



**CREME GLACEE
VANILLE COOKIES
29748**

20% de morceaux de pâte de cookie fondants et pépites de chocolat noir.

Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



**CREME GLACEE
VANILLE PECAN
29749**

Infusion de gousses entières de vanille de Madagascar, d'un caramel au beurre salé et de brisures de noix de pécan caramélisées.

Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



**CREME GLACEE
VANILLE
29751**

Infusion de gousses entières de vanille de Madagascar.

Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



**SORBET
CITRON JAUNE
19408**

Le parfait équilibre entre le jus et le broyé de citron jaune, pour une explosion de saveurs.

Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



**SORBET
FRAMBOISE
29752**

50% de framboise.

Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



**SORBET MANGUE
29753**

60% de mangue.

Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



2,5 L

17.90€ HT
le bac
soit 7,16 € HT le litre

Les Crèmes Glacées

Coeur des Désirs



CAFE
114206

Crème glacée café avec grains de cafés liquorés.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



CAMEL AU BEURRE SALE
107540

Crème glacée caramel beurre salé au Sel de Guérande avec des brisures de caramel.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



CHOCOLAT AU LAIT
114266

Crème glacée chocolat en poudre, cacao maigre et chocolat au lait.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



CHOCOLAT NOIR
3969

Crème glacée au chocolat noir, chocolat en poudre et cacao avec copeaux de chocolat noir.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



FRAISE
114245

Crème glacée purée, morceaux et jus de fraises.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



MENTHE CHOCOLAT
113891

Crème glacée aux arômes naturels de menthe et morceaux de chocolat.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



NOIX DE COCO
113893

Crème glacée noix de coco et noix de coco râpée.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



PISTACHE
114270

Crème glacée pistache avec morceaux de pistaches caramélisées.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



RHUM RAISIN*
114380

Crème glacée avec préparation de raisins macérés au Rhum et arôme naturel de Rhum.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



VANILLE BOURBON
114205

Crème glacée gosses de vanille épuisées broyées.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac

VANILLE
110158

Crème glacée gosses de vanille épuisées broyées. La spéciale «Boulangier Pâtissier».
Bac de 5L
Colis de 2 bacs - UVC bac

29.90€ HT
le bac
soit 5,98 € HT le litre



21.20€ HT
le bac
soit 4,24 € HT le litre



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les Sorbets

Coeur des Désirs



17.90€ HT
le bac
soit 7,16 € HT le litre



CASSIS
114113

Sorbet purée et jus de cassis avec baies de cassis.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



CITRON
114030

Sorbet au jus et arôme naturel de citron et morceaux semi-confits de citron.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



CITRON VERT
114084

Sorbet au jus et arôme naturel de citron vert et morceaux semi-confits de citron.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



PASSION
114108

Sorbet fruit de la passion et morceaux de pêche.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



POIRE
114110

Sorbet purée et jus de poire avec morceaux.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



POMME
114112

Sorbet purée de pomme et morceaux de pomme.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac

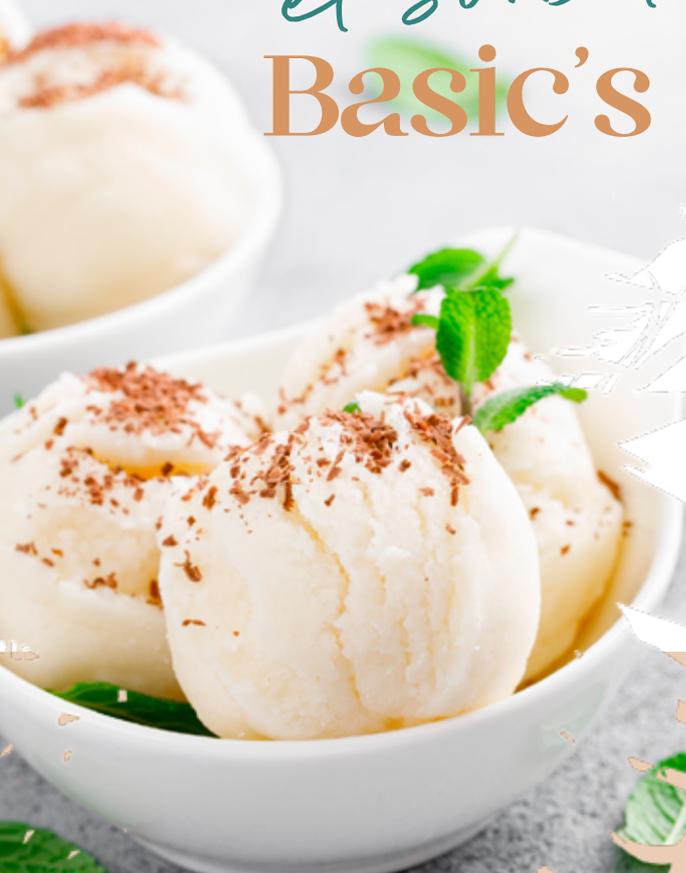




5 L

14.20€ HT
le bac
soit 2,84 € HT le litre

Les glaces et sorbet Basic's



Glaces



CAFE
108145

Bac de 5 L
Colis de 2 bacs - UVC bac



CHOCOLAT
108146

Bac de 5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



FRAISE
108149

Bac de 5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



RHUM RAISIN*
108148

Bac de 5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



VANILLE
108147

Bac de 5L
Colis de 2 bacs - UVC bac

Sorbet



CITRON
108150

Bac de 5L
Colis de 2 bacs - UVC bac

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les Spécialités Glacées



FRUIT GIVRE

Pièce de 130ml
Colis de 6 pièces non panachés

2673
CITRON

2675
ORANGE



NOIX DE COCO GIVREE

2674

Pièce de 150ml
Colis de 8 pièces

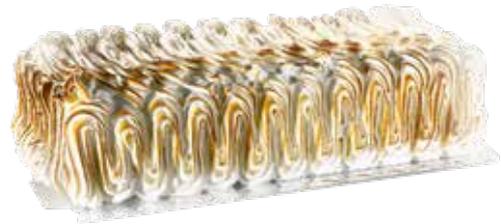
Nouveau



LEONY 88889

Glace goût vanille.

Pot de 70ml
Colis de 12 pots



OMELETTE NORVEGIENNE

114159

Entremets glacé composé de glace à la vanille, recouverte de meringue flambée sur un biscuit imbibé de sirop au Rhum.

Pièce de 2L (16-18 parts)
Colis de 6 pièces - UVC pièce



NOUGAT GLACE

106470

Crème glacée au nougat, avec des morceaux d'amandes sucrés et rôtis, des pistaches hachées et des morceaux de cerises acides.

Pièce de 140ml
Colis de 16 pièces



VACHERIN VANILLE CASSIS EN BANDE

114158

Sorbet plein fruit au cassis noir de Bourgogne, crème glacée vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar, cœur de meringue. Décor chantilly sauce cassis et éclats de pistaches grillées.

Pièce de 1.75L (900g - 10 parts)
Colis de 1 pièce

Les Créations Glacées



CHOU LUNCH
PUR BEURRE

* **105144**

22% de beurre.

Pièce de 5g
Colis de 120 pièces

toque&tablier

LA GAMME FRANCE EST POUR LES PROFESSIONNELS

Nouveau

* CHOU PARISIEN
PUR BEURRE

180190

33% de beurre.

Pièce de 14g
Colis de 96 pièces

Avantage produit

A garnir directement selon les envies, à la crème ou aux fruits. Idéal pour réaliser des profiteroles.



* CHOU
CRAQUELIN CUIT
103202

Dimensions : 80x80x55mm

Pièce de 35g
Colis de 24 pièces

Avantage produit et mise en oeuvre

Produit ayant **une excellente tenue à la coupe**. Chou très craquant ayant une texture généreuse. A garnir de crème pâtissière, de chantilly etc...
Peut servir comme base pour profiteroles géantes.



*Chou craquelin
noisette*

Crème glacée noisette (ref 29710)

Chou craquelin cuit (ref 103202)

Sauce dessert chocolat (ref 242342)

Amande effilée (ref 179168)

Parlova givrée

Base meringue (ref 103201)
Sorbet framboise (ref 29735)
Framboises (ref 224)
Mangue chunks (ref 103913)
Crème sucrée sous pression
UHT aérosol (ref 56253)



* BASE MERINGUE CUITE

103201

Hauteur 2,5cm.

Pièce de 14g
Colis de 36 pièces

* COQUE MACARON FRAMBOISE

13336

Diamètre 7.5cm

Pièce de 20g
Colis de 72 pièces



* GAUFRE DE BRUXELLES

116162

Une gaufre légère
et croustillante aux œufs.

Pièce de 85g / Sachet de 6 pièces
Colis de 4 sachets



Gaufre Glacée

Gaufre de Bruxelles (ref 116162)
Crème glacée
au caramel beurre salé (ref 29717)
Framboises (ref 224)
Myrtilles (ref 111146)
Crème sucrée sous pression
UHT aérosol (ref 56253)
Eclats de Spéculoos (ref 178751)

Milkshake banane chocolat

Sorbet banane (ref 29728)
Crème glacée chocolat noir (ref 29719)
Sauce dessert chocolat (ref 242342)
Lait UHT 1/2 écrémé Bourg Fleuri (ref 113941)
Crème sucrée
sous pression UHT aérosol (ref 56253)
Brisures Oréo® (ref 242641)



SAUCE DESSERT

Bouteille de 1kg
Colis de 6 bouteilles - non panachés

CAFE
242343
CAMEL
241657

CHOCOLAT
242342
FRUITS ROUGES
242344



* COULIS

Bouteille de 500g
Colis de 12 bouteilles - non panachés
UVC bouteille

174642
MANGUE / PASSION
170754
FRUITS ROUGES



NUTELLA®
233963
*Pot de 3kg
Colis de 2 pots*



**CREME DE
MARRONS**
116470
*Boîte 4/4
Colis de 12 boîtes*



SIROP D'ERABLE
160729
*Flacon verre de 250g
Colis de 12 flacons*



**CONFITURE
DE LAIT**
64014
NATURE
*Bouteille de 1L
Colis de 3 bouteilles*

48818
**CARAMEL
SEL DE GUERANDE**
*Bouteille de 650g
Colis de 4 bouteilles*

Pancake extra gourmand

Pancake (ref 106117)
Crème glacée pâte à tater marbrée (ref 29711)
Brisures Oréo® (ref 242641)
Nutella® (ref 233963)





Brioche perdue

Brioche perdue (ref 101662)
 Glace vanille pécan & coulis de caramel (ref 19552)
 Crème sucrée sous pression UHT aérosol (ref 56253)
 Noix de pécan (ref 170981)



CERISE AMARENA
171260
 Boîte 3/1
 Colis de 6 boîtes



DEMI-PECHE
100928
 Au sirop léger.
 Boîte 4/4
 Colis de 12 boîtes



DEMI-POIRE AU SIROP LEGER
113965
 Boîte 4/4
 Colis de 6 boîtes



AMANDE EFFILEE
179168
 MAITRE PRUNILLE
 Sachet de 1kg
 Colis de 10 sachets



NOIX DE PECAN
170981
 BARGUES. 1/2 fruits.
 Sachet de 1kg
 Colis de 12 sachets

Cocktail Spritz glacé

Eau pétillante (ref 105288)
 Sorbet orange sanguine (ref 19589)
 200ml de Prosecco*
 100ml d'Aperol*



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



**CREME SUCREE
SOUS PRESSION
UHT AEROSOL**

56253

36% de M.G.
Pièce de 700ml
Colis de 6 pièces



VEGETOP SUCREE

52262

Combinaison sucrée de babeurre
issu de la crème et de matières
grasses végétales pour des
applications foisonnées.
30% de M.G.

Bouteille de 1L
Colis de 6 bouteilles



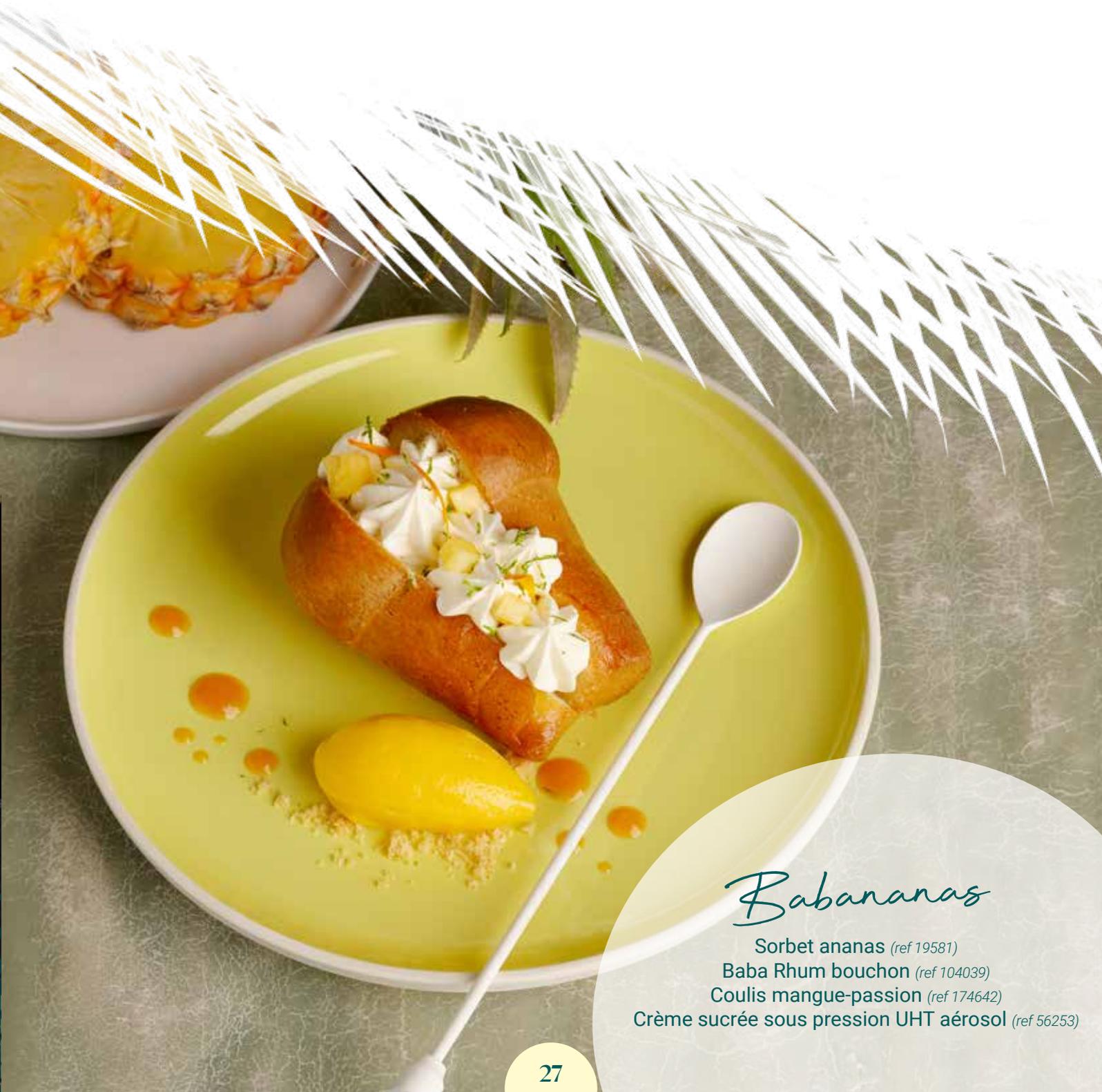
Parole de Chef

Idéal pour les machines à Chantilly,
batteurs, siphons.

**CREME SUCREE
VANILLEE**

64926

30% de M.G.
Bouteille de 2L
Colis de 6 bouteilles



Babananas

Sorbet ananas (ref 19581)

Baba Rhum bouchon (ref 104039)

Coulis mangue-passion (ref 174642)

Crème sucrée sous pression UHT aérosol (ref 56253)



**BISCUIT
CIGARETTE**
102887

Boîte de 1kg



**BRISURES DE
DAIM®**
233422

Grains de caramel croquant
avec chocolat au lait (40%).

*Sachet de 1kg
Colis de 10 sachets*



**BONBONS DE
CHOCOLAT AU
LAIT SMARTIES®**
249024

*Sachet de 500g
Colis de 16 sachets*



*Chocolat
en déclinaison*

Glace chocolat noir (ref 29719)

Couverture chocolat 70% noir Ebène (ref 171013)

Préparation pour mousse
au chocolat Président (ref 60289)

Coupes classiques



PECHE MELBA

2 boules crème glacée vanille de Madagascar, pêches au sirop, sauce fruits rouges et crème chantilly

POIRE BELLE-HELENE

2 boules crème glacée vanille de Madagascar, poires au sirop, sauce chocolat et crème chantilly



CAFE LIEGEOIS

2 boules crème glacée café pur Arabica de Colombie, 1 boule crème glacée vanille de Madagascar, crème chantilly et sauce café

CHOCOLAT LIEGEOIS

2 boules crème glacée chocolat noir, 1 boule crème glacée vanille de Madagascar, crème chantilly et sauce chocolat



Coupes gourmandes



AMERICAINE

1 boule crème glacée chocolat brownie,
1 boule crème glacée vanille pécan & coulis de caramel,
1 boule crème glacée beurre de cacahuète,
sirop d'érable du Canada et beurre de cacahuète



BANOFFEE

2 boules sorbet banane,
1 boule crème glacée chocolat noir
et sauce chocolat



BOONTI

2 boules sorbet noix de coco,
1 boule sorbet chocolat noir,
sauce chocolat et crème chantilly



CARROUSEL

1 boule crème glacée chocolat blanc,
1 boule crème glacée vanille de Madagascar,
1 boule sorbet fraise, fraises Tagada®
et crème chantilly



COOKIE NUTS

1 boule crème glacée vanille cookies,
1 boule crème glacée stracciatella,
1 boule crème glacée
pâte à tartiner marbrée,
sauce chocolat et Smarties®



NORMANDE

1 boule crème glacée vanille de Madagascar,
1 boule sorbet pomme verte,
1 boule crème glacée caramel beurre salé,
confiture de lait et noix de pécan



ITALIENNE

1 boule crème glacée café,
1 boule crème glacée stracciatella,
1 boule crème glacée tiramisu
et crème chantilly



CREOLE

1 boule crème glacée rhum-raisin,
1 boule sorbet noix de coco,
raisins secs, crème chantilly et Rhum*



ARDECHOISE

2 boules crème glacée marron,
1 boule crème glacée nougat,
crème de marron et crème chantilly

Coupes fraîcheurs



FAÇON DESSERT PATISSIER MANDARINE

1 boule sorbet mandarine,
1 boule crème glacée lait d'amande,
1 boule crème glacée Spéculoos,
et biscuit Spéculoos



AGRUMES

1 boule sorbet mandarine,
1 boule sorbet orange sanguine,
1 boule sorbet pamplemousse,
et coulis mangue-passion



FRUITS DU VERGER

1 boule sorbet pêche de vignes,
1 boule sorbet pomme,
1 boule sorbet poire,
et crème chantilly



FRAICHEUR

1 boule sorbet cassis,
1 boule sorbet citron jaune,
1 boule sorbet myrtille,
crème chantilly
et sauce fruits rouges



EVASION

1 boule sorbet litchi,
1 boule sorbet noix de coco,
1 boule sorbet ananas,
et coulis mangue-passion



TOURBILLON DE FRUITS ROUGES

1 boule sorbet fraise,
1 boule sorbet framboise,
1 boule sorbet cassis,
mélange de fruits rouges,
et sauce fruits rouges

EXOTIQUE

1 boule sorbet noix de coco,
1 boule sorbet mangue,
1 boule sorbet passion,
et coulis mangue-passion



Offrez des instants glacés



Sauf erreurs typographiques ou rupture de stock. L'entreprise peut être amenée à remplacer un produit par un autre de qualité et de prix équivalents.
L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Les noms et marques cités dans ce document sont la propriété de leurs déposants respectifs.
Photos non-contractuelles. Crédits photo © Industriels, © France Frais, © Rougereau, © Studio Belge. Édité par France Frais - Sainte Marie la Blanche - RCS Beaune 434 493 672. Décembre 2024.
Agissez pour le recyclage des papiers avec France Frais et Citéo