

# NOUVEAU ! LE CÔNE DU CHEF

Gastronomique et artisanal.  
Gastronomic and handmade ice cream cones.

À PARTIR DE JUIN / JUNE 6,00 €



## Carabombe

Cornet ardéchois à la farine de châtaigne, praliné croustillant, glace chocolat au lait, caramel coulant, glace caramel-fleur de sel et enrobage chocolat caramélisé Dulcey.

Chestnut flour cornet, crunchy praline, milk chocolate ice cream, caramel spread, caramel with salt flower ice cream and caramelised Dulcey chocolate coating

## Fraise atomique

Cornet ardéchois à la farine de châtaigne, confiture de framboise, sorbet fraise Mara des bois, glace vanille de Tahiti et tonka et enrobage chocolat fruits rouges.

Chestnut flour cornet, raspberry jam, Mara des bois strawberry sorbet, vanilla and tonka bean ice cream and red berries chocolate coating

# CROQUANTS FONDANTS

Pour accompagner vos créations glacées  
Crunchy and fondant pastries to rock your ice creams

**Cornets artisanaux** Artisanal cornets  
**Noix de cajou caram.** Caramelised cashew nuts  
**Noisettesouchou** Caramelised hazelnuts  
**Noix de pécan caram.** Caramelised pecans  
**Cookies à la noix de pecan** Cookies with pecans

**Sablés vanille** Vanilla shortbread  
**Meringues vanille** Vanilla meringues  
**Meringues coco** Coconut meringues  
**Caramel à tartiner** Caramel spread  
**Crème de marrons Imbert** Chestnut spread

## Boutiques

### Aubenas

07200  
3 place de l'hôtel de ville  
+33 (0)4 69 22 16 31

### Bordeaux

33000  
25 rue du Pas Saint-Georges  
+33 (0)9 83 08 02 95

### Boulogne-Billancourt

92100 - CC Les Passages  
28 rue Le Corbusier  
+33 (0)1 75 49 12 85

### Grenoble

38000  
3 Grande rue  
+33 (0)4 56 85 03 80

### Lyon

69005  
66 rue Saint-Jean  
+33 (0)4 78 37 89 80

### Paris

75005  
26 rue Soufflot  
+33 (0)9 54 16 73 75

### St Rémy de Provence

13210  
48 rue Carnot  
+33 (0)4 90 26 65 24

### Tournon sur Rhône

07300 - ZAE Champagne  
55 impasse Burgunder  
+33 (0)4 75 06 74 34

### Uzès

30700  
27 place aux Herbes  
+33 (0)4 66 57 45 71

### E-shop

Vos glaces livrées partout  
en France en 48h sur :  
[lafabriquegivree.com](http://lafabriquegivree.com)



Retrouvez l'ensemble de nos points de vente partenaires sur :

[lafabriquegivree.com](http://lafabriquegivree.com)



LA FABRIQUE  
**GIVRÉE**  
ARTISTE GLACIER

# Carte à emporter

Printemps été 2019





# GLACES RENVERSANTES

À base de lait frais des monts d'Ardèche (Laiterie Carrier).  
Ice creams made with fresh milk from Ardeche hills.

600ml - 12,00 €

# SORBETS TORDANTS

À base d'eau de source des volcans ardéchois (La Reine des Basaltes).  
Sorbets made with volcanic spring water from Ardeche.

600ml - 12,00 €

# LE KIF DU CHEF

Le mariage parfait de la glace avec la pâtisserie.  
Ice cream pastries designed by the chef.

150ml (8) - 6,00 € / 450ml (888) - 16,00 €



**Café du Salvador**  
Infusé à froid  
Cold infused coffee from Salvador



**Caramel et fleur de sel**  
À la crème fraîche des monts d'Ardèche  
Caramel, salt flower and cream from Ardeche



**Chocolat au lait**  
Jivara de la maison Valrhona  
Jivara milk chocolate



**Fleur d'oranger**  
De Vallauris dans les Alpes-Maritimes  
Orange blossom from south of France



**Abricot lavande**  
De la Drôme  
Apricot and lavender from Drôme



**Banane détox**  
Et spiruline ardéchoise  
Exotic banana and spirulina from Ardeche



**Citron hibiscus**  
Infusé à chaud  
Lemon and hot infused hibiscus flower



**Citron jaune**  
Et noix de muscade  
Lemon and nutmeg



**Marron d'Ardèche**  
À la châtaigne AOP de la maison Imbert  
AOP Chestnut from Ardeche



**Nougat**  
Au miel de Nicolas, à Thueys en Ardèche.  
Nougat made with honey from Ardeche



**Pistache grillée**  
Du canton de Kerman en Iran  
Roasted pistachio from Iran



**Pistil de safran**  
Cueilli par Laurent en Ardèche  
Saffron from Ardeche



**Fraise**  
Mara des bois  
Mara des bois strawberry



**Framboise Meeker**  
Des monts du Velay et groseille.  
Meeker raspberry and redcurrant



**Goyave rose**  
Des vergers du Mékong  
Pink guava from Mekong orchards



**Mangue Alphonso**  
D'Inde  
Alphonso mango from India



**Sarrasin grillé**  
De Marie-José en Bretagne  
Roasted buckwheat from Bretagne



**Tarte au chocolat noir**  
Chocolat Grand Cru du Vietnam - Weiss  
Dark chocolate tart (Vintage from Vietnam)



**Vanille de Tahiti**  
Grand Cru d'Alain et fève de tonka  
Tahitian vanilla and tonka bean



**Yaourt ardéchois**  
Confiture de framboise et Dear Muesli  
Yoghurt, muesli and raspberry jam



**Pomme Redlove**  
Du sud de la France  
Redlove apple from south of France



**Basilic menthe**  
D'Ardèche  
Basil and mint from Ardeche



**Pêche de vigne**  
Et thé vert Dammann  
Vineyard peach and green tea



**Parfum éphémère**  
Au rythme des saisons  
Ephemeral flavour, ask us about it!



**Breton**  
Sablé breton, glace caramel et fleur de sel, caramel coulant, glace sarrasin grillé et cacahuètes caramélisées.  
Breton shortbread, caramel and salt flower ice cream, caramel spread, roasted buckwheat ice cream and caramelised peanuts.



**Coco di mango**  
Biscuit coco sans farine, sorbet coco, coco fraîche râpée et confit de graines de passion.  
Flourless coconut biscuit, Alphonso mango sorbet, coconut sorbet, grated fresh coconut and passion seed confit.



**Forêt noire**  
Biscuit moelleux cacao, glace vanille de Tahiti et tonka, cerise au jus, glace chocolat noir Grand Cru Vietnam et pailleté chocolat.  
Cocoa soft biscuit, vanilla and tonka bean ice cream, cherry confit, dark chocolate ice cream and granulated chocolate.



**Fraise Yeah**  
Biscuit moelleux amande, sorbet fraise, glace vanille et tonka, confit de fruits rouges, pistaches concassées et éclats de chocolat fraise.  
Almond soft biscuit, strawberry sorbet, vanilla and tonka bean ice cream, red berries confit, pistachios and strawberry chocolate slivers.



**Habibi**  
Croustillant praliné, glace pistache grillée, glace datte Medjool et fleur d'oranger, noix de cajou et pistaches caramélisées.  
Crunchy praline, roasted pistachio ice cream, medjool date ice cream, caramelised cashews nuts and pistachios.

**-10%  
SUCRE  
AJOUTÉ**

Cette saison, le chef a désucré de 10% l'ensemble de ses recettes glacées.  
This season, the chef had removed 10% of added sugar in all his ice cream recipes.

**Du 100% nature ! 0 arôme artificiel, 0 colorant, 0 conservateur.**  
Natural ice creams without artificial flavors, coloring or preservatives.