



POUR NOËL FAITES LA FINE BÛCHE

COLLECTION 2025

Cosmicoco

Glace végétale supercoco ▪ Sorbet mangue passion & poivre de timut ▪ Insert sorbet citron vert basilic ▪ Guimauve coco ▪ Zestes de citron vert ▪ Croustillant riz amande coco ▪ Décor chocolat blanc

8/10 personnes : 40€



Tiramistràù

Crème glacée mascarpone ▪ Biscuit cuillère sans gluten imbibé au café ▪ Grain de café au chocolat garni de crème glacée Ristretto ▪ Poudre de cacao ▪ Enrobage chocolat noir 58%

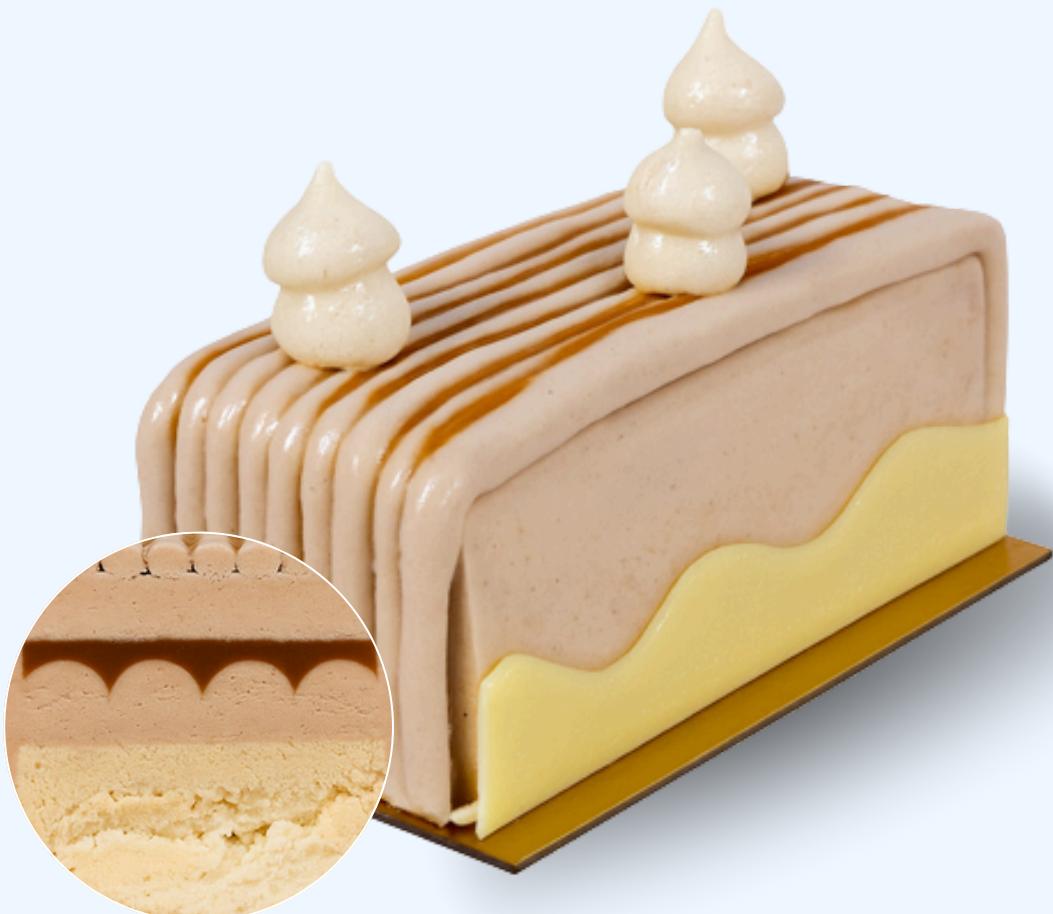
6/8 personnes : 36€



Mont Blanc

Crème glacée crème de marron AOP Ardèche ▪ Crème glacée vanille de Madagascar ▪ Crème de marron ▪ Brisures de marrons glacés ▪ Meringue française ▪ Décor chocolat Blanc

6/8 personnes : 36€



Forêt Noire

Crème glacée fleur de lait & cerises amarena • Biscuits cacao sans gluten
▪ Enrobage chocolat noir • Sorbet chocolat méga extra noir • Décor traineau du père noël et feuilles en chocolat noir • Meringue

6/8 personnes : 40€



Fleur d'oranger & Pistache

Crème glacée à la pistache d'Italie ▪
Crème glacée yaourt à la fleur d'oranger du Nérolium ▪ Croustillant pistache amande ▪ Biscuit macaron ▪
Eclats de Pistache ▪ Macaron Pistache

6/8 personnes : 44€



Infinie Noisette

Glace à la noisette ▪ insert crémeux à la noisette ▪ glace praliné noisette ▪ marbrage chocolat ▪ biscuit marbré chocolat-noisette ▪ Décor pâte de noisette ▪ Glaçage miroir

6/8 personnes : 36€



• GLACES VÉGÉTALES •
Syba

Les Demi-litre

Conçus pour condimenter vos repas, de l'apéritif au dessert. En édition limitée, sur commande.

Tarif : 14€

- **Pomme verte wasabi**

Pour pimper vos saumons gravlax

- **Pain d'épices**

Duo de choc avec le foie gras

- **Roquefort**

Pour accompagner une salade aux noix

- **Vanille mascarpone truffe mélanosporum**

Pour un dessert d'exception (Supp + 16€)

Ou profitez de **nos parfums en vitrine**



Les chocolats



- **Les coffrets assortiment**

Pâtes de fruit, Caramels,
Cacahuètes enrobées,
Noisettes enrobées



- **Les oursons**

Chocolat noir & vanille de
Madagascar



- **Les enrobés**

Noisette enrobée de chocolat noir 58%
Riz soufflé enrobé de chocolat noir 58%
Cacahuète enrobée de chocolat au lait
32%



- **Les barres**

Praliné noisette, biscuit sablé
Breton, caramel

Les confiseries



• Les nougats

Traditionnel : noisette amande et pistache ou
Chocolat noisette



• Les raviolis

Chocolat, mangue, fraise, citron vert



• Les pâtes de fruit

Fraise, Abricot, Citron, Pêche



• Les chouchous

Cacahuètes, noisettes, amandes caramélisées

Passez commande avant le
18 décembre
en cliquant sur le lien ci-dessous :

Je commande



Pour toutes questions, contactez-nous :
Du mercredi au dimanche 12h30-18h30
par téléphone au : 0980375806
contact.laprincieredavignon@gmail.com