



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€



Tiramistraù

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%

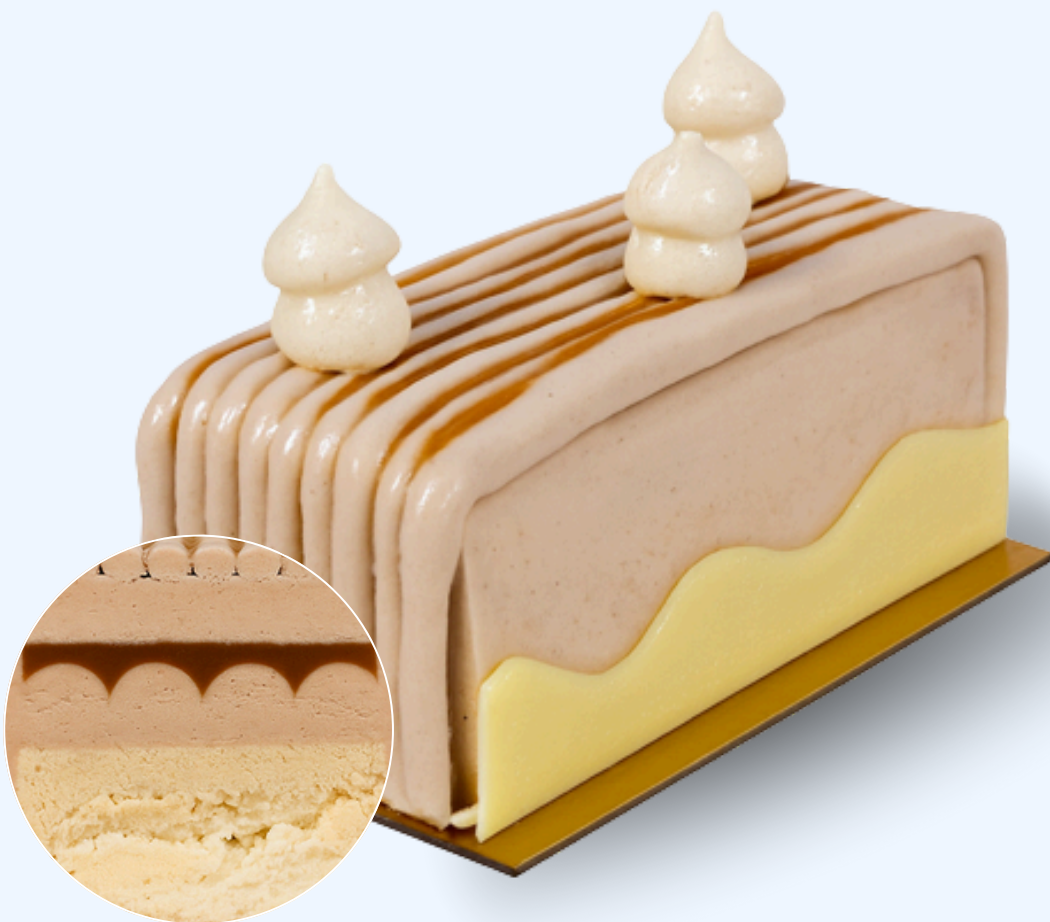
6/8 personnes : 36€



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 traîneau 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€



Oeufs



Fruits à coque



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.laprincipieredavignon@gmail.com