



Carte des fêtes



artisan glacier

15 rue Paul Valéry
34200 Sète

Click & collect :

www.latelierduflamantrose.fr

atelier.flamant.rose.glaces@gmail.com



* Les bûches glacées : 4/6 personnes.....20€

La bûche «Tiramisu» crème glacée au café, mousse glacée au chocolat noir, gâteau joconde imbibé d'Amaretto, crème glacée au mascarpone, riz soufflé au chocolat noir.

La bûche «Poire/chocolat & Yuzu» sorbet à la poire, mousse glacée au yuzu, gâteau joconde imbibé de yuzu, sorbet au chocolat noir, riz soufflé au chocolat noir.
Possibilité de réaliser cette bûche sans gluten et sans lactose (supplément de 4€).

La bûche «Framboise & Mangue» sorbet à la framboise, mousse glacée aux fruits de la passion, gâteau joconde, sorbet à la mangue, riz soufflé au chocolat noir.
Possibilité de réaliser cette bûche sans gluten et sans lactose (supplément de 4€).

La bûche «Châtaigne» crème glacée à la vanille de Madagascar, mousse glacée à la châtaigne, gâteau joconde imbibé de Grand Marnier, sorbet à la châtaigne, riz soufflé au chocolat noir.

A partir de 2 bûches achetées nous opérons une réduction de 5% sur l'ensemble des bûches !!!

* Les verrines : 1 personne.....3,60€ (mêmes parfums que les bûches)

* Les mystères : 1/2 personnes.....3,90€
6/8 personnes.....25€

Socle meringue, crème glacée à la vanille de Madagascar, coeur caramel moelleux, enrobage aux éclats de noisette.

* Les vacherins : 3/4 personnes.....13€
8/10 personnes.....32€

Meringue, crème glacée à la vanille de Madagascar/sorbet à la mangue OU crème au lait à la pistache de Bronte/sorbet framboise, décor chantilly et meringue.

* Les omelettes surprises (dites norvégiennes) : 1/2 personnes.....3,90€
6/8 personnes.....25€

Gâteau joconde imbibé de Grand Marnier, insert mousse glacée aux fruits de la passion, crème glacée à la vanille de Madagascar, meringue.

* Les bonbons glacés : 1 bonbon.....1,50€

Socle meringue, crème glacée à la vanille de Madagascar, coeur noisette entière torréfiée enrobée de caramel crémeux, le tout enrobé de chocolat, chocolat lacté ou chocolat blanc.

* Les macarons : 1 macaron.....1,10€

Macarons (nature, sans colorant), garniture chocolat, café, framboise, citron, yuzu, etc.

* Les pots de 550ml : 1 pot.....8,50€

Pour composer une coupe ou faire un trou normand.

COMMANDES

atelier.flamant.rose.glaces@gmail.com

☎ 06 26 03 15 21

