



*Glaces réalisées
avec du lait fermier bio*



POT INDIVIDUEL / COUPE GLACÉE

Café Liégeois

- Glace café
- Glace vanille
- Streuzeuls cacao
- Chantilly vanille
- Caramel chocolat

Fraise Melba

- Glace fraise
- Glace vanille
- Sablé breton
- Chantilly vanille
- Coulis fruits rouges

Exotique

- Glace Coco
- Glace mangue
- Sablé breton
- Chantilly vanille
- Caramel fruit de la passion

Chocolat Liégeois

- Glace Chocolat
- Glace vanille
- Streuzeuls cacao
- Chantilly vanille
- Caramel chocolat

Caramel/Vanille

- Glace vanille
- Noisettes caramélisées
- Chantilly vanille
- Caramel beurre salé

- de 10 pots : 3.5€
10 pots et + : 3€

LES SORBETS

- Citron vert
- Citron jaune
- Passion
- Fraise
- Framboise
- Mangue
- Rhubarbe
- Figue
- Cassis
- Abricot (seulement lors de la saison)
- Pêche (seulement lors de la saison)
- Myrtille (seulement lors de la saison)

LES GLACES

- Vanille
- Miel
- Noix de coco
- Menthe chocolat
- Noisette
- Cacahuète
- Chocolat noir
- Chocolat blanc
- Yaourt de Brebis
- Caramel beurre salé
- Café
- Thé d'Aubrac
- Verveine
- Pistache
- Confiture de lait
- Noix
- Reine des près

Format découverte 240ml :
3.50€

Format standard 750ml :
7.50€

Grand format 2,5 l :
20€

LES DESSERTS GLACÉS

Omelette norvégienne

- Glace vanille,
- Glace café,
- Génoise,
- Sirop Grand Marnier,
- Meringue italienne

Pour 10 à 12 personnes : 25€

Esquimaux

Noisette : glace noisette, caramel beurre salé, enrobage chocolat au lait et éclats de noisette caramélisées

Moins de 15 esquimaux : 3€
15 et plus : 2,50€

Classique : Glace vanille, enrobage chocolat noir

Fraise : sorbet fraise, enrobage chocolat blanc

Coco : Glace coco, enrobage chocolat noir, coco râpée

Chocolat : Glace Chocolat, enrobage chocolat, gruê de cacao

- de 15 esquimaux : 2.50€
15 esquimaux et + : 2€

Vacherin

- Meringue,
- 2 Glaces au choix,
- Chantilly vanille

Pour 2 à 3 personnes : 9€

Pour 6 à 8 personnes : 18€

Pour 12 à 14 personnes : 32€

pour 20 personnes : 50€

Réalisé
avec du lait
fermier bio

RENSEIGNEMENTS

Pour toute commande merci de me contacter au

07 84 32 14 87

À venir récupérer à :

3 route de Belcastel, 12390 Mayran
le jeudi de 16h à 19h30

ou

La Baraque de Vors, 12160 Baraqueville
le vendredi de 16h30 à 19h30

ou

30 rue de la vieille gare, 12850 Onet-le-Château
le mercredi de 16h à 19h30



*Rejoins moi
sur instagram !*

