Glaces des Alpes SA

14 rue Tom Morel - 74000 ANNECY

Tél. : 04 50 98 96 36 - fax : 04 50 98 96 36

[www.glacesdesalpes.fr](http://www.glacesdesalpes.fr) - Mel : information@glacesdesalpes.fr

Carte des glaces

Vous trouverez ci-dessous une liste de coupes glacées et desserts qui peuvent être réalisés à partir de nos produits.

PARIS : Composition : 1 boule de glace caramel, 1 boule de glace chocolat, 1 boule de sorbet citron, 1 boule de sorbet menthe, sauce caramel. Décor : Crème Chantilly, copeaux de chocolat.

COUPE AMARENA : Composition : 1 boule de glace au Kirsch, 1 boule de sorbet cerise, 1 boule de glace vanille, liqueur Cherry, Grand-Marnier. Décor : Crème Chantilly, cerises Amarena.

COUPE ISABELLE : Composition : 2 boules de glace au Rhum, 1 boule de glace vanille, raisins macérés. Décor : Crème Chantilly, sauce chocolat.

COUPE BRASILIA : Composition : 1 boule de glace caramel, 1 boule de glace banane, lamelles de bananes macérées au Cointreau, sauce Anglaise, craquelin.

COUPE DESIREE : Composition : 2 boules de sorbets fraises, 1 boule de glace Grand-Marnier, cerises à l'eau-de-vie. Décor : Crème Chantilly.

COUPE SURPRISE DU CHEF : Composition : 1/2 boule de sorbet ananas, 1/2 boule de sorbet framboises, 1/2 boule de sorbet mandarines, 1/2 boule de sorbet poires, 1/2 boule de sorbet cassis, 1/2 boule de sorbet pêches, 1/2 boule de glace vanille, 1/2 boule de glace pistache, morceaux de fruits au sirop (poires, pêches, ananas, framboises, cassis). Décor : Crème Chantilly, craquelin, amandes effilées grillées.

COUPE ANTOINETTE : Composition : Biscuit punchés Marie-Brizard, 2 à 3 boules de glace vanille, fruits confits macérés. Décor : Crème Chantilly.

COUPE ANTILLAISE : Composition : Biscuit à la cuillère punchés Curaçao, 1 à 2 boules de glace pistache, 1 boule de glace vanille, lamelles de bananes, Curaçao. Décor : Crème Chantilly.

COUPE CROQUANTE : Composition : 1 boule de glace au chocolat, 1 à 2 boules de glace pralinée, craquelin. Décor : Crème Chantilly praliné, amandes entières mondées grillées.

COUPE ARLEQUIN : Composition : Biscuits punchés Rhum, 1 boule de glace vanille, 1 boule de glace chocolat, raisins macérés, cerneaux de noix. Décor : crème Chantilly, sauce chocolat.

COUPE BAMBA : Composition : 2 à 3 boules de sorbet citron, zeste de citrons confits, macédoine de fruits macérés dans du Rhum. Décor : Crème Chantilly.

COUPE ANDALOUSE : Composition : 2 boules de sorbet abricot, 1 boule de glace vanille, abricots, Curaçao, amandes effilées grillées. Décor : Crème Chantilly.

COUPE CHARMANTE : Composition : 2 à 3 boules de sorbet cassis, macédoine de fruits, crème de cassis. Décor : Crème Chantilly, grains de cassis.