

France Frais propose
La Collection Glaces 2025

glaces

France Frais

Sommaire

Bonne dégustation

Astuces et Conseils	04
Les Glaces de Célestine	08
Les Glaces Cœur des Désirs	18
Les Glaces Basic's	20
Les Spécialités Glacées	21
Les Créations Glacées	22
Suggestions de Coupes de Glaces	29

3 gammes de glaces

Pour tous les goûts

Les Glaces de Célestine

Le savoir faire Maître Artisan Glacier pour des glaces d'exception à partir d'ingrédients nobles sélectionnés.

Les Glaces Cœur des Désirs

Des glaces avec une garantie de qualité à prix performant.

Les Glaces Basic's

Des parfums incontournables à un prix accessible.



Les glaces 100% gagnant



ZERO GASPILLAGE

Grâce à sa longue durée de conservation la glace est un produit pratique.



LAISSEZ LIBRE COURS À VOTRE IMAGINATION !

Un choix infini d'association de parfums de glace, des toppings, des coulis, des fruits...



La glace dans le top 5 des desserts préférés *des français en hors domicile*

Glaces, sorbets et coupes glacées : 34%*

Cafés gourmands : 34%*

Fondant au chocolat : 32%*

Tiramisu : 32%*

Crème brûlée : 31%*

* : % des personnes interrogées qui citent la glace dans leur top 5 des desserts préférés en hors domicile
Étude CHD expert 2022

Page conseil le saviez-vous?

VOICI LES DIFFÉRENTES DÉNOMINATIONS POUR LES GLACES :



La Crème Glacée :
Au moins 5% de
Matières grasses
d'origine laitière
exclusivement.

La Glace :
Matières grasses
laitières ou
végétales.

Le Sorbet plein fruits :
45% de teneur en fruits
minimum
(20% pour les fruits acides
ou à forte saveur).

Le Sorbet aux fruits :
25% de teneur en
fruits minimum
(15% pour les acides ou
à forte saveur).

Des offres diversifiées

POUR TOUS LES MOMENTS DE LA JOURNÉE

PLATS ET
ENTRÉES
SALÉS

BOISSONS
GLACÉES
COCKTAILS,
MILKSHAKES
SMOOTHIES

GOÛTERS
GAUFRES,
PANCAKES
...

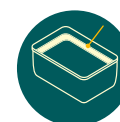
CRÉATIONS
PÂTISSIÈRES

CAFÉ
GOURMAND

MENU
ENFANT

COUPES
DE GLACES

Conseils pour le service des glaces



Toujours commencer sur les bords du bac
(la glace y est généralement moins dure).



Ne pas creuser au même endroit
(pour limiter les pertes de matière en fin de bac).



Entre chaque parfum, rincer la cuillère
(pour éviter de mélanger les parfums)
et bien l'égoutter
(pour éviter l'apparition de cristaux d'eau dans les bacs).



Après chaque service, bien refermer le couvercle
sur chaque bac afin de limiter le croûtage en
surface.



Adapter la température et l'emplacement des
bacs pour assurer un service et une qualité
optimale.

La glace un dessert rentable

Le prix moyen de revente d'une
boule de glace au client final
étant autour de 3€, le coefficient
de rentabilité est de X4 à X5.

La coupe de glaces = un dessert
à coût faible et qui ne nécessite
pas de personnel qualifié pour
la réalisation (Contrairement à la
fabrication d'une pâtisserie).



LES GLACES DE CÉLESTINE

MAITRE ARTISAN GLACIER



Célestine, c'est la grand-mère qui préparait ses recettes avec amour dans sa cuisine en faisant infuser ses ingrédients pendant des heures dans son lait pour révéler le meilleur des matières premières.

Célestine, c'est cette grand-mère qui avait à cœur de partager son goût des bonnes choses et qui voulait voir pétiller les yeux de ses petits-enfants quand ils goûtaient ses recettes gourmandes et généreuses.

De ces goûters, ses petits-enfants ont gardé des souvenirs au bout de leurs papilles... Célestine a transmis son savoir-faire à son petit-fils Maître Artisan Glacier dans le respect des traditions.

Notre Maître Artisan Glacier sélectionne ses matières premières avec **les meilleures origines** (ex: vanille de Madagascar, cerise Amaréna d'Italie, café arabica de Colombie, fleur de sel de l'Île de Ré, noisette IGP du Piémont, nougat de Montélimar IGP...)

Notre Maître Artisan Glacier travaille des recettes **moins sucrées** pour laisser la place au vrai goût des **ingrédients nobles**. Ses recettes sont aussi **sans conservateur**, **sans gluten**. **Sans lactose** dans les sorbets compatibles avec une **alimentation vegan**.



**SANS
CONSERVATEUR**



**SANS
GLUTEN**



Compatible avec une
alimentation **VEGAN**
pour les sorbets



PAS DE LACTOSE
dans les sorbets

Les crèmes glacées et sorbets plein fruits Les Glaces de Célestine ont été récompensées de la **palme d'Or du patrimoine gastronomique français**, diplôme de mérite et de prestige national, sous le patronage de la commission Malraux. Ce diplôme distingue un **savoir-faire ancré sur son territoire**, engagé en faveur de **l'environnement**, qui a su associer l'excellence des produits de tradition et des concepts **innovants et sains**.



LES GLACES DE
CÉLESTINE
MAITRE ARTISAN GLACIER



Les Crèmes Glacées

Le savoir faire Maître Artisan Glacier pour des glaces d'exception à partir d'ingrédients nobles sélectionnés



**AMARENA
29707**

A la crème fraîche, cerises griottes confites et coulis de cerises griottes, tout droit venues d'Italie.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**CACAHUÈTE
29708**

Crème glacée à la pâte de cacahuète 100%, brisures de cacahuètes caramélisées croquantes et un coulis caramel beurre salé.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**CARAMEL BEURRE SALE
29717**

Au beurre de baratte salé à la fleur de sel de l'Île de Ré et caramel aromatique.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



CAFE

29716

Café Arabica
100% origine Colombie.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac

19578

Pour les amateurs de café, savourez notre crème glacée pur Arabica de Colombie aux saveurs intenses et raffinées.

Bac de 5L
Colis de 1 bac



Poire pochée
et sa
crème glacée
au caramel

Demi-poire au sirop
(ref 113965)
Crème glacée au
caramel beurre salé
(ref 29717)
Spéculoos concassé
(ref 178751)



LES GLACES DE
CÉLESTINE
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Les Crèmes Glacées

Le savoir faire Maître Artisan Glacier pour des glaces d'exception
à partir d'ingrédients nobles sélectionnés



CHOCOLAT BLANC 19535

Cette crème glacée au chocolat blanc, ultra crémeuse, fond en bouche et révèle un goût doux et délicat.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



CHOCOLAT NOIR 29719

A base de pâte et de poudre de cacao puissant. L'intensité riche et authentique d'un chocolat noir de qualité supérieure issu d'Afrique de l'Ouest.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



CREME BRULEE 29709

Crème glacée vanille de Madagascar (infusion de gousses entières) et sucre caramélisé.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



IRISH COFFEE* 29720

L'Alliance de la crème glacée café Colombie, pur Arabica et de la crème glacée whisky, avec un whisky français vieilli en fût de Pineau.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



MENTHE INFUSEE 29721

Infusion de feuilles de menthe fraîche.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



MENTHE VERTE COPEAUX 29722

L'alliance de la menthe fraîche avec le croquant des copeaux de chocolat noir.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



NOISETTE 29710

Pâte de noisette IGP du Piémont.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



LAIT D'AMANDE 19637

Élaborée avec du sirop de lait d'amande, cette glace crémeuse et légère révèle l'élégance naturelle de l'amande.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



MARRON 19545

Élaborée avec des marrons soigneusement sélectionnés, découvrez une texture veloutée et un goût richement sucré.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



Brioche fourrée à la glace

Brioche tressée nature
(ref 33618)

Crème glacée au lait
d'amande
(ref 19637)

Pistache émondée
(ref 170982)

Sauce dessert fruits rouges
(ref 242344)

*Café
frappé*
Crème glacée
vanille de Madagascar
(ref 29726)
Café expresso grain
(ref 247707)
Lait UHT 1/2 écrémé
Bourg Fleuri
(ref 113941)
Sauce dessert caramel
(ref 242343)
Glaçons



CHOCOLAT BROWNIES 19536

De généreux morceaux de brownie fondant, dans une crème glacée chocolat onctueuse et gourmande.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



CHOCOLAT AU LAIT 29718

Chocolat au lait d'Afrique de l'Ouest.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac

19579

Bac de 5L
Colis de 1 bac





LES GLACES DE
CÉLESTINE
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Les Crèmes Glacées

Le savoir faire Maître Artisan Glacier pour des glaces d'exception
à partir d'ingrédients nobles sélectionnés



**NOUGAT DE
MONTELMAR
19548**

Élaborée avec du nougat de Montelimar, croquez dans des morceaux fondants de nougat tendre, infusés de miel et d'amandes.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**PÂTE À TARTINER
MARBRÉE
29711**

Pâte à tartiner Lucien Georgelin (artisanale) et marbrage pâte à tartiner noisettes et cacao.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**PISTACHE
29712**

Crème glacée avec 12% de pâte de pistache 100% et éclats de pistache.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**SPECULOOS
29713**

Spéculoos
Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**STRACCIATELLA
29725**

Crème fraîche onctueuse, copeaux de chocolat noir croquants et coulis de chocolat maison.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**TIRAMISU
29714**

Crème glacée Mascarpone avec du Marsala, extrait de café et biscuits sans gluten.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac

Nouveau



**VANILLE COOKIE
29715**

20% de morceaux de pâte de cookies fondants et pépites de chocolat noir.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**VANILLE DE
MADAGASCAR
29726**

Infusion de gousses entières de vanille de Madagascar.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac

29783

Gousses de vanille entières de Madagascar infusées, offrant une onctuosité incomparable et des saveurs puissantes.

Bac de 5L
Colis de 1 bac

Grand
Format
Bac 5L



**VANILLE PECAN &
COULIS DE CARAMEL
19552**

Une alliance irrésistible entre la douceur de la vanille et le croquant des noix de pécan sublimée par un coulis caramel beurre salé.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**VIOLETTE
19554**

Une délicieuse évasion vers des saveurs florales et raffinées grâce aux senteurs uniques de la Violette.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**YAOURT
AU LAIT ENTIER
29727**

35 % de yaourt au lait entier Pêchealou.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



LES GLACES DE
CÉLESTINE
MAÎTRE ARTISAN GLACIER



Les Sorbets plein fruits

25% de teneur en fruits minimum
(15% pour les fruits acides ou à fortes saveurs)



ANANAS
19581

Élaboré avec des ananas juteux et mûrs, ce sorbet révèle une saveur tropicale et naturellement sucrée.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



BANANE
29728

60% de banane
Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



CASSIS
29729

50 % de cassis français
Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



CACAO INTENSE
29731

Sorbet cacao végétal, puissant et intense
Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



CITRON VERT
29733

27 % de citron vert, jus et broyé.
Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



CITRON JAUNE
29732

30 % de citron jaune, jus et broyé
Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



19593

Le parfait équilibre entre le jus et le broyé de citron jaune, pour une explosion de saveurs.

Bac de 5L
Colis de 1 bac

29.50€ HT
le bac
soit **5,90 € HT** le litre



CERISE
29730

60 % de cerise
Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



FRAISE
29734

60 % de fraise
Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



FRAMBOISE
29735

50 % de framboise
Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



FRAISE SENGANA
19594

Une gourmandise fruitée qui capture le goût sucré et juteux des fraises Sengana fraîches, ce sorbet vegan est idéal pour se faire plaisir.

Bac de 5L - Colis de 1 bac

Nouveau



BANOFFEE
19583

Ce sorbet onctueux allie la douceur des bananes mûres à un caramel crémeux, agrémenté de chocolat croquant.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs
UVC bac

Nouveau



PASSION
29736

45 % de fruit de la passion

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



LITCHI
19586

Avec son goût délicat et sucré, ce sorbet capture l'essence même du litchi, procurant une fraîcheur légère.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



MANDARINE
29737

60 % de mandarine, mandarines cueillies à maturité

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



MANGUE
29738

60 % de mangue

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



MELON
19587

Baigné par le soleil, le melon Charentais est un produit qui se décline parfaitement en sorbet à la texture veloutée.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



MIRABELLE
29739

70 % de mirabelle, IGP Lorraine

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



MOJITO*
29740

L'alliance du citron vert, rhum blanc et de la menthe fraîche

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



MYRTILLE
19588

Ce sorbet onctueux révèle la richesse des myrtilles sauvages, offrant une harmonie parfaite entre douceur et acidité.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



Idée Salée

*Chiffonnade
de jambon
et son sorbet melon*

Sorbet melon

(ref 19587)

Jambon Serrano

(ref 554523)

Mozzarella cerise

(ref 46424)



Idée Salée

*Carpaccio
de Saint Jacques
et agrumes*

*Noix de Saint-Jacques
Sorbet yuzu*

(ref 19592)

Cart'h agrume citron

(ref 237217)

Huile d'olive

(ref 69628)

Graine de chia

(ref 241888)

Baie rose

(ref 554228)



**POIRE
29743**

70 % de poire Williams
française

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**POMME VERTE
29744**

70 % de pomme verte
française

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



*Petit
Format
Bac 1,5L*

**YUZU
19592**

Élaboré à partir de yuzu frais, ce sorbet sublime
les notes citronnées et florales du célèbre agrume
Japonais.

Bac de 1.5L - Colis de 2 bacs - UVC bac

LES GLACES DE
CÉLESTINE
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Les Sorbets plein fruits

25% de teneur en fruit minimum
(15% pour les fruits acides ou à fortes saveurs)



**NOIX DE COCO
29741**

60 % de noix de coco avec
râpé de coco

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**ORANGE SANGUINE
19589**

Ce sorbet, riche en jus d'orange sanguine,
offre des saveurs sucrées et acidulées
qui ensoleillent votre palais.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**PAMPLEMOUSSE
19590**

Ce sorbet au pamplemousse, alliant
juteux et acidité, offre un équilibre parfait
entre douceur et vivacité pour une
expérience authentique.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**PECHE DE VIGNE
29742**

70 % de pêche de vigne
française

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac

Nouveau



2,5 L



110 mL

Les pots individuels



**CREME GLACEE
AMARENA
29745**

A la crème fraîche, cerises
griottes confites et coulis de
cerises griottes, tout droit
venues d'Italie.

Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



**CREME GLACEE
CREME BRULEE
29747**

Crème glacée vanille de
Madagascar (infusion de
gousses entières) et sucre
caramélisé.

Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



**CREME GLACEE
CACAHUETE
29746**

Crème glacée à la pâte de
cacahuète 100%, brisures
de cacahuètes caramélisées
croquantes et un coulis
caramel beurre salé

Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



**CREME GLACEE
CARMEL BEURRE SALE
19409**

Un caramel à la louche de Cognac,
marié au beurre de baratte
salé à la fleur de sel de l'île de Ré.

Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



**CREME GLACEE
STRACCIATELLA
29750**

Crème fraîche onctueuse,
copeaux de chocolat noir
croquants et coulis de
chocolat maison.

Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



**CREME GLACEE
VANILLE COOKIES
29748**

20% de morceaux de pâte de
cookie fondants et pépites de
chocolat noir.

Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



**CREME GLACEE
VANILLE PECAN
29749**

Infusion de gousses entières
de vanille de Madagascar,
d'un caramel au beurre salé et
de brisures de noix de pécan
caramélisées.

Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



**CREME GLACEE
VANILLE
29751**

Infusion de gousses entières
de vanille de Madagascar.

Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



**SORBET
CITRON JAUNE
19408**

Le parfait équilibre entre
le jus et le broyé de citron
jaune, pour une explosion de
saveurs.

Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



**SORBET
FRAMBOISE
29752**

50% de framboise.

Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



**SORBET MANGUE
29753**

60% de mangue.

Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



Les Crèmes Glacées

Coeur des Désirs



CAFE
114206

Crème glacée café avec grains de cafés liquorés.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



CARAMEL AU BEURRE SALE
107540

Crème glacée caramel beurre salé au Sel de Guérande avec des brisures de caramel.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



CHOCOLAT AU LAIT
114266

Crème glacée chocolat en poudre, cacao maigre et chocolat au lait.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



CHOCOLAT NOIR
3969

Crème glacée au chocolat noir, chocolat en poudre et cacao avec copeaux de chocolat noir.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



FRAISE
114245

Crème glacée purée, morceaux et jus de fraises.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



MENTHE CHOCOLAT
113891

Crème glacée aux arômes naturels de menthe et morceaux de chocolat.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



NOIX DE COCO
113893

Crème glacée noix de coco et noix de coco râpée.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



PISTACHE
114270

Crème glacée pistache avec morceaux de pistaches caramélisées.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



RHUM RAISIN*
114380

Crème glacée avec préparation de raisins macérés au Rhum et arôme naturel de Rhum.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



VANILLE BOURBON

Crème glacée gousses de vanille épuisées broyées.

114205

Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac

110168

Bac de 5L
Colis de 2 bacs - UVC bac

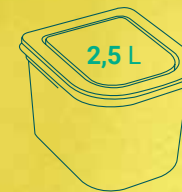


VANILLE

Crème glacée gousses de vanille épuisées broyées. La spéciale «Boulangier Pâtissier».

110158

Bac de 5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



Les Sorbets

Coeur des Désirs



CASSIS
114113

Sorbet purée et jus de cassis avec baies de cassis.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



CITRON
114030

Sorbet au jus et arôme naturel de citron et morceaux semi-confits de citron.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



CITRON VERT
114084

Sorbet au jus et arôme naturel de citron vert et morceaux semi-confits de citron.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



PASSION
114108

Sorbet fruit de la passion et morceaux de pêche.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



POIRE
114110

Sorbet purée et jus de poire avec morceaux.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



POMME
114112

Sorbet purée de pomme et morceaux de pomme.
Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac





Glaces



CAFE
108145
Bac de 5 L
Colis de 2 bacs - UVC bac



CHOCOLAT
108146
Bac de 5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



FRAISE
108149
Bac de 5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



RHUM RAISIN*
108148
Bac de 5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



VANILLE
108147
Bac de 5L
Colis de 2 bacs - UVC bac

Sorbet



CITRON
108150
Bac de 5L
Colis de 2 bacs - UVC bac

Les Spécialités Glacées



FRUIT GIVRE
Pièce de 130ml
Colis de 6 pièces non panachés
2673 CITRON
2675 ORANGE



NOIX DE COCO
GIVREE
2674
Pièce de 150ml
Colis de 8 pièces



Nouveau

LEONY
88889

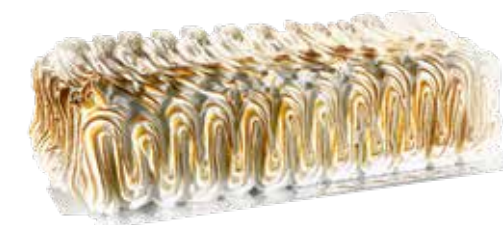
Glace goût vanille.
Pot de 70ml
Colis de 12 pots



NOUGAT GLACE
106470

Crème glacée au nougat, avec des morceaux d'amandes sucrés et rôtis, des pistaches hachées et des morceaux de cerises acides.

Pièce de 140ml
Colis de 16 pièces



OMELETTE NORVEGIEENNE
114159

Entremets glacé composé de glace à la vanille, recouverte de meringue flambée sur un biscuit imbibé de sirop au Rhum.

Pièce de 2L (16-18 parts)
Colis de 6 pièces - UVC pièce



VACHERIN VANILLE CASSIS
EN BANDE
114158

Sorbet plein fruit au cassis noir de Bourgogne, crème glacée vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar, cœur de meringue. Décor chantilly sauce cassis et éclats de pistaches grillées.

Pièce de 1.75L (900g - 10 parts)
Colis de 1 pièce

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les Créations Glacées



CHOU LUNCH PUR BEURRE



105144

22% de beurre.

Pièce de 5g
Colis de 120 pièces

toque&tablier

Nouveau

* CHOU PARISIEN PUR BEURRE

180190

33% de beurre.

Pièce de 14g
Colis de 96 pièces

Avantage produit

A garnir directement selon les envies, à la crème ou aux fruits. Idéal pour réaliser des profiteroles.



* CHOU CRAQUELIN CUIT

103202

Dimensions : 80x80x55mm

Pièce de 35g
Colis de 24 pièces

Avantage produit et mise en œuvre

Produit ayant une excellente tenue à la coupe. Chou très craquant ayant une texture généreuse. A garnir de crème pâtissière, de chantilly etc... Peut servir comme base pour profiteroles géantes.

Chou craquelin
noisette

Crème glacée noisette (ref 29710)
Chou craquelin cuit (ref 103202)
Sauce dessert chocolat (ref 242342)
Amande effilée (ref 179168)

Parlova givrée

Base meringue (ref 103201)
Sorbet framboise (ref 29735)
Framboises (ref 224)
Mangue chunks (ref 103913)
Crème sucrée sous pression
UHT aérosol (ref 56253)

* BASE MERINGUE CUITE

103201

Hauteur 2,5cm.

Pièce de 14g
Colis de 36 pièces

* COQUE MACARON FRAMBOISE

13336

Diamètre 7.5cm

Pièce de 20g
Colis de 72 pièces

* GAUFRE DE BRUXELLES

116162

Une gaufre légère
et croustillante aux œufs.

Pièce de 85g / Sachet de 6 pièces
Colis de 4 sachets

Gaufre Glacée

Gaufre de Bruxelles (ref 116162)
Crème glacée
au caramel beurre salé (ref 29717)
Framboises (ref 224)
Myrtilles (ref 111146)
Crème sucrée sous pression
UHT aérosol (ref 56253)
Eclats de Spéculoos (ref 178751)

Milkshake banane chocolat

Sorbet banane (ref 29728)
Crème glacée chocolat noir (ref 29719)
Sauce dessert chocolat (ref 242342)
Lait UHT 1/2 écrémé Bourg Fleuri (ref 113941)
Crème sucrée
sous pression UHT aérosol (ref 56253)
Brisures Oréo® (ref 242641)



SAUCE DESSERT

Bouteille de 1kg
Colis de 6 bouteilles - non panachés

CAFE 242343	CHOCOLAT 242342
CARAMEL 241657	FRUITS ROUGES 242344



* COULIS

Bouteille de 500g
Colis de 12 bouteilles - non panachés
UVC bouteille

174642
MANGUE / PASSION
170754
FRUITS ROUGES



NUTELLA®

233963

Pot de 3kg
Colis de 2 pots



CREME DE MARRONS

116470

Boîte 4/4
Colis de 12 boîtes



SIROP D'ERABLE

160729

Flacon verre de 250g
Colis de 12 flacons



CONFITURE DE LAIT

64014

NATURE

Bouteille de 1L
Colis de 3 bouteilles

48818
CARAMEL
SEL DE GUERANDE

Bouteille de 650g
Colis de 4 bouteilles

Pancake extra gourmand

Pancake (ref 106117)
Crème glacée pâte à tatinier marbrée (ref 29711)
Brisures Oréo® (ref 242641)
Nutella® (ref 233963)



Brioche perdue

Brioche perdue (ref 101662)
Glace vanille pécan & coulis de caramel (ref 19552)
Crème sucrée sous pression UHT aérosol (ref 56253)
Noix de pécan (ref 170981)



CERISE AMARENA
171260
Boîte 3/1
Colis de 6 boîtes



DEMI-PECHE
100928
Au sirop léger.
Boîte 4/4
Colis de 12 boîtes



DEMI-POIRE AU SIROP LEGER
113965
Boîte 4/4
Colis de 6 boîtes



AMANDE EFFILEE
179168
MAITRE PRUNILLE
Sachet de 1kg
Colis de 10 sachets



NOIX DE PECAN
170981
BARGUES. 1/2 fruits.
Sachet de 1kg
Colis de 12 sachets

Cocktail Spritz glacé

Eau pétillante (ref 105288)
Sorbet orange sanguine (ref 19589)
200ml de Prosecco*
100ml d'Aperol*



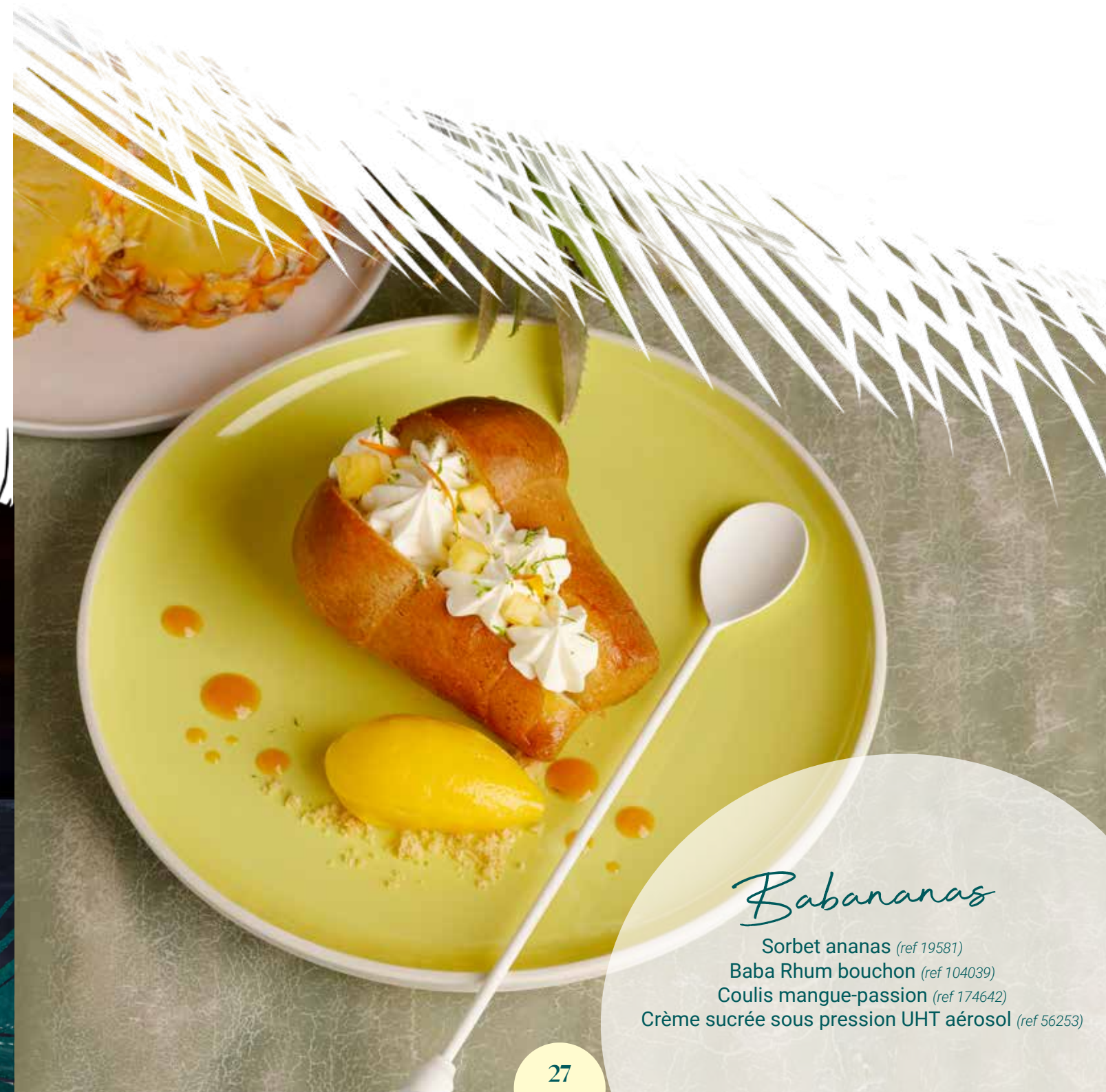
CREME SUCREE SOUS PRESSION UHT AEROSOL
56253
36% de M.G.
Pièce de 700ml
Colis de 6 pièces



VEGETOP SUCREE
52262
Combinaison sucrée de babeurre issu de la crème et de matières grasses végétales pour des applications foisonnées.
30% de M.G.
Bouteille de 1L
Colis de 6 bouteilles



Parole de Chef
Idéal pour les machines à Chantilly, batteurs, siphons.
CREME SUCREE VANILLEE
64926
30% de M.G.
Bouteille de 2L
Colis de 6 bouteilles



Babananas

Sorbet ananas (ref 19581)
Baba Rhum bouchon (ref 104039)
Coulis mangue-passion (ref 174642)
Crème sucrée sous pression UHT aérosol (ref 56253)



**BISCUIT
CIGARETTE**
102887
Boîte de 1kg



**BRISURES DE
DAIM®**
233422
Grains de caramel croquant
avec chocolat au lait (40%).
*Sachet de 1kg
Colis de 10 sachets*



**BONBONS DE
CHOCOLAT AU
LAIT SMARTIES®**
249024
*Sachet de 500g
Colis de 16 sachets*



*Chocolat
en déclinaison*

Glace chocolat noir (ref 29719)
Couverture chocolat 70% noir Ebène (ref 171013)
Préparation pour mousse
au chocolat Président (ref 60289)

Coupes classiques



CAFE LIEGEOIS
2 boules crème glacée café pur Arabica de Colombie,
1 boule crème glacée vanille de Madagascar,
crème chantilly et sauce café

CHOCOLAT LIEGEOIS
2 boules crème glacée chocolat noir,
1 boule crème glacée vanille de Madagascar,
crème chantilly et sauce chocolat



PECHE MELBA
2 boules crème glacée
vanille de Madagascar,
pêches au sirop,
sauce fruits rouges
et crème chantilly

**POIRE
BELLE-HELENE**
2 boules crème glacée
vanille de Madagascar,
poires au sirop,
sauce chocolat
et crème chantilly



Coupes gourmandes



AMERICAINE

1 boule crème glacée chocolat brownie,
1 boule crème glacée vanille pécan & coulis de caramel,
1 boule crème glacée beurre de cacahuète,
sirop d'érable du Canada et beurre de cacahuète



ITALIENNE

1 boule crème glacée café,
1 boule crème glacée stracciatella,
1 boule crème glacée tiramisu
et crème chantilly



CREOLE

1 boule crème glacée rhum-raisin,
1 boule sorbet noix de coco,
raisins secs, crème chantilly et Rhum*



ARDECHOISE

2 boules crème glacée marron,
1 boule crème glacée nougat,
crème de marron et crème chantilly



BANOFFEE

2 boules sorbet banane,
1 boule crème glacée chocolat noir
et sauce chocolat



BOONTI

2 boules sorbet noix de coco,
1 boule sorbet chocolat noir,
sauce chocolat et crème chantilly



CARROUSEL

1 boule crème glacée chocolat blanc,
1 boule crème glacée vanille de Madagascar,
1 boule sorbet fraise, fraises Tagada®
et crème chantilly



COOKIE NUTS

1 boule crème glacée vanille cookies,
1 boule crème glacée stracciatella,
1 boule crème glacée
pâte à tartiner marbrée,
sauce chocolat et Smarties®



NORMANDE

1 boule crème glacée vanille de Madagascar,
1 boule sorbet pomme verte,
1 boule crème glacée caramel beurre salé,
confiture de lait et noix de pécan

Coupes fraîcheurs



FAÇON DESSERT PATISSIER MANDARINE

1 boule sorbet mandarine,
1 boule crème glacée lait d'amande,
1 boule crème glacée Speculoos,
et biscuit Speculoos



FRAICHEUR

1 boule sorbet cassis,
1 boule sorbet citron jaune,
1 boule sorbet myrtille,
crème chantilly
et sauce fruits rouges



AGRUMES

1 boule sorbet mandarine,
1 boule sorbet orange sanguine,
1 boule sorbet pamplemousse,
et coulis mangue-passion



EVASION

1 boule sorbet lychee,
1 boule sorbet noix de coco,
1 boule sorbet ananas,
et coulis mangue-passion



FRUITS DU VERGER

1 boule sorbet pêche de vignes,
1 boule sorbet pomme,
1 boule sorbet poire,
et crème chantilly



TOURBILLON DE FRUITS ROUGES

1 boule sorbet fraise,
1 boule sorbet framboise,
1 boule sorbet cassis,
mélange de fruits rouges,
et sauce fruits rouges

EXOTIQUE

1 boule sorbet noix de coco,
1 boule sorbet mangue,
1 boule sorbet passion,
et coulis mangue-passion



Offrez des instants glacés



Sauf erreurs typographiques ou rupture de stock. L'entreprise peut être amenée à remplacer un produit par un autre de qualité et de prix équivalents.
L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Les noms et marques cités dans ce document sont la propriété de leurs déposants respectifs.
Photos non-contractuelles. Crédits photo © Industriels, © France Frais, © Rougereau, © Studio Belge. Édité par France Frais - Sainte Marie la Blanche - RCS Beaune 434 493 672. Décembre 2024.
Agissez pour le recyclage des papiers avec France Frais et Citéo