

Nos parfums de glaces

Nos glaces sont réalisées par un Meilleur Ouvrier de France dans le parc des Ecrins. Elles sont toutes fabriquées à base de crème fraîche, de beurre et de produits frais. Une qualité que vous allez découvrir et dont vous ne pourrez plus vous passer

Tarifs :

1 boule	2.50€
2 boules	4.50€
3 boules	6.50€

Parfums :

Glaces:

Caramel beurre salé, Crème glacée au chocolat noir de Tanzanie, café 100% arabica, marron, pistache, vanille de Madagascar, vanille avec noix de macadamia, rhum ambré et raisins blonds, spéculos, noisette du piémont, noix de coco, génépi de la maison Guillaumette,

Sorbets :

Framboise, fraise, mangue, cassis, citron jaune, pêche de vigne, poire Williams, fruits de la passion

Les gaufres

Notre pâte à gaufre est réalisée maison ainsi que nos confitures

Sucre glace	3.00€
Nutella	3.50€
Confiture	3.50€
Crème de marron	3.50€
Caramel beurre salé	3.50€
Supplément chantilly	1.00€
Supplément sauce caramel beurre salé, coulis de fruits ou chocolat	1.00€

Nos coupes glacées

Tout au tarif de 8.00€

Sans alcool :

La vie en rose

1 cassis, 1 framboise, 1 fraise, chantilly et coulis de fruits rouges

Dent du chat

1 vanille, 1 marron, 1 chocolat, crème de marron et chantilly

Tropique

1 passion, 1 coco, 1 mangue, coulis passion mangue et chantilly

Gourmande

1 chocolat, 1 caramel beurre salé, 1 spéculos, coulis chocolat et chantilly

Café liégeois

2 café, 1 vanille, 1 café chaud et chantilly

Chocolat liegeois

2 chocolat, 1 vanille, coulis chocolat chaud et chantilly

Ecureuil

2 noisette, 1 vanille noix de macadamia, caramel beurre salé et chantilly

Lyonnaise

2 pêche, 1 poire, coulis mangue/passion et chantilly

Avec alcool

Savoyarde

2 boules de Génépi et 2 cl Génépi

Colonel

2 boules citron, 2 cl Vodka

Poire

2 boules poire, 2 cl alcool de poire