

LE CÔNE DU CHEF

Gastronomique et artisanal.

Gastronomic and handmade ice cream cones.

5,50€



Carabombe

Cornet à la farine de châtaigne ardéchoise, praliné croustillant, glace vanille-tonka, caramel fondant, glace caramel, glaçage chocolat Caramelia et éclats d'amandes.

Chestnut flour cornet, crunchy praline, vanilla and tonka bean ice cream, caramel spread, caramel and salt flower ice cream and caramel chocolate coating.



Choclover

Cornet à la farine de châtaigne ardéchoise, praliné croustillant, glace chocolat au lait, caramel au chocolat noir, glace chocolat noir, glaçage chocolat noir et éclats de fève de cacao.

Chestnut flour cornet, crunchy praline, milk chocolate ice cream, dark chocolate caramel spread, dark chocolate ice cream and dark chocolate coating.



Kawa Bunga

Cornet à la farine de châtaigne ardéchoise, praliné cacahuète et fleur de sel, glace cacahuète grillée, caramel fondant au café, glace café, glaçage choco-café et éclats de cacahuètes.

Chestnut flour cornet, peanut praline, roasted peanut ice cream, coffee caramel spread, coffee ice cream and chocolate coating.



Habibi

Cornet à la farine de châtaigne ardéchoise, praliné croustillant, glace pistache grillée, crème pistache, glace datte Medjool-fleur d'oranger, glaçage choco-pistache et éclats de pistache.

Chestnut flour cornet, crunchy praline, roasted pistachio ice cream, pistachio spread, Medjool date and orange blossom ice cream and pistachio chocolate coating.



Nuts Power

Cornet à la farine de châtaigne ardéchoise, praliné croustillant, glace noisette grillée, caramel fondant à l'orange, glace citron, glaçage chocolat Dulcey et éclats de noisettes.

Chestnut flour cornet, crunchy praline, roasted hazelnut ice cream, orange caramel spread, lemon ice cream and Dulcey chocolate coating.



Fraise Melba

Cornet à la farine de châtaigne ardéchoise, praliné croustillant, confiture de fraise, sorbet fraise, glace vanille-tonka et glaçage choco-vanille.

Chestnut flour cornet, crunchy praline, strawberry jam, strawberry sorbet, vanilla and tonka bean ice cream, chocolate vanilla coating.

NOUVEAU

L'ESQUIMAU GLACÉ^{XXL}

Le bâtonnet glacé de votre enfance mais cette fois-ci version XXL.

Discover our 2 recipes of ice summer desserts.

(8x6) 30,00€



Esquimau cookie

Biscuit moelleux pécan, glace chocolat lait Jivara, caramel fondant, éclat de cookie pécan, glace cookie, glaçage chocolat Dulcey.

Soft pecan biscuit, milk chocolate ice cream, caramel spread, cookie ice cream and cookie slivers, Dulcey chocolate coating.



Esquimau vacherin

Meringue vanille, sorbet pêche blanche verveine, confiture de framboise, sorbet framboise, glaçage chocolat framboise.

Vanilla crunchy meringue, peach and verbena sorbet, raspberry jam, raspberry sorbet and raspberry chocolate coating.



Retrouvez l'ensemble de nos points de vente sur :

www.lafabriquegivree.com

Et faites-vous livrer vos glaces en 48h !



LA FABRIQUE
GIVRÉE

ARTISTE GLACIER

Craquez !

À la maison

Commandez maintenant

et dégustez pendant votre séjour

Collection été 2021

GLACES RENVERSANTES

Au bon lait des monts d'Ardèche (Laiterie Carrier).

Ice creams made with milk from Ardeche hills.

500ml - **10,00 €**



Vanille de Tahiti
Et fève de tonka
Tahitian vanilla and tonka bean

Façon tart'choco
Grand cru du Brésil - Maison Valrhona
Dark chocolate tart (Brasil Grand Cru)

Caramel et fleur de sel
À la crème des monts d'Ardèche
Caramel, salt flower and cream from Ardeche

Datte fleur d'oranger
Nérolium de Vallauris
Date and orange blossom from south of France

Cookie pécan
Et vanille de Madagascar
Pecan cookie and vanilla from Madagascar

Chocolat au lait
Jivara de la Maison Valrhona
Jivara milk chocolate

Rhum raisin
Rhumerie Martiniquaise JM
Martinican rum and raisins

Pistache grillée
De Sirjan en Iran
Roasted pistachio from Iran

Thym frais
Et sauce abricot
Fresh thyme and apricot sauce

Façon tart'citron
Streusel muesli
Lemon and muesli streusel

Marron
De la Maison Imbert en Ardèche
Chestnut from Maison Imbert in Ardeche

Noisette grillée
Du Lot-et-Garonne
Roasted hazelnut from Lot-et-Garonne

Café du Salvador
Infusé à froid
Cold infused coffee from Salvador

Menthe fraîche
Et pépites de chocolat Weiss
Fresh mint and chocolate chips

Yaourt ardéchois
Et confiture de framboise
Yoghurt and raspberry jam

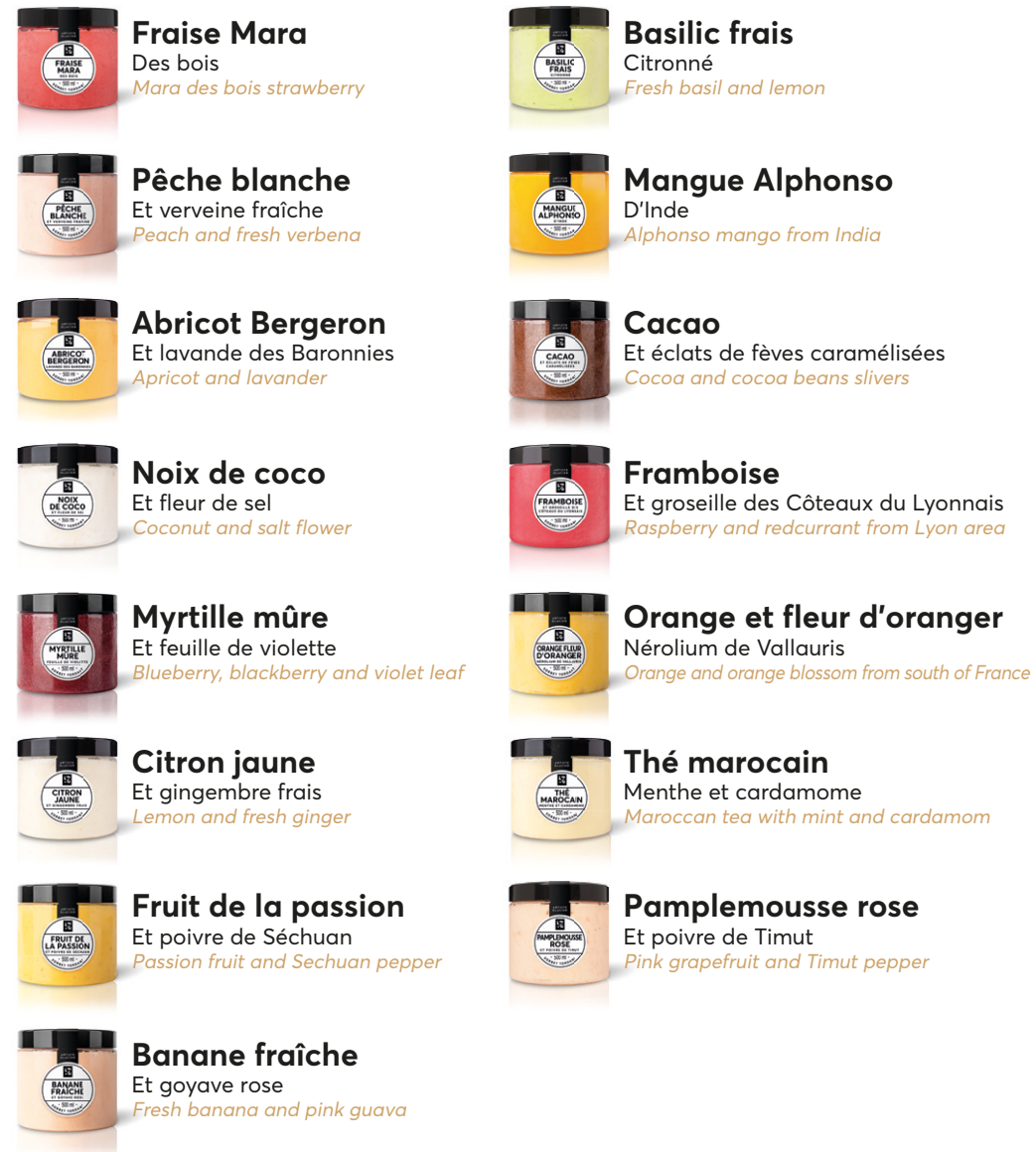
Cacahuète grillée
Et fleur de sel
Roasted peanut and salt flower

SORBETS TORDANTS

Aux pourcentages en fruit maxi élevés.

Sorbets made with highest fruit contents.

500ml - **10,00 €**



Fraise Mara
Des bois
Mara des bois strawberry

Basilic frais
Citronné
Fresh basil and lemon

Pêche blanche
Et verveine fraîche
Peach and fresh verbena

Mangue Alphonso
D'Inde
Alphonso mango from India

Abricot Bergeron
Et lavande des Baronnies
Apricot and lavender

Cacao
Et éclats de fèves caramélisées
Cocoa and cocoa beans slivers

Noix de coco
Et fleur de sel
Coconut and salt flower

Framboise
Et groseille des Côteaux du Lyonnais
Raspberry and redcurrant from Lyon area

Myrtille mûre
Et feuille de violette
Blueberry, blackberry and violet leaf

Orange et fleur d'oranger
Nérolium de Vallauris
Orange and orange blossom from south of France

Citron jaune
Et gingembre frais
Lemon and fresh ginger

Thé marocain
Menthe et cardamome
Maroccan tea with mint and cardamom

Fruit de la passion
Et poivre de Séchuan
Passion fruit and Sechuan pepper

Pamplemousse rose
Et poivre de Timut
Pink grapefruit and Timut pepper

Banane fraîche
Et goyave rose
Fresh banana and pink guava

LE KIF DU CHEF

Le mariage parfait de la glace avec la pâtisserie.

Ice cream pastries designed by the chef.

150ml (Ø) **5,50 €** - 450ml (Øx3) **15,00 €**



Carabombe
Sablé breton, glace caramel à la crème et fleur de sel, caramel fondant, glace vanille-tonka et amandes caramélisées.

Breton shortbread, caramel with salt flower ice cream, caramel spread, vanilla and tonka bean ice cream and caramelized almonds.

Chocolover
Streusel chocolat, caramel au chocolat noir, glace chocolat noir et pailleté chocolat.

Chocolate streusel, dark chocolate caramel sauce, milk chocolate and dark chocolate ice creams and chips chocolate.

Kawa Bunga
Praliné cacahuète et fleur de sel, glace cacahuète grillée, caramel fondant au café, glace café et perles craquantes au chocolat Dulcey.

Peanut and salt flower praline, roasted peanut ice cream, coffee caramel spread, coffee ice cream and Dulcey chocolate crunchy pearls.



Habibi
Praliné croustillant, glace pistache grillée, glace datte Medjool-fleur d'oranger et éclats de pistaches.

Crunchy praline, roasted pistachio ice cream, Medjool date and orange blossom ice cream and roasted pistachios.

Nuts Power
Streusel noisette, glace noisette grillée, caramel fondant à l'orange, glace citron jaune et éclats de noisettes.

Hazelnut streusel, roasted hazelnut ice cream, orange caramel sauce, lemon ice cream and hazelnut slivers.

Fraise Melba
Biscuit moelleux amande, sorbet fraise, confiture de fraise, glace vanille-tonka et amandes caramélisées.

Almond soft biscuit, strawberry sorbet, strawberry jam, vanilla and tonka bean ice cream and caramelized almonds.

Du 100% nature ! 0 arôme artificiel, 0 colorant.

Natural ice creams without artificial flavors or colorings.