

France Frais propose
La Collection Glaces **2026**

Glaces



Une fédération
de distributeurs
qui appartient
à des agriculteurs.

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 fruit :
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

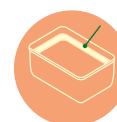
CRÉATIONS
PÂTISSIÈRES

CAFÉ
GOURMAND

MENU
ENFANT

COUPES
DE GLACES

Conseils pour le service des glaces



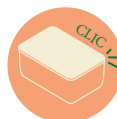
Toujours commencer sur les bords du bac
(la glace y est généralement moins dure).



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



Prévoir une cuillère pour les Crèmes
Glacées et une pour les Sorbets Plein Fruit.
Le rinçage sert également à éviter le croisement
d'allergènes.
L'égouttage quant à lui sert à 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 cette grand-mère qui avait à cœur de partager ses bonnes recettes et qui voulait voir pétiller les yeux de ses petits-enfants quand ils goûtaient ses créations 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, 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
plein fruit



PAS DE LACTOSE
dans les sorbets
plein fruit

Les crèmes glacées et sorbets plein fruit 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**.



*À l'exception des parfums Spéculoos, Chocolat Brownie et Vanille Cookie.

LES GLACES DE
CÉLESTINE
MAITRE ARTISAN GLACIER

2,5 L

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



**CACAHUETE
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



**CAFE
29716**

Café pur Arabica 100% origine Colombie.

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

Poire pochée
et sa
crème glacée
au caramel
beurre sale

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
AU LAIT
29718**

Chocolat au lait
d'Afrique de l'Ouest.
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



**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
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

Nouveau

201534

Bac de 5L
Colis de 1 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



**MENTHE INFUSEE
29721**

Infusion de feuilles de menthe
fraîche effeuillée à la main
pour un goût incomparable.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**MENTHE VERTE
COPEAUX
29722**

L'alliance de la menthe
chlorophylle 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 confits avec
inclusions 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 mousseline
cuite 400g

(ref 19559)

Crème glacée au lait
d'amande

(ref 19637)

Pistache émondée

(ref 170982)

Sauce dessert fruits rouges

(ref 242344)



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



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**

L'alliance du nougat de Montélimar
et du miel, sublimée par le croquant
des amandes caramélisées.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**PATE A TARTINER
MARBREE
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 élaborée avec une
pâte de pistache 100% et des
éclats de pistache.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**VANILLE COOKIES
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 PECAN &
COULIS DE CARAMEL
19552**

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

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



**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
Péchalou.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**PRALINE ECLAT
AMANDE
29723**

Praliné amande-noisette et éclats
d'amandes caramélisées.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**SPECULOOS
29713**

Crème glacée fabriquée à
base de Speculoos Lotus et
ses brisures.

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



**RHUM RAISINS*
29724**

Crème glacée au rhum, inclusion de
raisins fondants, macérés au rhum.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



*Coupe
Cookie nuts*

Crème glacée vanille cookies
(ref 29715)

Crème glacée stracciatella
(ref 29725)

Crème glacée pâte à tartiner
marbrée
(ref 29711)

Sauce dessert chocolat
(ref 242342)

Bonbons de chocolat au lait
Smarties®
(ref 249024)



LES GLACES DE
CÉLESTINE
MAÎTRE ARTISAN GLACIER



Les Sorbets plein fruit

45 % de teneur en fruit minimum
(20% pour fruits acides ou à fortes saveurs)

Nouveau



**ABRICOT
201532**

Conçu avec les meilleurs abricots de la Vallée du Rhône, ce sorbet restitue une saveur onctueuse et légèrement acidulée avec 60% d'abricot.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**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 pour un sorbet riche en fruit, fidèle et onctueux.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**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



**CASSIS
29729**

50% de cassis Français. Sorbet puissant élaboré avec un cassis Noir de Bourgogne.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**CACAO
INTENSE
29731**

Sorbet unique et intense, pour les puristes du cacao.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**CITRON VERT
29733**

Un sorbet acide mais fruité avec 27% de citron vert, jus et zeste.

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



**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**

Entre acidité et fruité, ce sorbet plein fruit contient plus de 50% de framboise.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac

19594

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

Bac de 5L - Colis de 1 bac



**FRUITS
DE LA 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 et baignées dans le soleil.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**MANGUE
29738**

60% de mangue. Fidèle au fruit, ce sorbet issu de mangue Alphonso révèle une gourmandise sans pareille

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**

La douceur de la mirabelle IGP Lorraine dans un sorbet avec plus de 70% de fruit.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



**MOJITO*
29740**

L'alliance du citron vert, rhum blanc et de la menthe fraîche pour un sorbet identique au cocktail emblématique.

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



Idee Salée

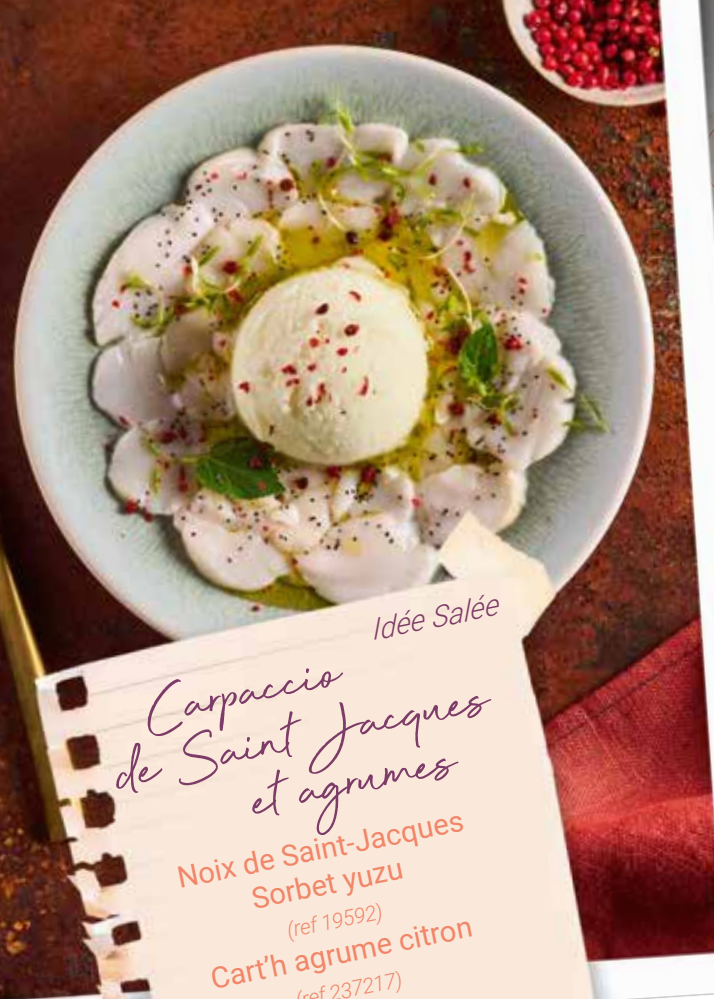
Chiffonnade
de jambon
et son sorbet melon

Sorbet melon
(ref 19587)

Jambon Serrano
(ref 554523)

Mozzarella cerise
(ref 46424)

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



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)

LES GLACES DE
CÉLESTINE
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Les Sorbets plein fruit

45 % de teneur en fruit minimum
(20% pour 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
Un sorbet tout en finesse avec plus de 70 % de pêche de vigne française.
Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



POIRE
29743
Une texture et un goût fidèles à la poire avec 70% de poire Williams française.
Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



POIVRON PIQUILLOS
201531
D'un côté, la finesse du poivron piquillos, de l'autre, la puissance du piment d'Espelette.
Un mariage étonnant qui réunit deux piliers de la gastronomie basque.
Bac de 1.5L
Colis de 4 bacs - UVC bac



POMME VERTE
29744
Entre acidité et fraîcheur, dégustez ce sorbet issu de 70 % de pomme verte française.
Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



CITRON VERT VERVEINE
201533
L'alliance parfaite entre l'acidité du citron vert et la finesse des plantes. Ce sorbet issu de la célèbre liqueur Auvergnate vieillie en fût de chêne est une explosion de fraîcheur en bouche.
Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac



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 4 bacs - UVC bac



Les pots individuels

Nouveau



CREME GLACEE CAFE
201500
Café pur Arabica 100% origine Colombie.
Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



CREME GLACEE CAMEL BEURRE SALE
201501
Un caramel 100% français, 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 CHOCOLAT NOIR
201502
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.
Pot de 110 ml
Colis de 14 pots

Nouveau



CREME GLACEE STRACCIATELLA
201507
Crème fraîche onctueuse, copeaux de chocolat noir croquants et coulis de chocolat maison.
Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



CREME GLACEE VANILLE PECAN
201510
Une alliance irrésistible entre la douceur de la vanille Madagascar et le croquant des noix de pécan sublimée par un coulis caramel beurre salé.
Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



CREME GLACEE VANILLE
201508
Infusion de gousses entières de vanille de Madagascar.
Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



CREME GLACEE VANILLE COOKIES
201509
20% de morceaux de pâte de cookie fondants et pépites de chocolat noir.
Pot de 110 ml
Colis de 14 pots

Nouveau



SORBET CITRON JAUNE
201503
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 FRAISE
201504
Une gourmandise fruitée qui capture le goût sucré et juteux des fraises fraîches, ce sorbet vegan est idéal pour se faire plaisir.
Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



SORBET FRAMBOISE
201505
Entre acidité et fruité, ce sorbet plein fruit contient plus de 50% de framboise.
Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



SORBET MANGUE
201506
Fidèle au fruit, ce sorbet issu de mangue Alphonso révèle une gourmandise sans pareille.
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



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

Les Spécialités Glacées



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



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



LEONY
88889

Glace goût vanille.

Pot de 70ml
Colis de 12 pots



TARTUFO COCCO
NOCCIOLA
29167

Glace semifreddo à la noix
de coco avec
une sauce noisette,
recouverte de pépites
de noisette et noix de coco râpée.

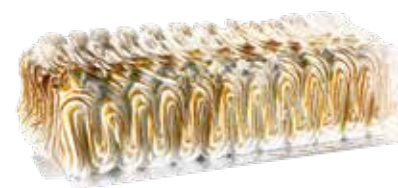
Pièce de 80g
Colis de 12 pièces



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

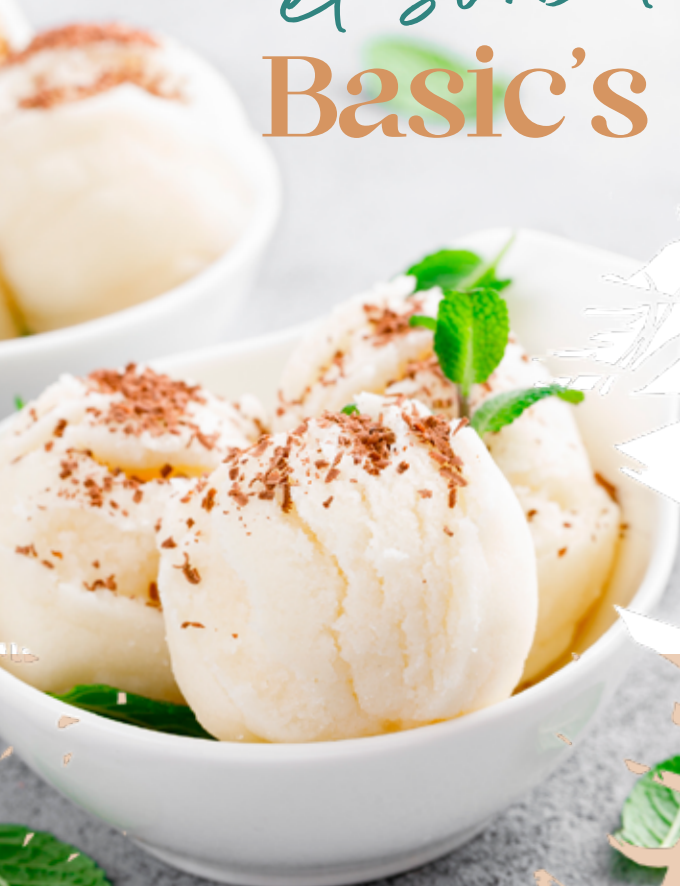


VACHERIN VANILLE CASSIS
EN BANDE
114158

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

Les glaces et sorbet Basic's



Sorbet



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

*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

© 2024 TOQUE & TABLIER - Tous droits réservés



**CHOU PARISIEN
PUR BEURRE**

55891

33% de beurre.

Pièce de 14g
Colis de 72 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 oeuvre

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)



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

Nouveau



SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ EN SQUEEZE

237073

Sirup de glucose, crème fraîche,
beurre frais, sel de Guérande, arôme
naturel caramel (0.2%).

Bouteille de 1L
Colis de 8 bouteilles



CONFITURE DE LAIT

64014

NATURE

Bouteille de 1L
Colis de 3 bouteilles

Pancake extra gourmand

Pancake (ref 106117)
Crème glacée pâte à tatinier marbrée (ref 29711)
Nutella® (ref 233963)
Brisures de Daim (ref 233422)



Brioche perdue

Brioche perdue (ref 3437)
 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

NOISETTES ENTIERES DECORTIQUEES

220055
 Sachet de 1Kg

PISTACHE EMONDEE

170982
 BARGUES
 Sachet de 1kg
 Colis de 12 sachets

NOIX DE COCO RAPEE

180871
 MAITRE PRUNILLE
 Sachet de 1kg
 Colis de 10 sachets

Cocktail Spritz glacé

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

Nouveau

CHANTILLY SPRAY RISSO®

249507
 Préparation végétale au bon goût laitier, pour une utilisation express pour sublimer les desserts. Idéal pour garnir toute sorte de desserts.
 Pièce de 700ml
 Colis de 6 pièces

CREME SUCREE SOUS PRESSION UHT AEROSOL

56253
 36% de M.G.
 Pièce de 700ml
 Colis de 6 pièces

CREME SUCREE VANILLEE

64926
 30% de M.G.
 Bouteille de 2L
 Colis de 6 bouteilles

Idéal pour les machines à Chantilly, batteurs, siphons.

Babananas

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

Nouveau



ECLATS DE
Caramel au
Beurre Salé
237071

Sirup de glucose, sucre, lait
concentré sucré, beurre doux,
beurre salé et sel de Guérande.

Pot de 700g
Colis de 6 pots



SPECULOOS BISCOFF®
CONCASSE
178751

Sachet de 750g
Colis de 8 sachets

Inépuisable source d'inspiration culinaire, redécouvrez-le sous forme
d'éclats croquants. Idéal pour parfumer vos recettes.



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



BISCUIT
CIGARETTE
102887

Boîte de 1kg



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



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



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



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 de crème glacée noisettes
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 Spéculoos,
et biscuit Spéculoos



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 litchi,
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 Beige. Édité par France Frais - Sainte Marie la Blanche - RCS Beaune 434 493 672.
Décembre 2025. Agissez pour le recyclage des papiers avec France Frais et Citéo.