

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

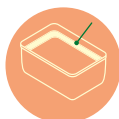


MENU
ENFANT



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
MAÎTRE ARTISAN GLACIER



Les Crèmes Glacées

21.20€ HT
le bac
soit 8,48 € HT le litre

*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



21.20€ HT
le bac
soit **8,48 € HT** le litre



**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



*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
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

29.80€ HT
le bac

soit **5,96 € HT** le litre



**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

Nouveau

201534

Bac de 5L
Colis de 1 bac

29.80€ HT
le bac

soit **5,96 € HT** le litre





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



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



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

*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)





LES GLACES DE
CÉLESTINE
MAÎTRE ARTISAN GLACIER



21. 20€ HT
le bac
soit 8,48 € HT le litre

Les Crèmes Glacées

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



**NOUGAT DE
MONTÉLIMAR
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



**PÂTE À TARTINER
MARBÉE
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



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)



PRALINE ECLAT AMANDE

29723

Praliné amande-noisette et éclats d'amandes caramélisées.

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



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



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 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

29.80€ HT
le bac

soit 5,96 € HT le litre



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



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 Péalou.

Bac de 2.5L
Colis de 2 bacs - UVC bac





21.20€ HT
le bac

soit 8,48 € HT le litre

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

29.80€ HT
le bac

soit 5,96 € HT le litre





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



Idée 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

LES GLACES DE CÉLESTINE

MAITRE ARTISAN GLACIER



21.20€ HT
le bac
soit 8,48 € HT le litre

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

Nouveau



**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

21.20€ HT
le bac

soit 14,13 € HT le litre



**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

21.20€ HT
le bac

soit 14,13 € HT le litre



110 mL

1.95€ HT
le pot

Les pots individuels

Nouveau



CREME GLACEE CAFE 201500

Café pur Arabica 100%
origine Colombie.

Pot de 110 ml
Colis de 14 pots



CREME GLACEE CARAMEL 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



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



18.20€ HT
le bac
soit 7,28 € HT le litre

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

30.50€ HT
le bac
soit 6,10 € HT le litre



21.60€ HT
le bac
soit 4,32 € HT le litre



Les Sorbets

Coeur des Désirs



2,5 L

18.20€ HT le bac
soit 7,28 € HT le litre



CASSIS
114113

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



CITRON
114030

Sorbete 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

Sorbete 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

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



POIRE
114110

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



POMME
114112

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





14.50€ HT
le bac
soit 2,90 € HT le litre

Glaces



CAFE

108145

Bac de 5L
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 glaces et sorbet Basic's



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



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.

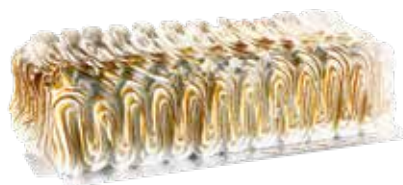
Pièce de 80g
Colis de 12 pièces



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 NORVEGIENNE 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 Créations Glacées



**CHOU LUNCH
PUR BEURRE**
105144

22% de beurre.

Pièce de 5g
Colis de 120 pièces

toque&tablier

LA GAMME FRANCE POUR LES PROFITECHIFFES



**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

Sirop 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



**CHANTY
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



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)

Nouveau



**ECLATS DE
CARAMEL AU
BEURRE SALÉ**
237071

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

Pot de 700g
Colis de 6 pots



**SPECULOOS BISCOFF®
CONCASÉ**
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



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



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

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



AGRUMES

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



FRUITS DU VERGER

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



FRAICHEUR

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



EVASION

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



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.