



Ernest
le glacier

Fêtes de fin d'année 2016



Ernest
le glacier

FIGUERAS

Les bûches glacées

LES
NOUVEAUTÉS
2016



BAHIA

Cœur sorbet mangue,
coulis de caramel
cerclé de crème glacée chocolat lait
au fruit de la passion
sur biscuit sablé.



NAIZIN

Cœur de glace vanille des Indes,
sorbet chocolat lait clémentine
cerclé d'une crème glacée chocolat lait
framboise de ronce
sur une macaronade.



MONTÉLIMAR

Cœur sorbet cerise cardamome,
biscuit moelleux à la pistache
cerclé de crème glacée nougat
sur un sablé.



COCHIN

Cœur meringue et caramel fleur de sel
cerclé de crème glacée mascarpone café
sur une glace vanille des Indes
et feuillantine de praliné.



SAINT-CLÉMENT

Cœur glacé caramel fleur de sel,
sorbet poire et poire confite
cerclé d'une crème glacée chocolat
Caraïbes 66% sur une macaronade.

SANS
GLUTEN



PATTAYA

Cœur de sorbets mangue-passion
et citron vert cerclé d'un sorbet cassis
sur biscuit aux amandes.



TAMPA

Cœur de sorbet passion et moelleux à la pistache cerclé de crème glacée noix de coco, sur sorbet mûroise et feuillantine de chocolat Jivara aux éclats de pistaches.



CANTON

Cœur de meringue aux noisettes, parfait framboise de ronce cerclé de crème glacée litchi sur sorbet fraise Mara des bois et dacquoise aux noisettes.



FIGUERAS

Cœur coulis fraise Mara des bois cerclé de glace noisette croustille posée sur une dacquoise aux noisettes et sa glace vanille des Indes.



PALERME

Cœur de glace corne de gazelle et compotée d'orange cerclé de glaces pistache de Sicile torréfiée et mascarpone sur biscuit moelleux pistaches.

Pensez à commander vos bûches à l'avance !



Les dômes glacés

A. PALERME

Cœur de glace corne de gazelle et compotée d'orange
cerclé de glaces pistache de Sicile torréfiée et mascarpone
sur biscuit moelleux pistaches.

B. PATTAYA

Cœur de sorbets mangue-passion
et citron vert cerclé d'un sorbet cassis
sur biscuit aux amandes.

SANS
GLUTEN

C. FIGUERAS

Cœur coulis fraise Mara des bois
cerclé de glace noisette croustille
posée sur une dacquoise aux noisettes
et sa glace vanille des Indes.

D. COCHIN

Cœur meringue et caramel fleur de sel
cerclé de crème glacée mascarpone café
sur une glace vanille des Indes
et feuillantine de praliné.

Laissez-vous tenter par les cubes

8 à 10 personnes : 42,00 €

- Crèmes glacées chocolat caraïbes 66%,
chocolat d'orient et compotée de framboise,
macaronade.
- Crème glacée vanille des Indes,
sorbet chocolat lait clémentine,
coulis de caramel à la passion, macaronade.



NOUVEAUTÉ
2016

Les verrines de fêtes

9 desserts individuels originaux rassemblant le meilleur des saveurs glacées et des gourmandises hivernales.

FRAISE - NOISETTE

Sorbet fraise, glace noisette, coulis de chocolat et éclats de noisette.

MARRON GLACÉ - POIRE

Glace marron glacé, coulis de caramel à la fleur de sel et sorbet poire.

VANILLE PÉCAN - PRALINÉ

Glace vanille noix de pécan, glace praliné, coulis caramel fleur de sel, meringue.

MÛROISE - LAIT D'AMANDE

Glace lait d'amande, chocolat cœur de Guanaja et sorbet mûroise.

CHOCOLAT - CASSIS

Sorbet cassis, coulis yuzu, crème glacée chocolat Caraïbes 66%.

CITRON - FRAMBOISE

Crème glacée citron, coulis citron vert, sorbet framboise menthe fraîche.

CHOCOLAT LAIT - ABRICOT

Sorbet abricot vanille Bourbon, glace chocolat lait noisette, meringue noisette, coulis abricot.

3 FRUITS

Sorbets mangue-passion, citron vert, cassis, éclats de cranberries.

SANS
PRODUITS
LAITIERS
& GLUTEN

NOUVEAUTÉ
2016

PAIN D'ÉPICES - MANDARINE

Glace pain d'épices, coulis miel agrumes et sorbet mandarine.



Craquez pour les tuiles aux amandes

Elles accompagnent merveilleusement vos desserts et entremets glacés.

4,50 € la douzaine



MÛROISE - LAIT D'AMANDE



Les macarons façon Ernest

Douze créations originales pour des sensations fortes et un zeste d'inattendu.

- Pistache griotte
- Caramel fleur de sel
- Vanille des Indes
- Chocolat cœur coulant
- Mangue - Passion
- Citron
- Framboise - Litchi
- Réglisse - Cassis
- Chocolat lait noisettes - Passion
- Corne de gazelle
- Framboise de ronce
- Café raisin cognac

Étui de 8 pièces : 10,00 €
Coffret de 15 pièces : 18,00 €
Coffret de 20 pièces : 24,00 €

Les grands crus de chocolat

Les amateurs de chocolat découvriront les palets Manjari et Tanariva, deux grands crus Valrhona en provenance de Madagascar. Bonbons fourrés, aiguillettes et cerises enrobées à croquer sont aussi de la fête.

8,00 € / 100 gr

Les marrons glacés

Les marrons glacés de Véronique Léoni, productrice de châtaignes en Corse du Sud sont exceptionnels. À découvrir sans attendre.

16,00 € / 120 gr en ballotin

Les pains d'épices "Pans de Chichourle"

Fabriquées selon la tradition la plus noble, ces énormes boules de pain d'épices sont uniques. Trois saveurs inoubliables : nature, orange, abricot.

Vente à la coupe
3,60 € / 100 gr

Afin de mieux vous servir...
il est conseillé de passer commande
au moins **48 heures** à l'avance



sur www.ernest-le-glacier.com



par téléphone



dans vos boutiques Ernest

16 rue du Port
17000 La Rochelle
Tél. 05 46 50 55 60

1 place de la Brèche
79000 Niort
Tél. 05 49 17 31 33

Intolérance ou allergie ?



RDV sur notre site pour un choix
100% compatible et gourmand.

www.ernest-le-glacier.com

Ernest
le glacier

www.ernest-le-glacier.com