



CHOCOLATERIE PÂRIS

## Artisan Chocolatier Glacier

# NOS GLACES ET SORBETS

Tous nos produits sont fabriqués artisanalement dans notre laboratoire, et selon des recettes traditionnelles, avec des ingrédients naturels sélectionnés avec soin chez des producteurs de la région (fermes, vergers), ou des distributeurs locaux pour les fruits qui ne sont pas cultivés en Île de France. Nos glaces et sorbets sont garantis sans colorant, ni stabilisateur, ni aucun autre additif chimique.

### Les glaces



Boîtes de 500 ml

Café    Chocolat    Caramel au beurre salé    Marron

Pistache    Praliné    Spéculoos    Truffe    Vanille

Vanille - Raisins - Rhum

Pour nos glaces nous utilisons une crème anglaise faite maison, des œufs frais, et toujours sans aucun colorant ni stabilisateur.

### Les sorbets



Boîtes de 500 ml

Abricot    Banane    Cassis    Cerise Griotte

Citron    Citron vert    Clémentine    Fraise

Framboise    Fruit de la Passion    Mangue    Melon

Myrtille    Noix de Coco    Orange    Pamplemousse

Poire    Pêche de vigne    Pomme    Rhubarbe

Nos sorbets sont fabriqués avec des fruits frais, que nous transformons nous même en pulpe, pour obtenir un goût unique et une onctuosité inégalable.

### Compositions

- **Glaces** : Lait, jaunes d'œufs, sucre, crème liquide. Selon le parfum, du chocolat, des truffes ou du caramel fondu ; de la crème de marron ; de la pâte à spéculoos, de pistache, de praliné ; de l'extrait de café ou de vanille Bourbon apportent les saveurs.

- **Sorbets** : Fruits 60%, sirop\* 40%

\* le sirop, mélange d'eau et de sucre, est préparé par nos soins et adapté à chaque recette.