

Notre Gamme De

# GLACES AUX OEUFS

Cacahuète

Café

100% Arabica de St Domingue

Caramel Au Beurre Salé

Chartreuse

Spéculos

Chocolat

Noir 59% Valrhona

Chocorange

Chocolat noir avec écorces d'orange au Grand Marnier

Vanille

Vanille bio de Madagascar-commerce équitable

Noisette

Noisette IGP du Piemont

Réglisse \_\_\_\_\_

Rhum-Raisins \_\_\_\_\_

Gianduja \_\_\_\_\_

Chocolat valrhona et noisettes du Piemont

Marron \_\_\_\_\_

Pur Fruit

# SORBETS

Ananas \_\_\_\_\_

Banane \_\_\_\_\_

Cassus \_\_\_\_\_

Cassis \_\_\_\_\_

Citron \_\_\_\_\_

Citron Vert \_\_\_\_\_

Fraise \_\_\_\_\_

Framboise \_\_\_\_\_

Fruit De La Passion

Griotte

Mangue

Melon

Myrtille

Mandarine

Melon

Pamplemousse

Pêche De Vigne

Poire

Pastèque

Abricot

Yuzu

Kalamansi

Notre Sélection De

## CRÈMES GLACÉES

Noix De Coco

Noix

Nougat

Pistache

Pistache D.O.P de Bronte en Sicile

Yaourt

véritable yaourt glacé au lait frais de Savoie

Menthe-Chocolat

feuilles sèches et huiles essentielles de menthe de Pancalieri

Stracciatella

au lait frais de Savoie et copeaux de chocolat noir 70% de St Domingue

## Semi-Glacés

# LES SEMI-FREDDI

Le semifreddo est un dessert glacé onctueux typiquement italien. Traditionnellement préparé avec un mélange de meringue italienne et de crème chantilly que l'on agrémente selon nos envies, cet entremet se déguste à une température fraîche mais pas glacé.



**MERINGATA**

Gâteau semi-glacé à la meringue citronnée, un cœur sorbet citron, meringue cuite et meringue à l'italienne



**DÔME ECUADOR**

Semi glacé au fruit de la passion et chocolat 70% Cuba/Ecuador, génoise



**COPACABANA**

Semi-glacé à la mangue et fruit de la passion, fruits rouges confits, génoise, et coulis de framboise



**TIRAMISU**

Semi glacé au Mascarpone, biscuits à la cuillère trempés au café



**FORÊT NOIRE**

Semi-glacé à la crème et au chocolat, amarenas confites, génoise au cacao

Les Classiques  
**DESSERTS GLACÉS**

Le vacherin : 2 parfums de glace ou sorbet au choix, meringue et chantilly

L'Omelette Norvégienne : 2 parfums de glace ou sorbet au choix, génoise punchée à l'alcool, meringue italienne

COMMANDEZ EN LIGNE >



Semi\_glacés  
**LES VERRINES**



**TIRAMISU**

Mousse semi-glacée au mascarpone, biscuit trempés au café



**AIXQUISE**

Mousse semi-glacée à l'orange, ganache au chocolat Grand-Marnier, génoise au cacao



**COPACABANA**

Mousse semi-glacée à la mangue et fruit de la passion, fruits rouges confits, génoise



**MERINGATA**

Mousse semi glacée à la meringue citronnée, sorbet citron, meringue italienne



**FORÊT NOIRE**

Mousse semi-glacée à la crème et au chocolat, amarens confites, génoise au cacao

Les Bouchées Glacées  
**LES CESTINI**



**VANILLE**

mini cornet azyme garni de glace à la vanille enrobée de chocolat blanc



**PISTACHE**

mini cornet azyme garni de glace à la pistache enrobée de chocolat noir



**NOISETTE**

mini cornet azyme garni de glace à la noisette IGP du Piemont enrobée de chocolat au lait



**CARAMEL BEURRE SALÉ**

mini cornet azyme garni de glace au caramel beurre salé enrobée de chocolat au



**GIANDUJA**

mini cornet azyme garni de glace au gianduja (chocolat noisette) enrobée de chocolat noir

## LES AIX'QUIMOS



**CARAMEL BEURRE SALÉ**

Glace caramel beurre salé, enrobage chocolat au lait



**CHOCOLAT NOIR**

Glace à la vanille bio de Madagascar, coulis de framboise,



**EXOTIQUE**

Sorbet mangue, enrobage fruit de la passion (sans lactose)



**VANILLE FRAMBOISE**

Glace à la vanille bio de Madagascar, coulis de framboise,

Choux Glacés  
**LES CHOUX**



**CHOU CARAMEL BEURRE SALÉ**

Chou garni de glace caramel beurre salé, enrobage chocolat au lait



**CHOU VANILLE**

Chou garni à la glace à la vanille bio de Madagascar, enrobage chocolat noir



**PARIS BREST**

Chou garni de glace à la noisette ICP du Piémont, cacahuètes caramélisées, chantilly



**CHAMBERY TURIN**

Chou garni à la glace Gianduja (chocolat noisette), cacahuètes caramélisées chantilly

# • ENVIE D'UNE BÛCHE GLACÉE ?

## • LES CLASSIQUES

4/5 parts	20.50 €
6/7 parts	28.50 €
9/10 parts	34.50 €

## • LES SPÉCIALITÉS

4/5 parts	24.50 €
6/7 parts	32.50 €
* 9/10 parts	38.50 €

### Les Classiques

- \* Framboise - Vanille
- \* Chocolat - Vanille
- \* Nougat - Framboise
- \* Framboise - Fruit de la passion •

#### Sur une base

semelle meringue, décoration chantilly...



### Les Spécialités

#### Sur une base

semelle meringue, décoration chantilly...

#### L'Ardéchoise

Glaces marron et vanille avec marrons glacés, décor chantilly sur semelle meringue.



#### L'Agrumi

Semelle meringue, sorbets orange sanguine et Yuzu/mandarine avec coulis citron vert à la menthe, enrobage couverture fruit de la passion



#### La Bretonne

Semelle meringue, glaces caramel au beurre salé et vanille, avec pommes caramélisées et brisures de spéculoos, enrobage chocolat au lait



#### La Balinaise

Semelle meringue, sorbets mangue et citron vert avec coulis de framboise, enrobage glaçage aux fruits exotiques



## COMMENT PASSER MA COMMANDE?

### Click&Collect:

via le QR code ou sur notre site internet [lasiberienne-glaces.com](http://lasiberienne-glaces.com)

Par email: [info@lasiberienne-glaces.com](mailto:info@lasiberienne-glaces.com)

Par téléphone: Auprès du magasin le plus proche pour retirer la commande. voir numéros sur le recto (*attention pas de commande sur répondeur*)

Dates limites pour commander:

21 décembre pour Noël - 30 décembre pour la Saint Sylvestre

### Nouveauté 2022

#### Rêve des Caraïbes

Semelle génoise, glace noix de coco, sorbet mangue avec compoté d'ananas et coulis fruit de la passion, enrobage couverture fruit de la passion/yuzu



Oh Oh Oh C'est Noël!  
**NOS BONBONS DE CHOCOLAT**



**LES PRALINÉS**

Notre spécialité c'est le praliné pure **pâte de noisettes de Piémont**. Pour plus de plaisir nous l'avons décliné à la noix, à la pistache, à la cacahuète, aux amandes... Que vous le préférerez au chocolat noir ou au chocolat au lait, tous les choix s'offrent à vous!



**LES LIQUEURS**

Au kirsh, à la poire William, au Grand Marnier ou à la framboise, nous proposons une **gamme prestigieuse de liqueurs et de chardons** de chez Valrhona.



**LES MENDIANTS**

Au chocolat noir ou au lait, nos mendiants ont la particularité d'être fins, craquants et généreusement garnis de fruits secs



**LES ORANGETTES**

Provenant directement de Sicile, nos **sigillettes d'orange** sont enrobées de **chocolat noir** ou de **chocolat au lait** selon les goûts. Découvrez aussi les citronnettes et les gingembrettes.



**LES MARRONS GLACÉS**

Amateurs de marrons glacés, vous serez reconnaître la qualité de la variété Turin



**LES GANACHES**

Comment ne pas succomber aux traditionnelles **truffes de Noël** à la crème?! La Sibérienne vous les propose au chocolat noir et pour la variante, au Grand Marnier.

## Dégustez Notre FRITURE DE PÂQUES

COMPOSEZ VOTRE PETIT SÂCHET DE FRITURE SELON VOS ENVIES!  
NATURES OU FOURRÉES, AU CHOCOLAT OU AUX FRUITS, IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS À SIBÉRIENNE!



### OEUFS PRALINÉS

Nos œufs sont fourrés au praliné noisette IGP du Piémont. Un gage de qualité que nous revendiquons à La Sibérienne. Au chocolat noir, blanc ou au lait, il y en a pour tous les goûts.



### LES CRUSTACÉS

Caramis de Gianduja au lait (chocolat/noisette) et amandes grillées, ils existent en chocolat blanc, noir ou lait. Vous n'aurez plus qu'à faire votre choix!



### CLOCHES PRALINÉES

Nos cloches sont fourrées au praliné noisette IGP du Piémont. Un gage de qualité que nous revendiquons à La Sibérienne. Au chocolat noir, blanc ou au lait, il y en a pour tous les goûts.



### PETITE FRITURE

Située au bord du Lac du Bourget c'est tout naturellement que La Sibérienne fabrique des poissons en chocolat! Ces friandises sont faites pour celles et ceux qui aiment sentir le chocolat craquer sous la dent! Aux traditionnels chocolats noir, blanc ou lait mais aussi aux fruits : framboises, fruit de la passion, yuzu...