

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, amareno confits, 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



CAMEL 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

Par email: 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

Carnis 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...