



De la vache à la glace



*Le Goût
des Fêtes!*

Bûches glacées

Les Classiques

Vanille Sablé

Une crème glacée vanille de Madagascar onctueuse accompagnée d'éclats de palets bretons chocolatés sur un croustillant chocolat au lait

4/6 parts - 500g : **20€**
8/9 parts - 800g : **26€**



L'exotique

Une crème glacée ananas et citron vert enrobée d'un sorbet mangue passion sur un biscuit financier amande et coco.

4/6 parts - 500g : **20€**
8/9 parts - 800g : **26€**



Vanille - Caramel au beurre salé

Un mélange entre la puissance de la vanille de Madagascar et la douceur d'une glace caramel beurre salé maison sur un croustillant chocolat au lait !

4/6 parts - 500g : **20€**
8/9 parts - 800g : **26€**



Les Nouveautés

Pomme - Caramel - Spéculos

Une bûche glacée Premium qui associe un sorbet pomme verte avec une crème glacée caramel au beurre salé et spéculos maison sur un financier pain d'épices !

6 parts - 600g : **25€**



Tiramisu

Le traditionnel dessert revisité sous forme de bûche ! Deux crèmes glacées, mascarpone et café arabica, sur un biscuit brownies !

4/6 parts - 500g : **20€**
8/9 parts - 800g : **26€**



Marbrée

Un mélange entre le sorbet fruits rouges et la douceur de la crème glacée yaourt, le tout sur un biscuit financier amandes.

4/6 parts - 500g : **20€**
8/9 parts - 800g : **26€**



Je passe commande

Commande

Merci d'envoyer votre demande **AVANT LE 15 DÉCEMBRE**

- par mail à : la.breizh.cycllette@lilo.org
- par SMS au : 07 50 01 61 24

N'oubliez pas d'indiquer votre nom, le nombre de buches souhaitées, leurs noms et leurs formats. Si vous choisissez la livraison, n'oubliez pas d'indiquer votre adresse.

Règlement

Le paiement se fait à la commande :

- par chèque à l'ordre de l'**Ouvre Boites**
- en espèces

Retrait & Livraison

- Livraison à vélo possible sur St Nazaire sur demande
- Retrait sur RDV au 7 rue de l'ancien Hopital (proche Mairie) du 18 au 22 decembre.

Ingrédients & allergènes

Bûche Vanille Sablé

Une crème glacée vanille onctueuse accompagnée d'éclats de palets bretons chocolatés.

Ingrédients : Lait entier fermier, poudre de lait écrémé, crème, œufs, beurre demi-sel, fruits à coques, farine

Sucre, glucose, amande, praliné, chocolat (pâte de cacao, poudre de cacao), gousses de vanille, épaississant (farine de caroube), émulsifiants (fibres végétales, farine de lin, algue marine), sel pectine, arôme naturel de vanille

Bûche glacée Mangue Passion Ananas

Une crème glacée ananas et citron vert enrobée d'un sorbet mangue passion sur un biscuit financier amande et coco.

Ingrédients : Lait entier fermier, poudre de lait écrémé, crème, blanc d'œuf, farine, fruits à coques, lécithine de soja

Eau, purée de fruit de la passion, purée de mangue, purée d'ananas, citron vert, sucre, glucose, sucre inversé, farine, amande, noix de coco râpée, pâte de cacao, poudre de cacao, épaississant (farine de caroube), émulsifiants (fibres végétales, farine de lin, algue marine), pectine, arôme naturel de vanille

Bûche glacée Vanille Caramel beurre salé

Un mélange entre la puissance de la vanille et la douceur d'une glace caramel beurre salé maison !

Ingrédients : Lait entier fermier, poudre de lait écrémé, crème, œufs, beurre demi-sel, farine, fruits à coques, lécithine de soja

Sucre, glucose, farine, amandes, praliné, chocolat (pâte de cacao, poudre de cacao), gousses de vanille, sel, épaississant (farine de caroube), émulsifiants (fibres végétales, farine de lin, algue marine), arôme naturel de vanille

Bûche glacée Pomme Caramel beurre salé Spéculoos

Une bûche glacée Premium qui associe un sorbet pomme verte avec une crème glacée caramel au beurre salé et spéculos maison sur un financier pain d'épices !

Ingrédients : Lait entier fermier, poudre de lait écrémé, crème, œufs, beurre demi-sel, farine, fruits à coques, lécithine de soja

Sucre, glucose, pomme verte, farine, amandes, chocolat (pâte de cacao, poudre de cacao), gousses de vanille, épices à spéculos, sel, épaississant (farine de caroube), émulsifiants (fibres végétales, farine de lin, algue marine), levure, arôme naturel de vanille

Bûche glacée Tiramisu

Le traditionnel dessert revisité sous forme de bûche ! Deux crèmes glacées, mascarpone et café arabica, sur un biscuit brownies !

Ingrédients : Lait entier fermier, poudre de lait écrémé, crème, mascarpone, œufs, farine, lécithine de soja

Sucre, café soluble, grains de café torréfié de Brocéliande, sucre inversé, chocolat (pâte de cacao, poudre de cacao), épaississant (farine de caroube), émulsifiants (fibres végétales, farine de lin, algue marine), levure chimique.

Bûche glacée Marbré (Yaourt - Fruits rouges)

Un mélange entre le sorbet fruits rouges et la douceur de la crème glacée yaourt, le tout sur un biscuit financier amandes.

Ingrédients : Yaourt de la ferme, lait entier fermier, crème, poudre de lait écrémé, jaunes d'œufs, farine, fruits à coques, lécithine de soja

Eau, purée de fruits rouges, sucre, glucose, sucre inversé, amande, chocolat (pâte de cacao, poudre de cacao), fruits rouges, épaississant (farine de caroube), émulsifiants (fibres végétales, farine de lin, algue marine), pectine, arôme naturel de vanille



Une histoire de famille

Agriculteurs depuis quatre générations, nous sommes situés à Guilliers dans le Morbihan en Bretagne. Nous transformons une partie du lait en glaces directement sur la ferme (crèmes glacées, sorbets, desserts glacés, bûches glacées...)

Les Fermiers Sablé

