

# La Boutique Gourmande

## Nos Chocolats



## Nos Meringues et Biscuits



## Nos Verrines Sucrées



- Pain d'Épices <sup>(CG)</sup> / Orange Sanguine <sup>(S)</sup>  
- Pomme <sup>(S)</sup> / Caramel Beurre Salé <sup>(CG)</sup>  
- Menthe <sup>(S)</sup> / Chocolat Noir <sup>(CG)</sup>  
- Fleur de Lait <sup>(CG)</sup> / A.C.E <sup>(S)</sup>

La boîte de 12 verrines panachées : 18,00 €

## Nos Verrines Glacées pour trou normand\*



- Poire <sup>(S)</sup>  
- Citron Jaune <sup>(S)</sup>  
- Chartreuse® Verte\* <sup>(S)</sup>  
- Verveine <sup>(S)</sup>  
- Génépi <sup>(S)</sup>  
- Cerise Griotte <sup>(S)</sup>

La boîte de 6 verrines panachées : 13,90 €

## Nos Coffrets Gourmands



## Les Mochis



## Nos Esquimaux de Noël



Vanille de Madagascar <sup>(CG)</sup> Fraise <sup>(S)</sup> Chocolat Noir <sup>(CG)</sup>

La pièce : 4,50 €

## La Fabrique



# Un Lieu d'Exception

## La Boutique



## Le Bar à Glaces



## Horaires d'ouverture en décembre :

Du 1<sup>er</sup> au 30, du lundi au samedi : 10h - 12h30 / 13h30 - 19h

Samedi 6 : 10h - 19h non-stop - Animations sur place

Dimanches 14 et 21 : 10h - 12h30 / 13h30 - 18h

Mercredi 24 : 9h - 17h non-stop

Mercredi 31 : 9h - 13h non-stop

Fermeture annuelle du 1<sup>er</sup> au 15 janvier 2026 inclus

Passez vos commandes par mail :  
[contact@laturbineasaveurs.com](mailto:contact@laturbineasaveurs.com)  
ou par téléphone :  
04 74 92 54 62

la  
**turbine**  
À S A V E U R S  
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

La passion  
du goût et de l'excellence  
concrétisée par une  
fabrication artisanale et maison.

117, route de Lyon - 38080 Saint-Alban-de-Roche - Tél. 04 74 92 54 62  
[contact@laturbineasaveurs.com](mailto:contact@laturbineasaveurs.com) - [www.laturbineasaveurs.com](http://www.laturbineasaveurs.com)



# Collection Festive 2025

la  
**turbine**  
À S A V E U R S  
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Le glacier  
de vos envies !

DÉGUSTATION  
les 5 et 6 décembre  
-10% sur les bûches  
commandées et réglées durant ces 2 jours  
Animations sur place

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Photos non contractuelles - Ne pas fêter sur la voie publique - V2 10/2023



## Nos Bûches Glacées

## Nos Délices Glacés

## Nos Bûches Pâtissières



Forêt Endormie

**EN SÉRIE LIMITÉE**  
8 personnes uniquement : 49,90€

Mélange subtil de crèmes glacées Chocolat Noir et Pistache avec un croustillant gourmand pistaché sur son brownie chocolat.



L'Omelette Norvégienne

de 4 à 12 personnes : 5,10 € / pers.

-Vanille de Madagascar <sup>(CG)</sup> biscuit de Savoie et meringue italienne.  
-Fruits Rouges <sup>(S)</sup> et Abricot <sup>(S)</sup> meringue nature et meringue italienne. **SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE**  
-Vanille de Madagascar <sup>(CG)</sup> et Marrons <sup>(CG)</sup> biscuit de Savoie et meringue italienne.  
-Vanille de Madagascar <sup>(CG)</sup> et Chocolat Noir <sup>(CG)</sup> brownie chocolat et meringue italienne.



La Festive

8 personnes uniquement : 45,00 €

Vanille de Madagascar <sup>(CG)</sup> Chartreuse® Verte <sup>(S)\*</sup> sur son biscuit de Savoie et meringue italienne, 1 mignonnette de Chartreuse® Verte\* (3 cl).



Écorce de Chocolat

Mousse au chocolat noir et praliné croquant sur sa dacquoise aux amandes.

À laisser décongeler 4h avant la dégustation



Framboises Givrées

4/6 personnes uniquement : 23,50 €

Crème diplomate à la vanille de Madagascar et confit de framboises sur son biscuit de Savoie aux éclats de framboises.

À laisser décongeler 6h avant la dégustation



Bois d'Hiver

Poire <sup>(S)</sup> et Caramel Beurre Salé <sup>(CG)</sup> sur son sablé breton.



Cîme Enneigée

Vanille de Madagascar <sup>(CG)</sup> et Fraise <sup>(S)</sup> sur sa délicieuse meringue nature.



Mousse Boisée

Chocolat Noir <sup>(CG)</sup>, Noisette <sup>(CG)</sup> et crémeux caramel passion sur son biscuit brownie chocolat.

**SANS GLUTEN**  
Passion <sup>(S)</sup> et Fraise <sup>(S)</sup> meringue et crème fouettée maison.

**ou**  
Vanille Noix de Pécan Caramélisées <sup>(CG)</sup> et Caramel Beurre Salé <sup>(CG)</sup> meringue et crème fouettée maison.



Le Vacherin

de 4 à 12 personnes : 5,10 € / pers.



La Montagne Glacée

8 personnes uniquement : 49,90 €

Assortiment de crèmes glacées et sorbets dans leur habit en nougatine.



Forêt Mystique

La boîte de 7 parts de bûches individuelles panachées : 34,50 €



Flocons Magiques

Abricot Vanillé - pointe de fleur de sel <sup>(S)</sup>, Myrtille <sup>(S)</sup> et Citron Jaune <sup>(S)</sup>, sur sa délicieuse meringue nature.



Chalet de Noël

Mandarine <sup>(S)</sup>, Framboise <sup>(S)</sup> et Litchi <sup>(S)</sup> sur sa délicieuse meringue nature.



Le Nougat Glacé

de 4 à 12 personnes : 5,10 € / pers.

Véritable nougat glacé avec noisettes, écorces d'oranges, pignons de pin, pistaches, raisins secs et nougatine.

(CG) : Crème glacée - (S) : Sorbet - Liste des allergènes disponible en boutique



Souche de Bois

Disponible à partir du 26 décembre !

8 personnes uniquement : 40,80 €

Noisette <sup>(CG)</sup>, coulis caramel-citron yuzu sur son biscuit pain de gènes et croustillant sablé.

## Nos Crèmes Glacées et Sorbets



Notre atelier propose plus de 90 parfums artisanaux, disponibles en crèmes glacées, sorbets et versions sans sucres ajoutés <sup>(1)</sup>, en bacs de 1 litre. Nos gammes salées et alcoolisées\* sont également disponibles pour des recettes originales !

(1) Contient des sucres naturellement présents



(CG) : Crème glacée - (S) : Sorbet - Produits surgelés  
\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Liste des allergènes disponible en boutique - Photos non contractuelles

(CG) : Crème glacée - (S) : Sorbet - Liste des allergènes disponible en boutique