

NOS GLACES ET CRÈMES GLACÉES

- Cacahuète
- Café
- Caramel au beurre salé
- Cerise amarena
- Chocolat blanc
- Chocolat noir
- Chocolat noir croquant
- Cookies
- Coquelicot
- Crème brûlée
- Crousti'Choc
- Fleur de lait
- Marrons
- Menthe verte et copeaux chocolat
- Noisette
- Noix de coco
- Noix du Dauphiné
- Nougat de Montélimar
- Nougatine croustillante
- Pâte à tartiner
- Pistache
- Plombières^(*)
- Pommes caramélisées façon Tatin
- Praliné noisette
- Pralines roses 🍫
- Réglisse
- Rhum-raisins^(*) 🍷
- Rhum des îles vanillé^(*) 🍷
- Spéculoos
- Stracciatella
- Tiramisu
- Vanille-brownie
- Vanille de Madagascar 🌿
- Vanille-noix de pécan caramélisées
- Yaourt 🍓
- Yaourt aux éclats de framboise

🏆 🥈 Médailles Or et Argent obtenues lors du Concours International de la Gastronomie de Lyon

NOS CORNETS

- Cornets 1 boule
- Coupes biscuit chocolat
- Cornets 2 boules
- Tasses gourmandes chocolat

NOS BISCUITS ET NOS MERINGUES

Retrouvez en boutique nos **biscuits maison** tels que les **tuiles pralines roses**, les **diamants** ou encore les **cookies**, ainsi que nos **meringues artisanales** (dont nos fameuses **meringues Chartreuse® verte^(*)** ou **Licorne**). Tous les parfums sont disponibles en boutique et sur notre site internet.

NOS SORBETS

- Abricot
- A.C.E
- Ananas
- Banane
- Cassis
- Cerise griotte
- Chartreuse® verte^(*)
- Chocolat noir intense
- Citron-basilic
- Citron jaune
- Citron vert
- Fraise
- Fraise-basilic
- Framboise
- Framboise-litchi
- Framboise-violette
- Fruits rouges
- Génépi^(*)
- Get 27^(*)
- Litchi
- Mandarine
- Mandarine Grand Marnier^(*)
- Mangue
- Mangue-ananas-citron vert
- Mangue-orange sanguine
- Mangue-passion-gingembre
- Melon
- Myrtille
- Orange sanguine
- Passion
- Pêche de vigne
- Poire
- Verveine du Velay^(*)

NOS GLACES ET SORBETS SANS SUCRES AJOUTÉS

- Café
- Chocolat noir
- Citron
- Fraise
- Mangue
- Vanille de Madagascar

NOS GLACES ET SORBETS SALÉS

- Chèvre
- Sésame Noir
- Thym-citron
- Tomate-basilic

COLLECTION PRINTEMPS-ÉTÉ 2026

Le glacier de vos envies !



(*) Labus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Fabrique artisanale | Boutique | Bar à glaces
117, route de Lyon - 38080 Saint-Alban-de-Roche - Tél. 04 74 92 54 62
contact@laturbineasaveurs.com - www.laturbineasaveurs.com



la turbine
À SAVEURS
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

NOS DESSERTS GLACÉS

Arlequin

De 6 à 12 personnes | à partir de 31,20€
Assortiment de crèmes glacées et sorbets sur un parfait à la vanille

Vacherins ronds

De 4 à 12 personnes | à partir de 20,40€
Crèmes glacées et/ou sorbets, avec meringues croustillantes et crème fouettée maison
Fraise^(S), citron-basilic^(S) | Passion^(S), chocolat^(CG) | Abricot^(S), pêche de vigne^(S)

Vacherin fraîcheur

De 4 à 16 personnes | à partir de 20,40€
Assortiment de saveurs selon l'inspiration du pâtissier, avec meringues croustillantes et crème fouettée maison

Omelettes norvégiennes ou vacherins longs

De 4 à 16 personnes | à partir de 20,40€
Réalisées avec une meringue italienne maison
Retrouvez tous les parfums en boutique ou sur notre site internet

Omelette norvégienne avec mignonette alcool^(*)

8 personnes | 40,80€
Réalisée avec une meringue italienne maison
Vanille^(CG), Chartreuse[®] verte^{(S)(*)}

Nougat glacé

De 4 à 16 personnes | à partir de 20,40€
Noisettes, écorces d'orange, pignons de pin, pistaches, raisins et nougatine

Corbeille nougatine

De 4 à 12 personnes (2 boules par personne) | 5,70€ la part
Assortiment surprise de crèmes glacées et sorbets

Barre glacée XXL façon Snickers

6-8 personnes | 36€
Crème glacée cacahuète, caramel beurre salé, éclats de cacahuètes sur un croustillant riz soufflé-praliné

Dômes animaux

De 4 à 10 personnes | à partir de 20,40€
Coccinelle : fraise-passion^(S) | Licorne : vanille-pâte à tartiner^(CG)

Décor sur mesure

Contactez-nous pour votre dessert avec un décor sur mesure

LES INDIVIDUELS

Esquimaux sorbets - 3,80€

Frisson fraise-menthe^(S) | Douceur pêche-verveine^(S)

Esquimaux crèmes glacées - 4,80€

Vanille gourmande^(CG) | Chocolat gourmand^(CG)

Barres glacées - 5,50€

-Façon Snickers : crème glacée cacahuète, crémeux caramel beurre salé, éclats de cacahuètes sur un crumble et un croustillant praliné
-Façon Bounty : crème glacée Coco'Choc, enrobage au lait sur une dacquoise noix de coco et un croustillant praliné

Verrines Trou Normand avec pipette alcool^(*) - 13,90€

La boîte de 6 verrines panachées

NOS DESSERTS PÂTISSIERS SURGELÉS

Tatin du Dauphiné

De 4 à 12 personnes | à partir de 18,80€
Mousse à la vanille, crumble aux noix accompagné de pommes fondantes au miel sur un biscuit aux noix

Royal framboise

De 4 à 12 personnes | à partir de 18,80€
Bavarois à la vanille de Madagascar et aux éclats de framboises sur un biscuit de Savoie roulé à la framboise

Cyrano

De 4 à 10 personnes | à partir de 18,80€
Mousse yaourt, crémeux fraise-framboise sur un biscuit madeleine aux zestes de citron vert

Tarte citron meringuée

De 4 à 12 personnes | à partir de 18,80€
Crémeux citron et sa meringue italienne sur un biscuit breton

Belphegor

De 4 à 12 personnes | à partir de 18,80€
Mousse au chocolat noir et praliné croquant sur une dacquoise aux amandes

Dulcey

De 4 à 10 personnes | à partir de 18,80€
Mousse chocolat Dulcey et crémeux caramel passion sur un biscuit chocolat et un croustillant praliné