

NOS GLACES ET CRÈMES GLACÉES



NOS SORBETS



DES GLACES RÉCOMPENSÉES !

Ces crèmes glacées ont obtenu les médailles or et argent à l'occasion du Concours International de Gastronomie de Lyon !

EXISTE SANS SUCRES AJOUTÉS !

NOS BISCUITS ET NOS MERINGUES

Retrouvez en boutique nos **biscuits maison** tels que les **tuiles**, 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.

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

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération | Ne pas jeter sur la voie publique - RCS 498 383 066 00038



LA COLLECTION ÉTÉ 2026



*Le glacier
de vos envies !*

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 ROUNDS ET LONGS

De 4 à 12 personnes | à partir de 20,40€

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

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

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 | à partir de 22,80€
Assortiment surprise de crèmes glacées et sorbets, 2 boules par personne

BARRE GLACÉE XXL CACAHUÈTE GOURMANDE

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)

DÉCORS SUR MESURE

Contactez-nous pour votre dessert avec un décor sur mesure



NOS INDIVIDUELS



ESQUIMAUX - 5,50€

Frisson fraise-menthe^(S)
Douceur pêche-verveine^(S)
Chocolat gourmand^(CG)
Vanille gourmande^(CG)

BARRES GLACÉES - 4,90€

Cacahuète gourmande
Noix de coco gourmande

MOCHIS - 2,30€ L'UNITÉ

VERRINES TROU NORMAND AVEC PIPETTE ALCOOL* - 13,90€

La boîte de 6 verrines panachées

NOS DESSERTS PÂTISSIERS SURGELÉS

TATIN DU DAUPHINÉ ❄️ 4h

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 ❄️ 8h

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 ❄️ 3h

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 ❄️ 2h30

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

BELPHÉGOR ❄️ 4h

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

DULCEY ❄️ 3h

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



* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération | ^(S) : sorbet | ^(CG) : crème glacée, ^(G) : glace, ^(G) : glace, ^(S) : sorbet | ⏱️ Temps de décongélation | V1.05/26