



BÛCHES VACHERINS GLACÉS MOUSTACHE

CATALOGUE 2023

Chers clients,

nous avons le plaisir de vous présenter en exclusivité
nos stars de fin d'année :

les bûches et les vacherins glacés.

Disponibles courant décembre en quantités limitées,
nous tenons à vous les proposer en pré-commande
afin de vous les mettre de côté !

Concernant les modalités de réservation,
merci de nous consulter ou de vous référer à l'e-mail.

Nous restons à votre disposition pour plus d'informations.

L'équipe Moustache.

MOUSTACHE *s'invite à table*

C'est le grand retour des plaisirs glacés de fin d'année !

En passant de l'inconditionnelle bûche glacée au vacherin glacé, les Glaces Moustache renouvellent leurs créations gourmandes pour célébrer les repas de fin d'année en beauté. De quoi mettre les Glaces Moustache à l'honneur sur les tables des réveillons !

8 parfums de bûche glacée : 16 cm de longueur - 6 à 8 parts

4 parfums de vacherin glacé : 16 cm de diamètre - 6 à 8 parts

Prix de vente unitaire : 39.90 € TTC

BÛCHES GLACÉES

La bûche glacée : star incontournable des repas de fin d'année, nous l'avons déclinée sous 8 recettes aussi gourmandes que raffinées.



Amour de glace



Crème glacée vanille Bourbon de Madagascar

Inclusions de coulis de chocolat, coulis de caramel au beurre salé et éclats de nougatine

Biscuit Joconde

Décor chantilly vanillée et en pâte à glacer brune et blanche

Bretonne



Crème glacée caramel au beurre salé

Inclusions de coulis de caramel beurre salé et crumble

Biscuit Joconde

Glaçage caramel beurre salé

Décor en crumble

Insolence exotique



Sorbet exotique (mangue, passion)

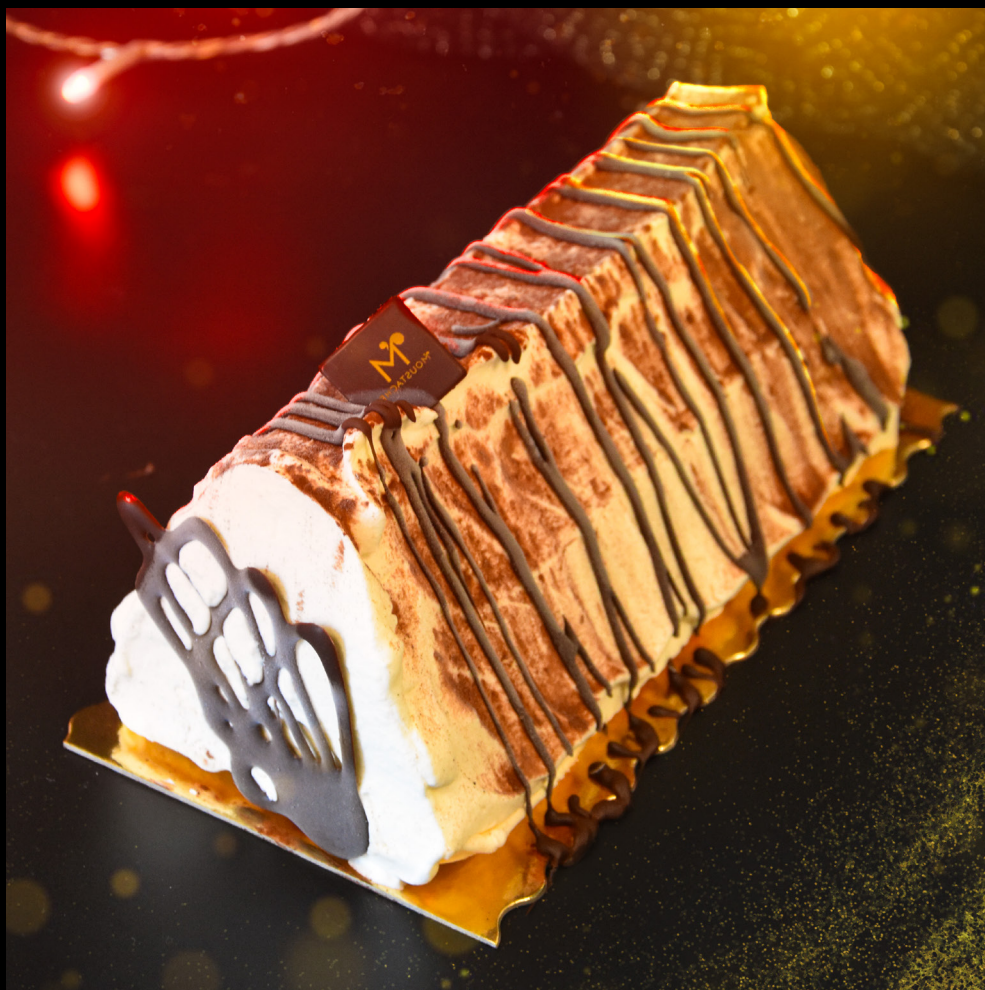
Insert en crème glacée à la noix de coco et aux baies d'épines-vinettes

Biscuit Joconde à la noix de coco

Glaçage exotique (mangue, passion)

Décor avec râpe et copeaux de noix de coco, épines-vinettes et embouts en pâte à glacer blanche

Tiramisu



Crème glacée mascarpone

Biscuit Joconde imbibé de café

Décoration chantilly, coulis de chocolat, pâte à glacer brune et poudre de cacao

Framboise - litchi



Sorbet framboise, sorbet litchi
rose

Glaçage miroir framboise

Biscuit Joconde

Décor chocolat blanc et
framboises

Cacao - Kumquat



Sorbet cacao, sorbet kumquat (agrume)

Inclusions de brisures de cornets enrobées de chocolat

Glaçage chocolat

Biscuit Joconde

Décor pâte à glacer brune et écorces d'orange

Citron vert - Gingembre



Crème glacée gingembre,
sorbet citron vert

Meringue

Biscuit Joconde

Décor en chocolat, écorces de
citron vert et gingembre confit

Forêt noire



Crème glacée chocolat,
crème glacée au kirsch

Coulis d'amarena

Biscuit Joconde au chocolat

Glaçage cacao

Décor chantilly, cerises amarena
et chocolat

VACHERINS GLACÉS

Composés d'une crème glacée vanille Bourbon de Madagascar et d'un deuxième parfum, d'une meringue et d'un décor à base de chantilly vanillée agrémentée d'un coulis.



Vanille - caramel



Meringue

Crème glacée vanille bourbon de Madagascar et crème glacée caramel au beurre salé

Coulis caramel beurre salé

Décor chantilly vanillée et pâte à glacer brune et blanche

Vanille - chocolat



Meringue

Crème glacée vanille bourbon de Madagascar et crème glacée chocolat

Coulis chocolat

Décor chantilly vanillée et pâte à glacer brune et blanche

Vanille - fraise



Meringue

Crème glacée vanille bourbon
de Madagascar et sorbet fraise

Coulis fraise

Décor chantilly vanillée et pâte
à glacer brune et blanche

Vanille - mangue



Meringue

Crème glacée vanille Bourbon de Madagascar et sorbet mangue

Coulis mangue

Décor chantilly vanillée et pâte à glacer brune et blanche

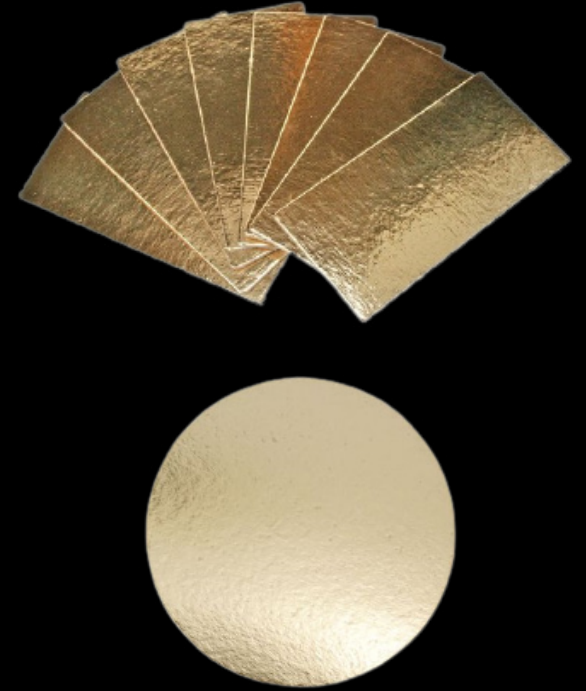
BOÎTES ISOTHERMES



Boîte bûche
l 22 cm
L 12 cm
H 10 cm



Boîte vacherin
l 22 cm
L 21 cm
H 14 cm



Socles
bûches
vacherins