



Sélection *glaces*



04



24

sommaire

P. 04

GAMME ARTISANALE

- 04. LE CHARIOT DE GLACES
- 06. GLACES & CRÈMES GLACÉES
- 08. SORBETS PLEIN FRUIT

P. 10

GAMME ÉCONOMIQUE

- 10. GAMME QUALIGEL

P. 12

POUR CRÉER

- 12. LES SAUCES TOPPING, LES COULIS, LES CRÈMES FOUETTÉES
- 13. LES FRUITS

P. 14

GAMME PETITS POTS

P. 16

LE PLEIN AIR

- 16. GOURMAND
- 19. À EMPORTER
- 20. ENFANTS
- 22. ÉCONOMIQUE

P. 24

LES SPÉCIALITÉS

- 24. INDIVIDUELLES
- 26. À PARTAGER

Glace à la carte... ou à l'ardoise

**AU-DELÀ DE LA GOURMANDISE QU'ELLE SUSCITE,
LA GLACE EN RESTAURATION EST UN VÉRITABLE ATOUT !**

POURQUOI PROPOSER DES COUPES DE GLACES ?

- Préparation minute (pas de perte, pas de gestion de stock...).
- Pas besoin de personnel qualifié pour réaliser cette offre dessert.
- Coût faible et maîtrisé.
- Personnalisation à la demande. Le client choisit ses parfums et s'approprie son dessert.

POURQUOI PROPOSER DE LA GLACE AVEC UNE PÂTISSERIE OU EN CAFÉ GOURMAND ?

Servez un moelleux au chocolat, une tarte tatin, une part de tarte aux pommes, un crumble... les grands classiques !

- Personnalisez votre dessert avec une boule de glace pour encore plus de gourmandise.
- Pour un coût maîtrisé.
- Pour un temps de préparation limité.
- Vous ajoutez une touche de fraîcheur avec un sorbet ou une touche d'originalité avec un parfum inédit.



... ou glace à emporter

POUR UNE VITRINE ATTRACTIVE

- Indiquez le nom des parfums pour donner envie.
- Utilisez des cuillères eutectiques pour réaliser de belles boules.
- Intégrez des fruits frais ou décors (grains de café, gousse de vanille).
- Pour travailler la glace facilement, stockez-la à une température idéale de -16°C.

Vous disposez d'un accès sur la rue, d'une terrasse,
osez proposer de la glace à emporter.

**EN CORNET, EN POT...
TOUT EST POSSIBLE !**



Le savoir-faire *artisanal*

LE CHOIX DES MATIÈRES PREMIÈRES

- Des ingrédients aux origines sélectionnées pour leur qualité organoleptique.
- Pour les crèmes glacées, la base est une crème anglaise avec minimum 5 % de crème.
- Pour les sorbets, la base est un sirop (eau et sucre) avec au minimum 45 % de fruits pour les fruits usuels et minimum 20 % de fruits pour les fruits acides (agrumes, fruits de la passion, mangue).
- Pas de colorant ni d'arôme artificiel (sauf dans le parfum barbe à papa).
- Sans conservateur.

LE TRAVAIL DE L'ARTISAN

- Le respect du temps nécessaire de repos pour la maturation des recettes afin de révéler toutes les saveurs des ingrédients.
- Foisonnement des recettes au minimum pour préserver les textures, la couleur permettant néanmoins d'obtenir un produit facile à travailler. La densité de la glace artisanale est donc plus importante. Comparez le poids des bacs en g / L pour le constater.
- Remplissage et spatulage des bacs à la main au ras des bacs pour préserver le produit de l'air et donc de toute cristallisation.



Une marque pour la restauration

Le Chariot de Glaces est **une gamme de produits réservée exclusivement aux professionnels de la restauration.**

Vous ne retrouverez pas cette offre en grande distribution ou chez des grossistes.

Le Chariot de Glaces est **une gamme distribuée exclusivement par les dépôts du Groupe DS Restauration.**

Le Chariot de Glaces est **une gamme de glaces fabriquée par un artisan glacier Français.**

 @LECHARIOTDEGLACES

 LECHARIOTDEGLACES.COM

Une communication dédiée et dissociée de DS Restauration.



Pourquoi choisir de distribuer les glaces le Chariot de Glaces ?

POUR VOUS DIFFÉRENCIER DE VOS CONCURRENTS.

Le Chariot de Glaces est une marque exclusivement réservée à la restauration et distribuée par DS Restauration. Sa distribution est donc limitée à nos clients. **Vous sortez ainsi des grandes marques nationales (souvent présentes aussi en grande distribution).**

POUR VALORISER UNE GLACE ARTISANALE DE QUALITÉ.

Vous avez une histoire à raconter, une qualité à valoriser, un savoir-faire à mettre en avant.

POUR VALORISER UN PRODUIT FRANÇAIS.

Toute la gamme Le Chariot de Glaces est fabriquée en France, en Région Auvergne Rhône-Alpes précisément.

POUR LA PROFONDEUR DE LA GAMME.

Une quarantaine de parfums originaux pleins de saveurs et de gourmandises.

PARCE QUE C'EST UNE MARQUE CRÉÉE PAR DS RESTAURATION.

Nous sommes votre partenaire sur toute une gamme de produits de l'entrée au dessert. **Accordez-nous votre confiance aussi pour la glace !**

La qualité, oui... mais la rentabilité ?

	GLACE LE CHARIOT DE GLACES	GLACES INDUSTRIELLES	BÉNÉFICES
Volume Bacs	2,5 l	2,4 l	
Densité - Vanille	600 g / L 1,500 kg / bac	480 g / L 1,150 kg / bac	+ 25 % de matière supplémentaire
Nombre de boules au bac	32	25	+ 28 % de boules supplémentaires
CA HT moyen / bac Prix boule = 2,00€ HT	64€ HT	50€ HT	+ 10,50 % CA additionnel / bac
100 coupes (3 boules) / hebdo correspondant à	9,4 bacs	12 bacs	Economie d'achats de 10 bacs / mois
Prix de vente Comparatif prix / bac et prix kg	16,20€ / bac = 10,80€ / kg	13,50€ / bac* = 11,43€ / kg	
Coût revient unitaire à la boule	0,50€	0,54€	+ 10 % de rentabilité nette

* prix moyen constaté

Les petits pots Chariot de Glaces



Pour diversifier l'offre Chariot de Glaces, découvrez nos petits pots de 120 ML :

- des recettes ultra-gourmandes à base de glace végétale ou de sorbet,
- avec des inclusions de biscuit, de crumble, et des sauces gourmandes, au caramel, au chocolat ou coulis de fruits,
- sans colorant ni arôme artificiel.

Découvrez la gamme des petits pots Chariot de Glaces page 14 de ce catalogue.



GAMME
artisanale'-



**GLACES
& CRÈMES GLACÉES**

BACS DE 2,5 LITRES
1,5 KG | CARTON DE 8 X 1 BAC

16,20€ le bac

LES BACS 5 LITRES

BACS DE 5 LITRES
3 KG | CARTON DE 4 X 1 BAC

31,20€ le bac



**Vanille Bourbon
de Madagascar**

extrait naturel et grains
de vanille véritables

RÉF. : 06696



**Chocolat
noir suisse**

avec copeaux de chocolat

RÉF. : 06801



**Café pur
arabica**

RÉF. : 06802



**Vanille Bourbon
de Madagascar**

extrait naturel et grains
de vanille véritables

RÉF. : 06656



Chocolat noir suisse

avec copeaux de chocolat

RÉF. : 06657



Caramel

RÉF. : 06226



Café pur arabica

RÉF. : 06662



Pistache de Sicile

aux éclats de pistache

RÉF. : 06664

LES gourmands



Crème brûlée

RÉF. : 06698



Spéculoos de Belgique

RÉF. : 06669



Vanille macadamia

RÉF. : 06758



Stracciatella

avec copeaux de chocolat

RÉF. : 06759



Marron

avec brisures de marrons glacés

RÉF. : 06568



Chocolat blanc

RÉF. : 06659



Bulgare

goût au yaourt bulgare

RÉF. : 06668



Menthe chocolat

RÉF. : 06663



Praliné noisette

RÉF. : 06667



Rhum raisins

raisins macérés au rhum des Antilles

RÉF. : 06660

PARFUMS d'enfance



Barbe à papa

avec cristaux de sucre

RÉF. : 06615



Chocolat au lait

RÉF. : 06658



Pâte à tartiner choco noisette

RÉF. : 06740

EN région

Demandez les parfums régionaux disponibles sur votre dépôt.



Chartreuse

RÉF. : 06697



Biscuit rose et champagne

RÉF. : 06732



 **Caramel beurre & sel de Guérande**

sel de Guérande

RÉF. : 06661



Alcool de verveine

à base de liqueur de Verveine

RÉF. : 06429



 **Crème fraîche d'Isigny**

RÉF. : 06666



Nougat de Montélimar

RÉF. : 06665



SORBETS PLEIN FRUIT

BACS DE 2,5 LITRES
1,625 KG | CARTON DE 8 X 1 BAC

16,20€ le bac

LES fruits rouges



Framboise

52 % de fruits — Variétés
Williamette et Héritage

RÉF. : 06635



Griotte

65 % de fruits

RÉF. : 06559



Cassis

49 % de fruits 100 %
origine France

RÉF. : 06634



Myrtille sauvage du canada

58 % de fruits

RÉF. : 06695



Fraise Senga Sengana

60 % de fruits

RÉF. : 06633

INFO

le goût intense et naturel du fruit

Sans arôme artificiel
Sans colorant artificiel
Sans conservateur

LES BACS 5 LITRES

BACS DE 5 LITRES
3 KG | CARTON DE 4 X 1 BAC

31,20€ le bac



Fraise Senga Sengana

60 % de fruits

RÉF. : 06803



Citron jaune de Sicile

27 % de fruits
— véritable citron
Femminello de
Sicile

RÉF. : 06804

LES exotiques



Ananas du Costa Rica

59 % de fruits

RÉF. : 06430



Mangue Alphonso d'Inde

45 % de fruits

RÉF. : 06638



Noix de coco

57 % de fruits — noix de coco du Sri Lanka, véritable lait de coco

RÉF. : 06639



Fruit de la Passion

41 % de fruits

RÉF. : 06637



Banane du Costa Rica

45 % de fruits

RÉF. : 06586

LES agrumes



Pamplemousse rose

59 % de fruits

RÉF. : 06589



Mandarine d'Espagne

60 % de fruits

RÉF. : 06636



Citron jaune de Sicile

27 % de fruits — véritable citron Femminello de Sicile

RÉF. : 06671



Citron vert citron

27 % fruits

RÉF. : 06670

PARFUMS terroir



Pomme verte granny

54 % de fruits — 100 % origine France

RÉF. : 06673



Pêche de vigne

56 % de fruits — 100 % origine France

RÉF. : 06588



Poire williams

54 % de fruits — poire Williams 100 % origine France

RÉF. : 06672



Abricot de France

60 % de fruits — abricots du Languedoc Roussillon — 100 % origine France

RÉF. : 06587



Melon

49 % de fruits — variété Cantaloup et Charentais

RÉF. : 06502



Mirabelle de Lorraine

59 % de fruits - IGP — 100 % origine France

RÉF. : 06640





GAMME *économique*



BACS DE 5 LITRES



**Crème glacée
vanille Bourbon**

BAC DE 5 L
RÉF. : 06641

18,70€ le bac

BACS DE 5 LITRES
2,3 KG | CARTON DE 2 X 1 BAC

12,90€ le bac



**Glace
vanille**
avec gousse

RÉF. : 06642



**Glace
fraise**

RÉF. : 06646



**Glace
chocolat**

RÉF. : 06644



**Glace
café**

RÉF. : 06643



**Sorbet
citron**

RÉF. : 06645



**Glace rhum
raisins**

RÉF. : 06647

BACS DE 2,4 LITRES

LES glaces

BACS DE 2,4 LITRES
1,1 KG | CARTON DE 4 X 1 BAC

10,20€ le bac



Glace
café

RÉF. : 06651



Glace vanille
avec gousse vanille

RÉF. : 06649



Glace
menthe chocolat

RÉF. : 06736



Glace
fraise

RÉF. : 06655



Glace
chocolat

RÉF. : 06650



Glace
noix de coco

RÉF. : 06653



Glace
caramel

RÉF. : 06735



Glace
rhum raisins

RÉF. : 06652



Glace
pistache

RÉF. : 79918

LES sorbets

BACS DE 2,4 LITRES
1,1 KG | CARTON DE 4 X 1 BAC

11,20€ le bac



Sorbet
citron

RÉF. : 06654



Sorbet
framboise

RÉF. : 06738



Sorbet
cassis

RÉF. : 06737



Sorbet
fraise

RÉF. : 06805



Sorbet
citron vert

RÉF. : 06760



Sorbet fruits
de la passion

RÉF. : 06739



Sorbet
à la poire

RÉF. : 06761



Sorbet
pomme

RÉF. : 06806



Crème glacée
vanille Bourbon

BAC DE 2,4 L
RÉF. : 06648

12,90€ le bac

LES COULIS



Fraise

500 g, 84 % de fraise, sirop de sucre — élaboré France

CARTON DE 12 X 1 BOUTEILLE
RÉF. : 00498

5,70€ la bouteille

Framboise

500 g, 81 % de framboise, sirop de sucre — élaboré France

CARTON DE 12 X 1 BOUTEILLE
RÉF. : 00495

9,20€ la bouteille

Fruits rouges

500 g, fraise, groseille rouge, cassis

CARTON DE 6 X 1 PIÈCE
RÉF. : 07798

5,40€ la bouteille

Fruits jaunes

500 g, ananas, abricot, mangue, fruits de la passion

CARTON DE 6 X 1 PIÈCE
RÉF. : 08677

5,20€ la bouteille

Fruits exotiques

500 g, 87 % de fruits (mangues, fruits de la passion)
— élaboré France

CARTON DE 12 X 1 BOUTEILLE
RÉF. : 00497

7,20€ la bouteille



Herbes aromatiques « vert Toscane »

240 g, Basilic, en flacon avec embout de service, après
décongélation le flacon est utilisable 14 jours — élaboré France

CARTON DE 4 X 1 PIÈCE
RÉF. : 07575

12,95€ la pièce

POUR
créer



LES SAUCES TOPPINGS LES CRÈMES FOUETTÉES



Caramel

CARTON DE 6 X 1 KG
RÉF. : 00451

9,75€ le bidon



Chocolat

CARTON DE 6 X 1 KG
RÉF. : 00460

10,20€ le bidon



Crème pasteurisée sucrée sous pression

700 ml, bombe de crème sucrée prête
à l'emploi — élaborée France

CARTON DE 6 X 1 PIÈCE
RÉF. : 01800

11,50€ la pièce

Crème sucrée vanille Bourbon sous pression

500 g / 485 mL, aérosol

CARTON DE 12 X 1 PIÈCE
RÉF. : 07916

8,40€ la pièce





Plus
produit

Utilisez les toppings, fruits et coulis pour agrémenter vos coupes et desserts glacés !



LES FRUITS

Framboises entières individuelles

IQF

CARTON DE 5 X 1 KG
RÉF. : 00456

11,40€ le kilo

Cubes de mangue

20 x 20 mm, IQF,
variété Kent — Pérou

CARTON DE 5 X 1 KG
RÉF. : 03636

7,80€ le kilo

Myrtilles sauvages

myrtilles sauvages entières, cueillies,
équeutées et surgelées IQF — origine UE

CARTON DE 5 X 1 KG
RÉF. : 0111

10,60€ le kilo

Suprêmes de pamplemousse

Variété rouge rubis,
IQF

CARTON DE 5 X 1 KG
RÉF. : 07243

6,90€ le kilo

Cassis

équeutés, lavés, triés et surgelés IQF — UE

CARTON DE 5 X 1 KG
RÉF. : 01105

7,90€ le kilo

Suprêmes d'orange

IQF

CARTON DE 5 X 1 KG
RÉF. : 07244

6,90€ le kilo

Ananas extrasweet

1/12° d'ananas, IQF,
variété MD2 extrasweet

CARTON DE 5 X 1 KG
RÉF. : 03839

6,95€ le kilo

Griottes dénoyautées individuelles

IQF

CARTON DE 5 X 1 KG
RÉF. : 00467

5,20€ le kilo



Pot le chariot de glaces

120 ml / 81 g,
Le Chariot de Glaces

CARTON DE 12 PIÈCES

1,99€ la pièce
23,90 € le carton

**3 RECETTES
À BASE
DE GLACE
VÉGÉTALE**

**INCLUSIONS
DE BISCUITS,
CRUMBLE
ET SAUCES
GOURMANDES...**

**2 RECETTES
DE SORBET**

**SANS COLORANT,
NI ARÔME
ARTIFICIEL**

**AVEC UNE CUILLÈRE
EN BOIS POUR
LA CONSOMMATION
NOMADE**

LA GAMME
petits pots

120 ml



3 glaces végétales



VANILLE COOKIE NOIX
DE MACADAMIA
sauce caramel

RÉF. : 16799

CACAHUËTE
CRUMBLE
sauce caramel

RÉF. : 16797



CHOCOLAT
BROWNIE
sauce chocolat

RÉF. : 16798



Fort de l'implantation de notre
marque en restauration dans
une version vrac 2,5 L et 5 L,
nous avons lancé en mai 2022
une gamme de petits pots
« Le Chariot de Glaces »

LE CHARIOT DE GLACES A 5 ANS

En cinq années, les dépôts du groupe
(Disval, Fresca, DS Rhône-Alpes, SIRF
et DS Armorique) ont installé cette
marque avec des arguments forts :

- Une glace fabriquée en France
- Une glace fabriquée par un artisan
dans le respect d'un cahier des
charges strict mis au point avec
les équipes DS Restauration
- Des recettes sans colorant
ni arôme artificiel
- Une nouvelle marque dédiée
à la restauration que nos clients
plébiscitent auprès de leurs convives
(un site et un Instagram dédié)

EN 2022, NOUS INNOVONS ET LANÇONS UNE GAMME DÉDIÉE AU SNACKING, « LA GAMME PETITS POTS »

Dans le respect du cahier des charges
Le Chariot de Glaces, nous innovons
avec des recettes + gourmandes.

AVEC UN CAHIER DES CHARGES AUSSI EXIGEANT QUE POUR LE VRAC MAIS AVEC UN AXE SUPPLÉMENTAIRE : *la gourmandise !*

Ce positionnement nous permet d'avoir
une offre snacking différenciante.
Les clients plébiscitent une nouvelle
offre gourmande. Ils apprécient le fait
de proposer une nouvelle marque.
Pour certains d'entre eux le V-Label
est un plus pour la cible 12-25 ans.

2 sorbets



SORBET NOIX DE COCO
coulis mangue passion

RÉF. : 16796



SORBET FRAISE NOUGAT
coulis framboise

RÉF. : 16795

Cornets

120 ml / 70 g, Thiriet
BOÎTE DE 6 PIÈCES

0,83€ la pièce
5,00 € la boîte



3 CHOCOLATS
RÉF. : 16541



VANILLE GOUSSE
RÉF. : 16832



VANILLE FRAÏSE
RÉF. : 19842



PISTACHE CHOCOLAT
RÉF. : 16523



CITRON
FRAMBOISE
RÉF. : 16543



PRALINÉ NOISETTE
CŒUR DE SAUCE NOISETTE
RÉF. : 16524



MENTHE CHOCOLAT
CŒUR DE SAUCE CHOCOLAT
RÉF. : 16621



RHUM RAISINS
CŒUR DE SAUCE RHUM
RÉF. : 16521



COCO
FRUITS EXOTIQUES
CŒUR DE SAUCE
FRUITS EXOTIQUES
RÉF. : 19843



VANILLE
NOIX DE PÉCAN
CŒUR DE SAUCE
NOIX DE PÉCAN
RÉF. : 19844

LE PLEIN air :- GOURMAND

Bâtonnet parenthèse

100 ml / 70 g — élaboré France
CARTON DE 20 PIÈCES

0,99€ la pièce
19,85 € le carton

VANILLE
ENROBAGE
CHOCOLAT
AU LAIT
ET ÉCLATS
D'AMANDE
RÉF. : 16810

VANILLE
ENROBAGE
CHOCOLAT
BLANC
RÉF. : 16811

CARAMEL
ENROBAGE
CHOCOLAT LAIT
ET ÉCLATS DE
NOIX DE PÉCAN
CARAMÉLISÉS
RÉF. : 16812

BARRES GLACÉES

0,62€ la pièce
14,90 € le carton

"Bounty"

50,1 ml / 39,1 g

CARTON DE 24 PIÈCES
RÉF. : 16624

"Snickers"

53 ml / 48 g

CARTON DE 24 PIÈCES
RÉF. : 16627

"Twix"

50 ml / 40 g

CARTON DE 24 PIÈCES
RÉF. : 16629

"Mars"

51 ml / 41,8 g

CARTON DE 24 PIÈCES
RÉF. : 16625

"Snickers" crisp

39,2 ml / 35 g, crème glacée aux cacahuètes
et au caramel, enrobage cacao et riz soufflé

CARTON DE 24 PIÈCES
RÉF. : 16769





Sunday caramel amandes caramélisées

100 ml, 65 g, crème glacée vanille, sauce au caramel et morceaux d'amandes caramélisées, dans un pot en carton — élaboré France - Thiriet

BOÎTE DE 4 PIÈCES
RÉF. : 19845

1,20€ la pièce
4,80 € la boîte



confetti's



Push Up Confetti

80 ml / 47 g, glace vanille et dragées multicolores — élaboré UE

CARTON DE 24 PIÈCES
RÉF. : 16678

0,83€ la pièce
20,00 € le carton

Fusées

60 ml / 60 g — élaboré France
BOÎTE DE 8 PIÈCES

0,49€ la pièce
3,95 € la boîte

SAVEUR COLA CITRON
RÉF. : 16537

FRAISE CITRON ABRICOT
RÉF. : 16536



ÉCONOMIQUE



Bâtonnets économiques

60 ml / 37,5 g
BOÎTE DE 12 PIÈCES

0,38€ la pièce
4,60 € la boîte

VANILLE
RÉF. : 16742

CHOCOLAT
RÉF. : 16743

FRAISE
RÉF. : 16744



Bâtonnets

60 ml / 40 g, Thiriet
BOÎTE DE 6 PIÈCES

0,60€ la pièce
3,60 € la boîte

VANILLE
RÉF. : 16815

CHOCOLAT
RÉF. : 16816

FRAISE
RÉF. : 16817

60 ml / 40 g, Thiriet
BOÎTE DE 6 PIÈCES

NOISETTE
RÉF. : 16818

CAFÉ
RÉF. : 16819

PISTACHE
RÉF. : 16820

CARAMEL
RÉF. : 16821



Cornets économiques

110 ml / 64 g
CARTON DE 16 PIÈCES

0,43€ la pièce
6,95 € le carton

VANILLE
RÉF. : 16790

VANILLE FRAISE
RÉF. : 16791

VANILLE CHOCOLAT
RÉF. : 16792





ROYAL FRUIZZ

55 ml / 55 g, Thiriet
— élaboré France
BOÎTE DE 8 PIÈCES

0,48€ la pièce
3,80 € la boîte

CITRON
RÉF. : 16470

MENTHE
RÉF. : 16525

ORANGE
RÉF. : 16469



Petits pots

60 ml / 30 g, pots en plastique PET recyclable
— élaboré France
CARTON DE 60 PIÈCES

VANILLE FRAISE
RÉF. : 74117

VANILLE CHOCOLAT
RÉF. : 74118

0,30€ la pièce
18,00 € le carton

85 ml / 43 g, pots en plastique PET recyclable
— élaboré France
CARTON DE 36 PIÈCES

VANILLE
FRAISE
RÉF. : 74116

CITRON FRUITS
ROUGES
RÉF. : 16752

VANILLE
CHOCOLAT
RÉF. : 16674

0,41€ la pièce
14,80 € le carton



Coupes liégeoises

Élaborées France
CARTON DE 30 PIÈCES

0,55€ la pièce
16,50 € le carton

FRAISE MELBA
125 ml / 69,7 g
RÉF. : 16826

PÊCHE MELBA
125 ml / 70,6 g
RÉF. : 16827

CHOCOLAT
135 ml / 66,4 g
RÉF. : 16825

CAFÉ
135 ml / 63,6 g
RÉF. : 16824

POIRE BELLE HÉLÈNE
125 ml / 72,3 g
RÉF. : 16828

Petits pots vanille bio



85 ml / 43 g, pots en
plastique PET recyclable
— élaboré France

CARTON DE 36 PIÈCES
RÉF. : 16793

0,52€ la pièce
18,80 € le carton



Orange givrée

120 ml, sorbet avec pulpe dans l'écorce du fruit - Thiriet — élaboré France

CARTON DE 20 PIÈCES
RÉF. : 16718

1,70€ la pièce
34,00 € le carton

Noix de coco givrée

145 ml / 82,5 g, avec noix de coco râpée - Thiriet — élaboré France

CARTON DE 16 PIÈCES
RÉF. : 16716

1,75€ la pièce
28,00 € le carton



Citron givré

120 ml, sorbet avec pulpe dans l'écorce du fruit - Thiriet — élaboré France

CARTON DE 20 PIÈCES
RÉF. : 16717

1,70€ la pièce
34,00 € le carton



Tranche napolitaine vanille fraise et chocolat

100 ml / 47,5 g - glaces saveurs vanille, fraise et chocolat — élaboré France

CARTON DE 24 PIÈCES
RÉF. : 78538

0,45€ la pièce
10,90 € le carton



LES Spécialités INDIVIDUELLES

Exquis façon rocher

120 ml / 85 g, crème glacée praliné avec morceaux d'amandes, cœur de sauce chocolat lait, enrobage chocolat gianduja et morceaux de biscuit, Thiriet — élaboré France

CARTON DE 24 PIÈCES
RÉF. : 16691

1,10€ la pièce
26,50 € le carton



Exquis vanille

130 ml / 85 g, forme dôme, crème glacée vanille gosses cœur meringue enrobage nougatine, Thiriet — élaboré France

CARTON DE 24 PIÈCES
RÉF. : 16692

1,10€ la pièce
26,50 € le carton



Profiteroles

26 g, Ø 5 cm, chou garni de crème glacée vanille, sortir 10 minutes avant dégustation, IQF — élaboré France

CARTON DE 50 PIÈCES
RÉF. : 19738

0,49€ la pièce
24,70 € le carton



Omelette norvégienne rhum-raïsin



75 g / 140 ml, 65 mm, crème glacée au rhum avec raisins macérés au rhum déposée sur une base de biscuit, surmontée d'une meringue légèrement colorée — élaboré par un artisan glacier français (Auvergne- Rhône-Alpes)

CARTON DE 12 PIÈCES
RÉF. : 16757

1,41€ la pièce
16,90 € le carton



Nougat glacé individuel

130 ml / 75 g, mousse à la crème fraîche avec des fruits secs, décor cubes d'abricots, morceaux de pistache et d'amande, raisins secs, Thiriet — élaboré France

CARTON DE 24 PIÈCES
RÉF. : 16693

1,70€ la pièce
40,85 € le carton



Soufflé Grand Marnier®



75 g / 140 ml, Crème glacée à l'extrait Grand Marnier®, décor zestes d'orange semi-confits, à servir glacé, dès la sortie du congélateur — élaboré par un artisan glacier français (Auvergne- Rhône-Alpes)

CARTON DE 12 PIÈCES
RÉF. : 17747

1,54€ la pièce
18,50 € le carton

À PARTAGER



Nougat glacé

2 l / 1,2 kg, recette tradition avec crème fraîche, morceaux et crème de nougat, pistaches hachées, le tout agrémenté de délicieux fruits secs, Thiriet — élaboré France

CARTON DE 6 X 1 PIÈCE
RÉF. : 06279

18,05€ la pièce

Vacherin vanille framboise

1 kg / 2 L, 16 à 18 parts, sorbet framboise et glace à la vanille, crème glacée vanille et meringue, sauce aux fruits rouges — élaboré France

CARTON DE
6 X 1 PIÈCE
RÉF. : 06773

9,70€ la pièce



Passionata chocolat vanille noisette

1,9 l / 1 kg, composé de trois délicieuses glaces chocolat, vanille, noisette, feuilletage au cacao — élaboré France

CARTON DE
6 X 1 PIÈCE
RÉF. : 06262

9,30€ la pièce



Vacherin framboise poire vanillée cassis

2,7 l / 1,520 kg, sorbet plein fruit framboise, sorbet plein fruit poire vanillée, sorbet plein fruit cassis, décor en crème fouettée poché à la main, meringue — élaboré France

CARTON DE
4 X 1 PIÈCE
RÉF. : 06694

24,10€ la pièce



Omelette norvégienne

2 l / 960 g, crème glacée créole (avec rhum), raisins macérés et génoise au punch, meringue, (attention produit fragile, riche en alcool) — élaboré France

CARTON DE 4 PIÈCES
(NON DÉTAILLABLE)
RÉF. : 06114

15,80€ la pièce



Passionata fraise citron cassis

1,9 l / 1,23 kg, sorbets fraise, citron, cassis, feuilletage croustillant citron — élaboré France

CARTON DE 6 X 1 PIÈCE
RÉF. : 06530

10,40€ la pièce



*À découvrir
aussi*
www.lechariotdeglaces.com

**TÉLÉCHARGEZ NOS
CATALOGUES SUR
DS-RESTAURATION**
.com

SIRF

14, rue Bonséjour
85120 La Châtaigneraie

02 51 53 58 10
Fax : 02 51 52 79 64

DS ARMORIQUE

PA de La Gaultière
rue de La Gaultière
35220 Châteaubourg

02 23 37 18 50
Fax : 02 23 37 60 38

DISVAL

47, rue du Clos Renard
45110 Châteauneuf-sur-Loire

02 38 46 83 80
Fax : 02 38 58 60 75

DS RHÔNE-ALPES

405, rue André Turcat
42160 Andrézieux-Bouthéon

04 77 34 07 75
Fax : 04 77 47 58 19

FRESCA

ZAC Val Vert
Croix Blanche
6, rue de la Butte au Berger
91220 Le Plessis-Pâté

01 64 54 54 00
Fax : 01 60 10 07 98

Produits surgelés
sauf  « Produit frais »

**PRIX TARIFS APPLICABLES
AU 9/01/2023**



Agissez pour
le recyclage des
papiers avec
DS Restauration
et Ecofolio.



NOTA : Cette proposition est valable pour les commandes par boîte ou carton complet et dans la limite des stocks disponibles donc de ce fait sans engagement de durée. • Sauf erreur typographique. Suggestions de présentation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération • Tous nos prix sont exprimés en euros et sont hors taxes • Les prix de revient portion ou pièce sont purement indicatifs