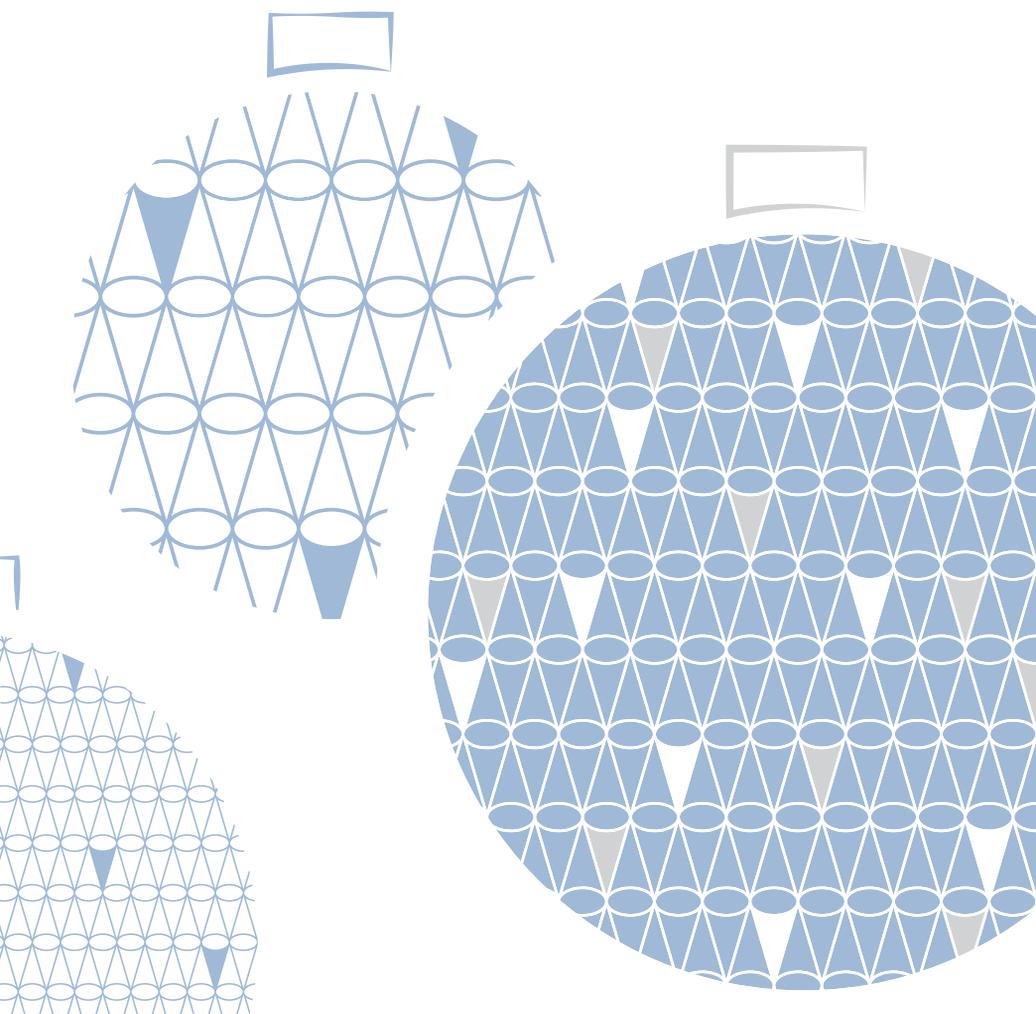


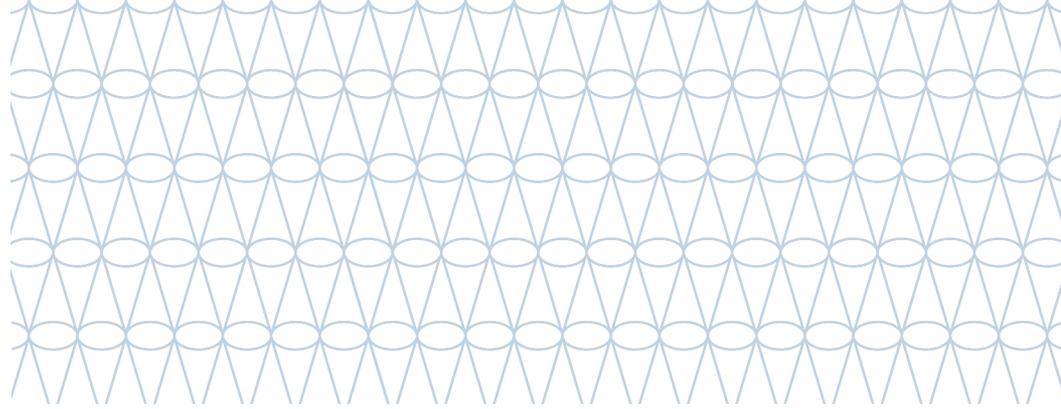
une Glace à Paris

— PÂTISSERIES GLACÉES —

COLLECTION HIVER

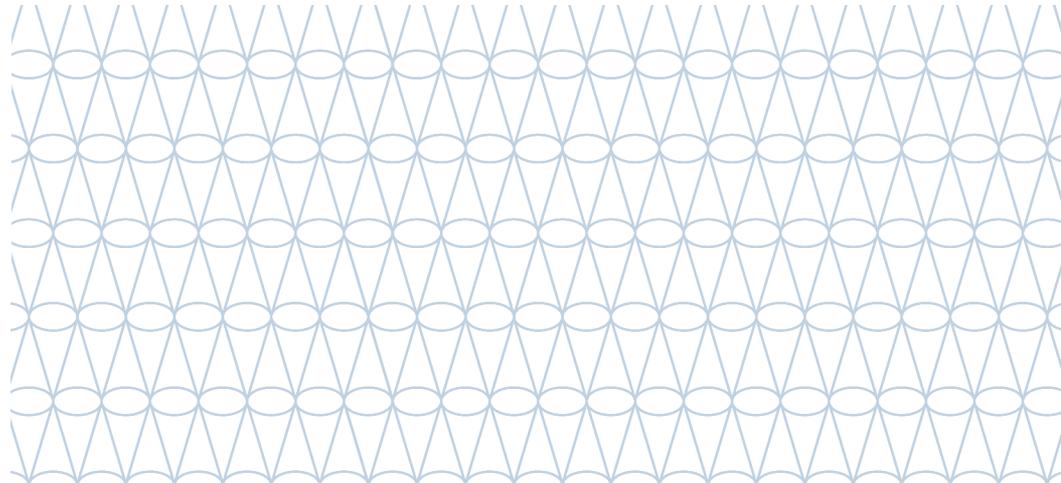
2017/2018





une Glace à Paris

— PÂTISSERIES GLACÉES —



LES BÛCHES
ET GÂTEAUX
POUR FÊTER
NOËL

Bûche Vacherin

Taille unique 5/6 personnes ♦ 49.00 €

Disponible à partir du samedi 25 novembre

- ♦ Sorbet litchi de l'île de Madagascar
- ♦ Sorbet framboise Willamette
- ♦ Crème de framboise de ronce de Bretagne
- ♦ Meringue croustillante

Allergènes : œufs

Alcool : oui (alcool de litchi) ♦ Gélatine : non

Conservation au congélateur : - 20°C

Conseil de dégustation :

Pour apprécier pleinement la qualité gustative de votre entremets, il est indispensable de le déposer dans le réfrigérateur hors de son emballage 30 minutes avant dégustation.

Suggestions d'accompagnement :

Coulis aux fruits rouges, 20 cl ♦ 6.00 €

Vin rouge : Rivesaltes grenat sur grains, Domaine Boudeau, 2014 ♦ 19.80 €



Bûche Mont blanc givré

Taille unique 6/7 personnes ♦ 59.00 €

Disponible à partir du 25 novembre

- ♦ Crème glacée à la vanille Tahitensis de Papouasie Nouvelle Guinée fumée au bois de hêtre par nos soins
- ♦ Parfait à la châtaigne
- ♦ Coulis de châtaigne
- ♦ Crème glacée aux brisures de marrons glacés
- ♦ Meringue croustillante
- ♦ Crème de marrons glacés façon Mont blanc
- ♦ Biscuit léger à la châtaigne

Allergènes : œufs, produits laitiers

Alcool : oui (whisky) ♦ Gélatine : non

Conservation au congélateur - 20°C

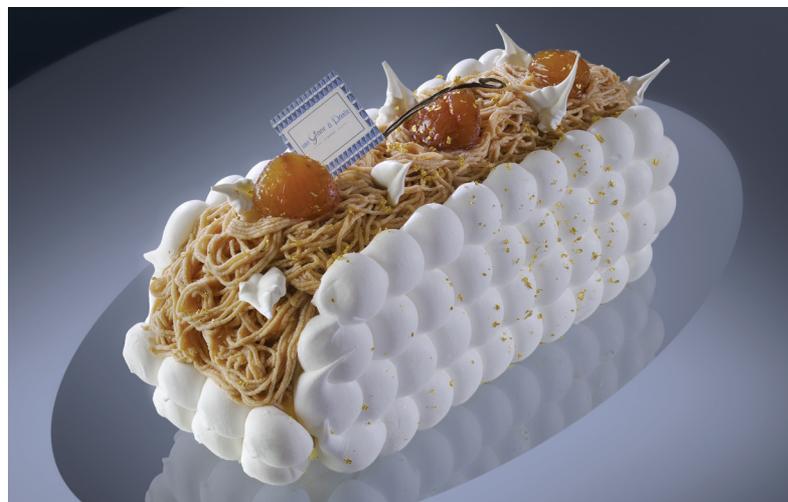
Conseil de dégustation :

Pour apprécier pleinement la qualité gustative de votre entremets, il est indispensable de le déposer dans le réfrigérateur hors de son emballage 30 minutes avant dégustation.

Suggestions d'accompagnement :

Coulis au chocolat noir de Tanzanie 75%, 20cl ♦ 6.00 €

Vin blanc : Muscat de Rivesaltes, Domaine Boudau, 2016 ♦ 19.80 €



Bûche Tanzanie

Taille unique 6 personnes ♦ 55.00 €

Disponible à partir du 25 novembre

- ♦ Sorbet chocolat noir de Tanzanie 75 %
- ♦ Crémeux chocolat noir de Tanzanie et sarrasin
- ♦ Parfait vanille à l'infusion de sarrasin grillé et noisettes caramélisées
- ♦ Croustillant à la noisette du Piémont

Allergènes : œufs, produits laitiers, fruits à coques (noisettes)

Alcool : non ♦ Gélatine : non

Conservation au congélateur - 20°C

Conseil de dégustation :

Pour apprécier pleinement la qualité gustative de votre entremets, il est indispensable de le déposer dans le réfrigérateur hors de son emballage 30 minutes avant dégustation.

Suggestions d'accompagnement :

Coulis chocolat, 20 cl ♦ 6.00 €

Vin rouge : Rivesaltes grenat sur grains, Domaine Boudeau, 2014 ♦ 19.80 €



Bûche Perle exotique

Taille unique 6/7 personnes ♦ 59.00 €

Disponible à partir du 25 novembre

- ♦ Sorbet à la mangue Alphonso
- ♦ Crème glacée à la noix de coco
- ♦ Compotée d'ananas
- ♦ Parfait à la noix de coco
- ♦ Crémeux à la mangue Alphonso
- ♦ Finition écrin aux amandes

Allergènes : œufs, produits laitiers, fruits à coques (amandes)

Alcool : oui (alcool de noix de coco) ♦ Gélatine : oui

Conservation au congélateur - 20°C

Conseil de dégustation :

Pour apprécier pleinement la qualité gustative de votre entremets, il est indispensable de le déposer dans le réfrigérateur hors de son emballage 30 minutes avant dégustation.

Suggestions d'accompagnement :

Coulis aux fruits exotiques, 20 cl ♦ 6.00 €

Vin blanc : Muscat de Rivesaltes, Domaine Boudau, 2016 ♦ 19.80 €



Bûche Chouquette

Taille unique 6 personnes ♦ 52.00 €

Disponible à partir du 25 novembre

- ♦ Crème glacée à la vanille sauvage de Colombie
- ♦ Caramel aux noisettes du Piémont
- ♦ Pâte à choux façon chouquette
- ♦ Meringue onctueuse au Yuzu

Allergènes : gluten, œufs, produits laitiers, fruits à coques (noisettes)

Alcool : non ♦ Gélatine : non

Conservation au congélateur - 20°C

Conseil de dégustation :

À l'approche de la dégustation, sortir le produit de son contenant, préchauffer le four traditionnel à 160°C et mettre au four 10 minutes.

Suggestions d'accompagnement :

Coulis aux fruits exotiques, 20 cl ♦ 6.00 €

Vin rouge : Rivesaltes grenat sur grains, Domaine Boudeau, 2014 ♦ 19.80 €



Bûche Millefeuille

Taille unique 6/7 personnes ♦ 59.00 €

Disponible à partir du 25 novembre

- ♦ Crème glacée à la vanille sauvage de Colombie, marbrée caramel
- ♦ Biscuit léger punché au caramel
- ♦ Feuilletage caramélisé en Arlette
- ♦ Nougatine croquant parisien

Allergènes : gluten, œufs, produits laitiers, fruits à coques (amandes)

Alcool : non ♦ Gélatine : non

Conservation au congélateur - 20°C

Conseil de dégustation :

Pour apprécier pleinement la qualité gustative de votre entremets, il est indispensable de le déposer dans le réfrigérateur hors de son emballage 30 minutes avant dégustation.

Suggestions d'accompagnement :

Coulis au chocolat noir de Tanzanie 75%, 20 cl ♦ 6.00 €

Coulis aux fruits exotiques, 20 cl ♦ 6.00 €

Vin rosé pétillant : 24 Carra, « Famille Sambardier » ♦ 19.80 €



Omelette Norvégienne

Taille 4/5 personnes ♦ 39.00 €

♦♦

Taille 7/8 personnes ♦ 64.00 €

Disponible immédiatement

- ♦ Crème glacée à la vanille fumée au bois de hêtre par nos soins
- ♦ Biscuit baba punché au Rhum brun Saint James
- ♦ Finition meringue fondante
- ♦ Mignonette de rhum Saint James

Notre poêlon collector en cuivre gravé «Une glace à Paris», conçu par le célèbre fabricant français Mauviel ♦ 99.00 €

Allergènes : gluten, œufs, produits laitiers

Alcool : oui (rhum brun Saint James) ♦ Gélatine : oui

Conservation au congélateur - 20°C

Conseil de dégustation :

Four traditionnel nécessaire pour ce dessert. Une fiche explicative vous sera remise.

Suggestion d'accompagnement :

Coulis exotique, 20 cl ♦ 6.00 €



Vacherins

Taille 3/4 personnes ♦ 36.00 € ♦♦ Taille 7/8 personnes ♦ 64.00 €

Disponible immédiatement

Crème glacée au caramel croquant parisien et crème glacée au chocolat de Tanzanie 75%

Allergènes : œufs, produits laitiers, fruits à coques (amandes)

Alcool : non ♦ Gélatine : non

Suggestions d'accompagnement :

Coulis au chocolat de tanzanie 75%, 20 cl ♦ 6.00 €

Vin rouge : Rivesaltes grenat sur grains, Domaine Boudeau, 2014 ♦ 19.80 €

Sorbet à la fraise hibiscus et crème glacée à la fleur de lait

Allergènes : œufs, produits laitiers

Alcool : non ♦ Gélatine : non

Suggestions d'accompagnement :

Coulis aux fruits rouges, 20 cl ♦ 6.00 €

Vin rosé pétillant : 24 Carra, « Famille Sambardier » ♦ 19.80 €

Tout agrume : sorbet mandarine, sorbet citron vanillé, sorbet pamplemousse et sorbet bergamote

Allergènes : œufs

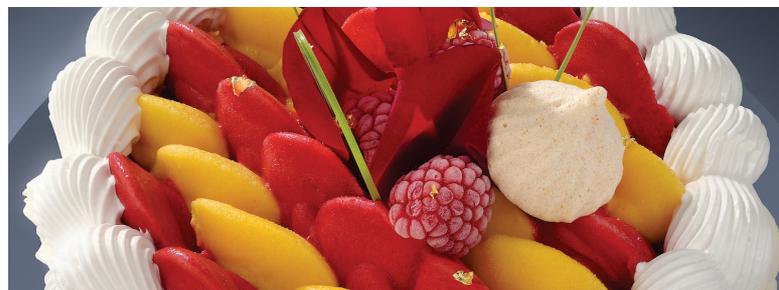
Alcool : non ♦ Gélatine : non

Suggestion d'accompagnement :

Coulis exotique, 20 cl ♦ 6.00 €

Vin rosé pétillant : 24 Carra, « Famille Sambardier » ♦ 19.80 €

Conservation au congélateur : - 20 degrés



Nougat glacé

Taille unique 6 personnes ♦ 44.00 €

Disponible immédiatement

- ♦ Sorbet à l'abricot et au whisky
- ♦ Compotée d'abricots
- ♦ Nougat glacé aux fruits secs
- ♦ Finition aux amandes

Allergènes : œufs, produits laitiers, fruits à coques

Alcool : oui (whisky) ♦ Gélatine : oui

Conservation au congélateur - 20°C

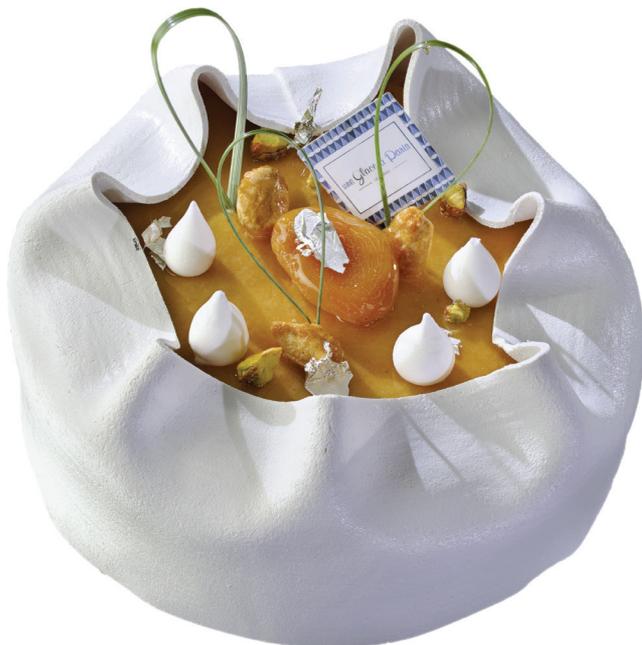
Conseil de dégustation :

Pour apprécier pleinement la qualité gustative de votre entremets, il est indispensable de le déposer dans le réfrigérateur hors de son emballage 30 minutes avant dégustation.

Suggestions d'accompagnement :

Coulis aux fruits exotiques, 20 cl ♦ 6.00 €

Vin blanc : Muscat de Rivesaltes, Domaine Boudau, 2016 ♦ 19.80 €



Agrume

Taille unique 6 personnes ♦ 39.00 €

Disponible immédiatement

- ♦ Sablé breton à la noisette
- ♦ Crème glacée à la bergamote
- ♦ Sorbet au pamplemousse rose
- ♦ Crème au citron de Sicile

Allergènes : gluten, œufs, produits laitiers, fruits à coques (noisettes)

Alcool : non ♦ Gélatine : oui

Conservation au congélateur - 20°C

Conseil de dégustation :

Pour apprécier pleinement la qualité gustative de votre entremets, il est indispensable de le déposer dans le réfrigérateur hors de son emballage 30 minutes avant dégustation.

Suggestions d'accompagnement :

Coulis aux fruits exotiques, 20 cl ♦ 6.00 €

Vin blanc : Muscat de Rivesaltes, Domaine Boudau, 2016 ♦ 19.80 €



Tatin glacée

Taille unique 6/7 personnes ♦ 44.00 €

Disponible immédiatement

- ♦ Pâte feuilletée
- ♦ Crème glacée vanille et fève de Tonka
- ♦ Crème de coing
- ♦ Pommes cuites au four
- ♦ Biscuit aux épices

Allergènes : gluten, œufs, produits laitiers

Alcool : non ♦ Gélatine : oui

Conservation au congélateur - 20°C

Conseil de dégustation :

À l'approche de la dégustation, sortir le produit de son contenant, préchauffer le four traditionnel à 160°C et mettre au four 10 minutes.

Suggestions d'accompagnement :

Coulis au caramel, 20 cl ♦ 6.00 €

Vin rosé pétillant : 24 Carra, « Famille Sambardier » ♦ 19.80 €



Côté épiqueurien salé

Le foie gras de Ghislaine Arabian

La célèbre chef du restaurant Les Petites Sorcières 75014 Paris vous suggère de conserver le foie gras à 4°C et de le sortir du réfrigérateur au moment de le consommer

Bonne dégustation !

Foie gras mi-cuit nature

250 gr. ♦ 45.00 €

Foie gras mi-cuit, baie de genièvre pastrami

250 gr. ♦ 48.00 €

Disponible à partir du 9 décembre

Pour accompagner à merveille les foie gras, nous vous proposons notre célèbre sorbet orange carotte gingembre.



GOURMANDISES
MAISON
POUR UNE BELLE
FIN D'ANNÉE

Brioche des fêtes

Taille unique 4/5 personnes ♦ 14.50 €

Disponible à partir du 18 novembre

♦ Brioche moelleuse à la fleur d'oranger, aux fruits confits et à la vanille, recouvert d'un croustillant aux amandes

Allergènes : gluten, œufs, produits laitier, fruits à coque (amandes)

Alcool : non ♦ Gélatine : non

Conservation à température ambiante

Suggestion d'accompagnement :

Vin rosé pétillant : 24 Carra, « Famille Sambardier » ♦ 19.80 €



Pâtisseries glacées individuelles

Conservation au congélateur - 20°C

Disponibles à partir de mi-novembre

Agrume	La pièce	◇	8.20 €
Omelette norvégienne	La pièce	◇	8.20 €
Tatin glacée	La pièce	◇	8.20 €
Nougat glacé à l'abricot	La pièce	◇	8.20 €
Vacherin litchi framboise de ronce	La pièce	◇	8.20 €
Chouquette glacée vanille noisette yuzu	La pièce	◇	8.20 €
Mont blanc	La pièce	◇	8.70 €
Millefeuille à la vanille et au caramel	La pièce	◇	8.70 €
Buchette exotique	La pièce	◇	8.20 €
Buchette Tanzanie	La pièce	◇	8.20 €



Crèmes glacées et sorbets à emporter

Sorbets

- ◇ Ananas rôti de Côte d'Ivoire
- ◇ Cassis de Bourgogne, menthe fraîche, cannelle
- ◇ Chocolat Inaya de Côte d'Ivoire 64% de cacao et mûre
- ◇ Citron de Sicile vanillé
- ◇ Fraise mara des bois et fleurs d'hibiscus
- ◇ Framboise Willamette
- ◇ Framboise de ronce de Bretagne
- ◇ Mangue Alphonso d'Inde
- ◇ Mandarine de Sicile
- ◇ Orange, carotte, gingembre
- ◇ Coing vanillé
- ◇ Fruit de la passion d'Équateur
- ◇ Poire Williams de Haute Provence et bois d'anis
- ◇ Cocktail exotique

Crèmes glacées

- ◇ Café Jurutongo du Panama
- ◇ Fleur de lavande
- ◇ Chataîgne
- ◇ Caramel croquant parisien
- ◇ Chocolat Inaya Côte d'Ivoire fumé par nos soins au bois de hêtre
- ◇ Chocolat de Tanzanie 75%
- ◇ Fleur de lait

- ◇ Malaga : rhum raisins
- ◇ Medovick : fleur de lait, confiture de lait et poudre de biscuit au miel de sarrasin
- ◇ Miel Leatherwood poivre de Timut
- ◇ Noisettes du Piémont IGP caramélisées
- ◇ Pain d'épices
- ◇ Pistache néroli
- ◇ Sarrasin, nougatine aux amandes
- ◇ Thé vert Matcha

Les glaces prestige

- ◇ Crème glacée vanille tahitensis de l'île Maurice et truffe noire du Périgord
- ◇ Plombière : crème glacée au kirsch AOC de Fougerolles et fruits confits macérés
- ◇ Nougat glacé : miel de lavande et fruits secs
- ◇ Vanille sauvage de Colombie, récolte de 2015
- ◇ Vanille de Papouasie Nouvelle Guinée fumée par nos soins au bois de hêtre

Le demi-litre ◇ 16.00 €

Le demi-litre prestige ◇ 19.50 €

Les moments sucrés

Langues de chat à la vanille	Boîte de 180gr	◇ 10.80 €
Langues de chat à la farine de maïs	Boîte de 160gr	◇ 10.80 €
Langues de chat au chocolat	Boîte de 180gr	◇ 10.80 €
Boudoirs à la fève de tonka	Boîte de 60gr	◇ 5.80 €
Boudoirs au thé vert matcha	Boîte de 60gr	◇ 5.80 €
Boudoirs au chocolat et à la cannelle	Boîte de 60gr	◇ 5.80 €
Boudoirs à la violette	Boîte de 60gr	◇ 5.80 €
Petites meringues à la violette	Boîte de 125gr	◇ 7.20 €
Petites meringues à la vanille	Boîte de 125gr	◇ 7.20 €
Petites meringues au chocolat	Boîte de 125gr	◇ 7.20 €
Petites meringues caramélisées	Boîte de 125gr	◇ 7.20 €
Petites meringues au thé vert matcha	Boîte de 125gr	◇ 7.20 €
Guimauves à la vanille	Boîte de 130gr	◇ 5.80 €
Guimauves à la violette	Boîte de 130gr	◇ 5.80 €
Guimauves aux noisettes du Piémont	Boîte de 130gr	◇ 5.80 €
Guimauves à la pistache	Boîte de 240gr	◇ 5.80 €
Croquants de Provence	Sachet de 100gr	◇ 5.50 €
Nuages d'amandes	Boîte de 150gr	◇ 7.20 €
Pavés croquants parisiens	Boîte de 100gr	◇ 8.50 €
Pâtes de fruits assorties	Boîte de 240gr	◇ 7.50 €



Marrons glacés

Tous nos marrons glacés sont fabriqués dans un atelier français dans la ville d'Aubagne depuis 1896, avec de délicieux marrons en provenance de Turin.

Sachet de 2 pièces	◇ 7.60 €
Boîte de 4 pièces	◇ 14.80 €
Boîte de 6 pièces	◇ 21.90 €
Boîte de 8 pièces	◇ 28.80 €



Côté confiserie

Bonbons à la violette	Boîte de 130gr	◇ 6.90 €
Bonbons au coquelicot	Boîte de 130gr	◇ 6.90 €
Bonbons à la rose	Boîte de 130gr	◇ 6.90 €
Sucres d'orge	La pièce	◇ 0.70 €

Les gâteaux de voyage

Cake au citron et bigaradier	La pièce	◆ 16.00 €
Cake au chocolat et au gianduja	La pièce	◆ 16.00 €
Cake aux châtaignes et aux poires	La pièce	◆ 16.00 €
Financier aux framboises et noisettes	La pièce	◆ 16.00 €
Pain de gêne	La pièce	◆ 18.00 €
Pain d'épices à l'orange	La pièce	◆ 18.00 €
Cake plombière	La pièce	◆ 18.00 €



Les confitures maison

Fraise feijoa	Pot de 240gr	◆ 7.80 €
Cassis menthe cannelle	Pot de 240gr	◆ 7.80 €
Orange menthe cannelle	Pot de 240gr	◆ 7.80 €
Griotte thé vert	Pot de 240gr	◆ 7.80 €
Framboise de ronce	Pot de 240gr	◆ 7.80 €



Pâte à tartiner

Recette maison
70% noisettes IGP

Pot de 170gr ◆ 8.50 €

Côté vin

Bouteille de 75cl ◆ 19.80 €

à consommer avec modération

Vin rosé pétillant : 24 Carra,
« Famille Sambardier »

Champagne Duval Leroy
39.00 €

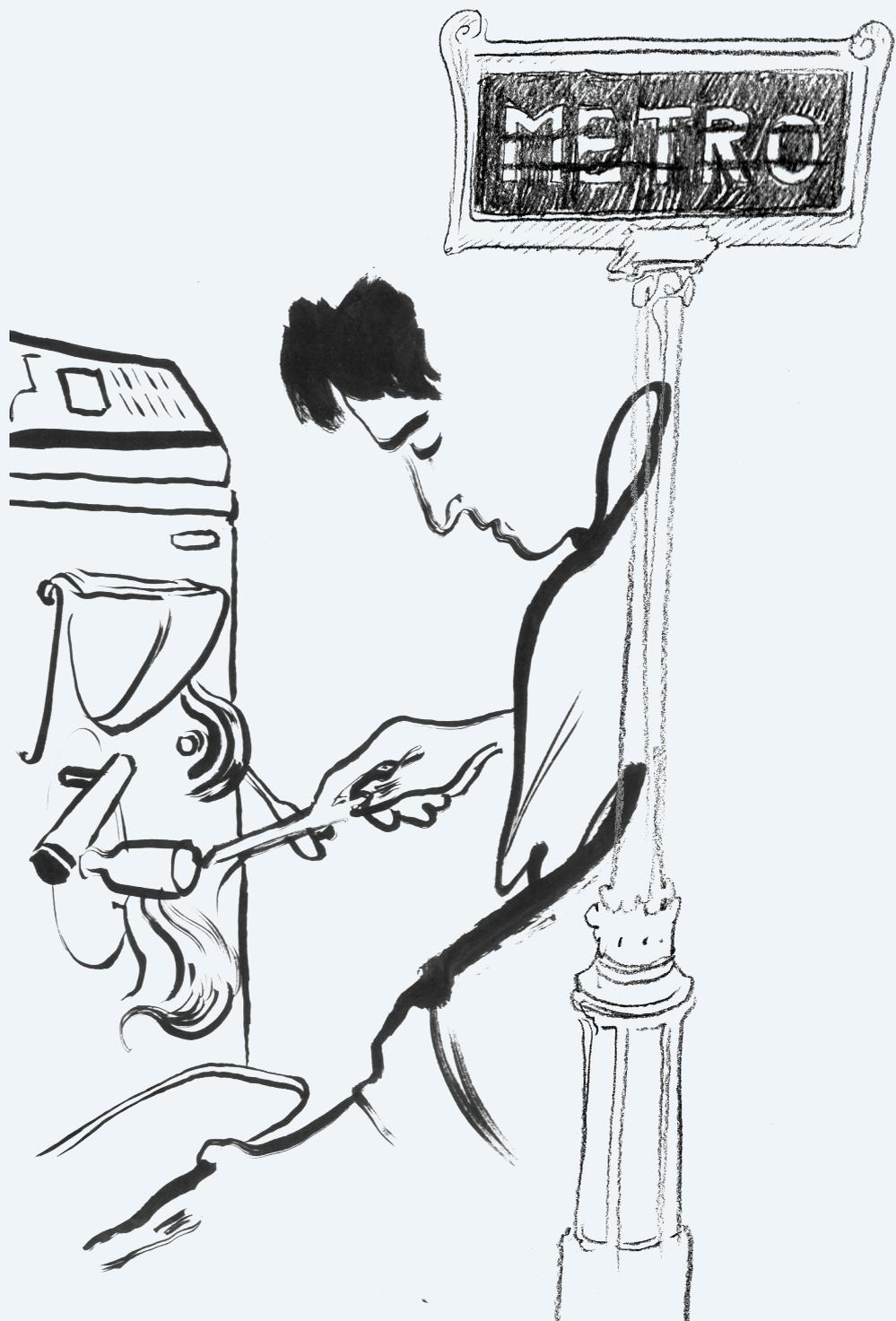
Vin rouge :
Rivesaltes grenat sur grains,
Domaine Boudeau, 2014

Vin blanc :
Muscat de Rivesaltes,
Domaine Boudau, 2016



LES GÂTEAUX
POUR FÊTER
LE PASSAGE

10%



Entremets glacé Bacchus

Taille unique 6/7 personnes ♦ 59.00 €

Disponible à partir du 27 décembre

- ♦ Sorbet champagne Duval Leroy
- ♦ Parfait au Marc de Champagne
- ♦ Biscuit à la farine de riz
- ♦ Sorbet pêche de vigne

Allergènes : oeufs, produits laitiers

Alcool : oui (champagne et marc de champagne) ♦ Gélatine : oui

Conservation au congélateur - 20°C

Conseil de dégustation :

Pour apprécier pleinement la qualité gustative de votre entremets, il est indispensable de le déposer dans le réfrigérateur hors de son emballage 30 minutes avant dégustation.

Suggestions d'accompagnement :

Coulis aux fruits rouges, 20 cl ♦ 6.00 €

Champagne Duval Leroy ♦ 39.00 €



Gâteau lumière

Taille unique 4 personnes ♦ 48.00 €

Disponible à partir du mercredi 27 décembre

- ♦ Crème glacée à la vanille tahitensis de l'île Maurice et copeaux de truffe noire
- ♦ Biscuit moelleux punché au caramel
- ♦ Caramel à la truffe

Allergènes : gluten, œufs, produits laitiers, fruits à coques

Alcool : non ♦ Gélatine : non

Conservation au congélateur - 20°C

Conseil de dégustation :

Pour apprécier pleinement la qualité gustative de votre entremets, il est indispensable de le déposer dans le réfrigérateur hors de son emballage 30 minutes avant dégustation.

Suggestions d'accompagnement :

Coulis caramel, 20cl ♦ 6.00 €

Vin rosé pétillant : 24 Carra, « Famille Sambardier » ♦ 19.80 €

Champagne Duval Leroy ♦ 39.00 €



Galette classique

Taille unique 6 personnes ♦ 22.00 €

Disponible à partir du 3 janvier

- ♦ Pâte feuilletée
- ♦ Crème d'amande aux parfums de vanille et de fleur d'oranger
- ♦ Fève collection 2018

Allergènes : gluten, œufs, produits laitiers, fruits à coque (amandes)

Alcool : oui (rhum brun Saint James)

Gélatine : non

Suggestion d'accompagnement :

Vin rosé pétillant : 24 Carra, « Famille Sambardier » ♦ 19.80 €

Champagne Duval Leroy ♦ 39.00 €

Collectionnez également la fève numérotée

une Glace à Paris 2018

Disponible à partir du 3 janvier

♦ 5.00 € la pièce



Galette glacée

Taille unique 5 personnes ♦ 32.00 €

Disponible à partir du 3 janvier

- ♦ Pâte feuilletée
- ♦ Crème glacée amandes
- ♦ Meringues fondantes
- ♦ Dragées amandes
- ♦ Fève collection 2018

Allergènes : gluten, œufs, produits laitiers, fruits à coque (amandes)

Alcool : non ♦ Gélatine : non

À conserver à - 20°C

Conseil de dégustation :

Four traditionnel nécessaire pour ce dessert. Une fiche explicative vous sera remise.

Suggestion d'accompagnement :

Vin rosé pétillant : 24 Carra, « Famille Sambardier » ♦ 19.80 €

Champagne Duval Leroy ♦ 39.00 €



Brioche des rois

Taille unique 4/5 personnes ♦ 18.50 €

Disponible à partir du 3 janvier

- ♦ Brioche moelleuse à la fleur d'oranger
- ♦ Fruits confits et vanille
- ♦ Croustillant aux amandes
- ♦ Fève collection 2018

Allergènes : gluten, œufs, produits laitier, fruits à coque (amandes)

Alcool : non ♦ Gélatine : non

Conservation à température ambiante

Suggestion d'accompagnement :

Vin rosé pétillant : 24 Carra, « Famille Sambardier » ♦ 19.80 €

Champagne Duval Leroy ♦ 39.00 €



Commandes

Produits sous réserve des stocks disponibles

1. Par téléphone

au 01 49 96 98 33, pendant les heures d'ouverture

Règlement par carte bancaire en nous communiquant les informations nécessaires (les chèques ne sont pas acceptés)

2. En magasin

une Glace à Paris MARAIS, 75004, 15 rue sainte croix de la Bretonnerie

ou une Glace à Paris MONTMARTRE, 75018, 44 rue des Abbesses

pendant les heures d'ouverture

Règlement en espèces ou par carte bancaire (les chèques ne sont pas acceptés)

Aucune commande ne sera prise par internet ou sur notre adresse mail
Afin d'enregistrer votre commande merci de nous indiquer dans l'ordre ci-dessous :

- ♦ Le magasin où vous viendrez retirer votre commande (Marais ou Montmartre)
- ♦ Nom et prénom
- ♦ Numéro de téléphone
- ♦ La date et l'heure auxquelles vous souhaitez retirer votre commande
- ♦ Le nom des produits souhaités

Commande pour le :

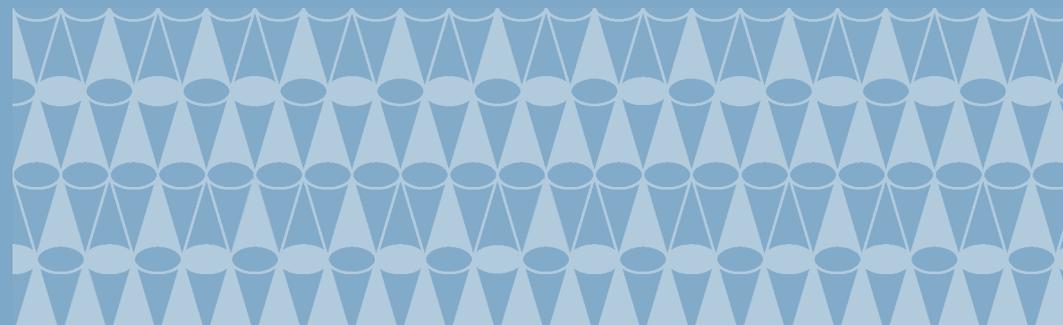
Vendredi 22 décembre
Samedi 23 décembre
Dimanche 24 décembre
Samedi 30 décembre
Dimanche 31 décembre

Clôture des commandes le :

Mercredi 20 décembre
Jeudi 21 décembre
Vendredi 22 décembre
Jeudi 28 décembre
Vendredi 29 décembre

Dates	une Glace à Paris Marais	Salon de thé Marais	une Glace à Paris Montmartre
Lundi 11 décembre	13h00 / 20h00	18h30	fermé
Mardi 12 décembre	fermé	fermé	fermé
Mercredi 13 décembre	13h00 / 20h00	18h30	13h30/20h00
Jeudi 14 décembre	13h00 / 20h00	18h30	13h30/20h00
Vendredi 15 décembre	13h00 / 20h00	18h30	13h30/20h00
Samedi 16 décembre	12h00/ 20h00	18h30	11h00 / 20h00
Dimanche 17 décembre	12h00/ 20h00	18h00	11h00 / 20h00
Lundi 18 décembre	13h00 / 20h00	18h00	13h30/20h00
Mardi 19 décembre	13h00 / 20h00	18h00	13h30/20h00
Mercredi 20 décembre	11h00 / 20h00	18h00	13h30/20h00
Jeudi 21 décembre	11h00 / 20h00	18h00	11h00 / 20h00
Vendredi 22 décembre	10h00 / 20h30	18h00	10h00 / 20h30
Samedi 23 décembre	10h00 / 20h30	fermé	10h00 / 20h30
Dimanche 24 décembre	9h00 / 18h00	fermé	9h00 / 18h00
Lundi 25 décembre	Fermé	fermé	Fermé
Mardi 26 décembre	Fermé	fermé	Fermé
Mercredi 27 décembre	13h00 / 20h00	18h00	13h00 / 20h00

Dates	une Glace à Paris Marais	Salon de thé Marais	une Glace à Paris Montmartre
Jeudi 28 décembre	13h00 / 20h00	18h00	13h00 / 20h00
Vendredi 29 décembre	10h00 / 20h30	18h00	10h00 / 20h30
Samedi 30 décembre	10h00 / 20h30	18h00	10h00 / 20h30
Dimanche 31 décembre	9h00 / 18h00	fermé	9h00 / 18h00
Lundi 1 ^{er} janvier	fermé	fermé	fermé
Mardi 2 janvier	fermé	fermé	fermé
Mercredi 3 janvier	13h00 / 20h00	ouvert	13h30 / 20h00



Les 24 et 31 décembre nos magasins fermeront à 18h



Nous remercions :

Notre équipe pour son engagement,
Esther Szac pour la conception graphique,
Grant Symon pour les photographies,
EtSens pour la relation presse,
Cécile Guillard pour les illustrations,
France Ouest Imprim pour l'impression,
Yanick Jahan (les dessous d'Apollon) pour la relecture,
Et un clin d'oeil particulier à tous ceux
qui nous accompagnent dans notre aventure.

Emmanuel Ryon, Meilleur Ouvrier de France
Glacier et Champion du Monde de Pâtisserie,
Olivier Ménard, ainsi que toute leur équipe

une Glace à Paris

vous souhaitent de passer
d'agréables fêtes de fin d'année
tout en gourmandise

- ◇ Sous réserve de stock disponible
- ◇ Photos non contractuelles.
- ◇ Ne pas jeter sur la voie publique.
- ◇ Boissons alcoolisées à consommer avec modération
- ◇ Possibilité de traces d'œufs, de gluten, de produits laitiers et de fruits à coque.

Transport de vos produits glacés

Nous vous fournissons une boîte isotherme gratuite.

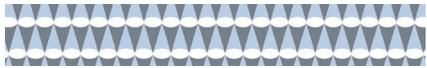
Celle-ci vous garantit :

- ◇ 45 mn de transport pour les petits gâteaux individuels
et les ½ litres de glaces ou sorbets
- ◇ 1h pour le transport de vos bûches et entremets

À réserver impérativement lors de votre commande.

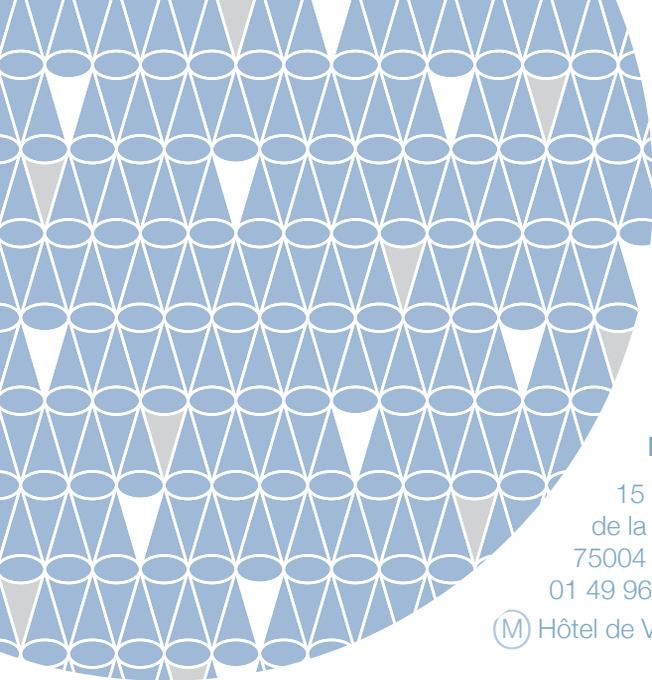
Pour une durée de transport plus longue nous vous proposons également :

- ◇ Pour 2h de transport : un sac isotherme + charges de froid négatif
25.00 €
- ◇ Pour 3h de transport : un sac isotherme + charges de froid négatif
45.00 €
- ◇ Pour 6h de transport : un sac isotherme + charges de froid négatif
90.00 €



une Glace à Paris®
— EMMANUEL RYON —
— OLIVIER MÉNARD —





LE MARAIS

15 rue Sainte Croix
de la Bretonnerie
75004 Paris
01 49 96 98 33

 Hôtel de Ville

www.une-glace-a-paris.fr



MONTMARTRE

44 rue des Abbesses
75018 Paris

 Abbesses

