
René
NARDONE
Maître Artisan
glacier
VIEUX LYON
Les glaces René Nardone à la maison
Bûches glacées
2026
Fabrication maison

FAIT MAISON

Nos bûches glacées

Nos bûches glacées sont disponibles dans differentes tailles (6/8/10 personnes)

COMMANDEZ AVANT
LE 21 DÉCEMBRE

1 Natale rosso

Glace orange, glace panettone,
éclats de panettone, insert orange,
Grand-Marnier®

2 Oro di tonka

Glace vanille tonka, glace pécan
Insert caramel toffee, Dacquoise praliné feuilletine

3 Rocher

Glace rocher, Ferrero Rocher®, meringues

4 Omelette Norvégienne

(6 personnes uniquement)

Glace vanille, meringue italienne,
génoise punchée au Grand-Marnier®

5 Baiser d'hiver

Glace vanille, insert glace framboise,
éclats de framboise

6 Mont-Blanc

Glace châtaigne, vanille,
crème légère à la châtaigne, meringues

7 Dolce Prezioso

Glace pistache, fior di latte,
cœur coulant framboise, éclats de pistache

8 Agrumes

Glace mandarine, orange sanguine, yuzu,
crème légère au citron, meringues

Glace tradition de Noël

Panettone, 1/2 litre
Pain d'épices, 1/2 litre

6 personnes	39 €
8 personnes	52 €
10 personnes	65 €
Omelette Norvégienne	39 €
Glace tradition	11,50 €

Liste des allergènes

Lait / crèmes (Lactose) · Œufs · Gluten · Soja · Fruits à coques


1


2


3


4


René
NARDONE
Maître Artisan
glacier
5


René
NARDONE
Maître Artisan
glacier
6


René
NARDONE
Maître Artisan
glacier
7


René
NARDONE
Maître Artisan
glacier
8

Toutes nos saveurs à emporter

nous vous proposons une palette de 57 parfums à emporter en 500 ml et 1000 ml ainsi que des spécialités glacées en 500 ml.

Abricot
Amarena
Banane
Bergamote
Bueno
Cacahuète
Café
Cannelle
Caramel salé
Cassis
Châtaigne
Chocolat
Chocolat feuilletine
Chocorange[a]
Chewing gum
Citron
Cookies
Fior di latte
Fleur d'oranger
Fraise
Framboise
Fruits des bois
Gianduia
Gingembre
Litchi
Mangue
Mandarine
Melon
Menthe blanche
Menthe chocolat
Mûre sauvage
Noisette
Noix de Coco
Noix de Pécan caramélisées
Nougat
Nut chocolat
Orange sanguine
Pâte d'amande
Passion
Poire
Pralines roses
Pistache
Quatre fruits
(Ananas, Banane, Citron, Mandarine)
Réglisse
Rhum-raisins[a]
Rose
Sésame noir
Spéculoos
Stracciatella
Tarte citron Meringuée
Tangelo
Thé matcha
Tiramisu[a]
Vanille
Violette
Yaourt
Yuzu

Spécialités glacées (en 1/2 litre uniquement)



Amarena
Glace vanille, griottes au sirop

Dauphinoise
Glace noisette, cerneaux de noix, sauce caramel

Tiramisu[a]
Glace tiramisu, biscuits à la cuillère ponchés à la liqueur de café.

Rhum-Raisin[a]
Glace au rhum, raisins macérés au rhum

Bouquet romain[a]
Glace vanille, chocolat, chantilly glacée, noisettes grillées et orangettes au Grand-Marnier

(a) Présence d'alcool

René NARDONE
Artisan Maître glacier
VIEUX LYON

Maître artisan glacier

3, place Ennemond-Fousseret
26, quai de Bondy - 69005 LYON

Tél. : **04 78 28 29 09**

www.glaciernardone.com

Réalisation : Philippe Sudre | Pomme Cannelle - Crédit photos : Glacier René Nardone - Photographies non contractuelles