



Bûches Glacées 2024

**Passez vos commandes
par téléphone au 04 78 28 29 09
ou sur place jusqu'au 21 décembre**

Nos bûches glacées 2024 sont disponibles pour :
6 personnes 33,00€
8 personnes 44,00€
10 personnes 55,00€
Omelette norvégienne 39,00€



**3, place Ennemond Fousseret - 69005 Lyon (Vieux Lyon)
Tél. 04 78 28 29 09 - www.glaciernardone.com**

INFINIMENT PRALINÉ

Glace pistache, chocolat, crème légère à la framboise,
croustillant praliné

FRAMBOISIER

Glace framboise, nougat, crème légère à la pistache,
meringues

AGRUMES

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

MONT-BLANC

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

ROCHER

Glace rocher, Ferrero Rocher®, meringues

Omelette norvégienne uniquement pour 6/8 personnes

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

GLACE TRADITION DE NOËL - 1/2 litre - 11,50€

Glace Pain d'épices

CUP ICE DE NOËL - 5,50€

Cup marron

Glace vanille, meringue, crème de marron

Cup noisette

Glace noisette, gianduja, éclats de noisette,
crème légère au citron, Lemon curd



Bûches Glacées 2024

**Passez vos commandes par téléphone
au 04 78 28 29 09 ou sur place jusqu'au 21 décembre**

Nos bûches glacées 2024 sont disponibles pour :

6 personnes 33,00€

8 personnes 44,00€

10 personnes 55,00€

Omelette norvégienne 39,00€

INFINIMENT PRALINÉ

Glace pistache, chocolat, crème légère à la framboise,
croustillant praliné

FRAMBOISIER

Glace framboise, nougat, crème légère à la pistache, meringues

AGRUMES

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

MONT-BLANC

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

ROCHER

Glace rocher, Ferrero Rocher®, meringues

Omelette norvégienne uniquement pour 6/8 personnes

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

GLACE TRADITION DE NOËL - 1/2 litre - 11,50€

Glace Pain d'épices

CUP ICE DE NOËL - 5,50€

Cup marron

Glace vanille, meringue, crème de marron

Cup noisette

Glace noisette, gianduja, éclats de noisette,
crème légère au citron, Lemon curd