

FABRICATION LOCALE

Même le Père Noël CRAQUE pour nos BÛCHES GLACÉES !

Réalisées à partir de nos **crèmes glacées** & **sorbets plein fruit**



1

• Biscuit crumble pressé
• Parfait cacao / café
• Crème glacée café



2

• Biscuit dacquoise
+ croustillant praliné
• Crème glacée vanille du Mexique
• Cœur caramel
• Crème glacée caramel fleur de sel



3

• Biscuit dacquoise
+ croustillant praliné
• Parfait chocolat inspiration yuzu
• Confit groseille / citron vert
• Sorbet groseille



4

• Sorbet fraise
• Sorbet mangue
• Sorbet fruit de la passion



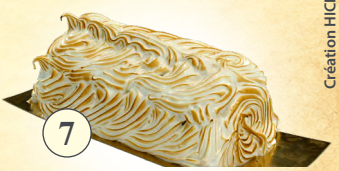
5

• Sorbet framboise
• Sorbet myrtille
• Sorbet pêche de vigne



6

• Sorbet bergamote
• Sorbet pomme red love
• Crème glacée noisette



7

• Sorbet Chartreuse
• Crème glacée praliné noix
• Meringue italienne

Création HICEO ©

La Tacoulienne

COMMANDEZ VOS BÛCHES

72 H À L'AVANCE AU 04 76 91 50 74

ou directement en boutique (Pas de commande via le site internet, ni par mail)

pour le 24/12 : date limite de commande le 20/12

La Tacoulienne - 10 route du Triévoz - 38140 Charnècles

www.latacoulienne.com