la compagnie des desserts

Donner du plaisir au dessert

Nouveautés glaces Printemps-Été 2026



Contact : Stéphany Fressard
+33 (0)6 12 08 01 59
stephany.fressard@compagniedesdesserts.com

la compagnie des desserts
Donner du plaisir au dessert

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2026

Les créations glacées pour la Restauration à table



Sorbet Hibiscus Menthe

Pour cette nouveauté 26, nos chefs glaciers se sont inspirés du **bissap,** la boisson emblématique à base d'hibiscus qui est aujourd'hui au cœur des tendances food & beverage.

De cette source d'inspiration est né le **sorbet Hibiscus Menthe**, une création délicate et parfumée.

Infusé à partir de fleurs d'hibiscus et de feuilles de menthe fraîche, ce sorbet révèle un équilibre subtil entre la vivacité acidulée de la fleur et la fraîcheur de la plante aromatique.

La fleur d'hibiscus déploie ici toute sa splendeur, apportant une élégante note florale qui vient adoucir la puissance mentholée, pour une dégustation tout en harmonie. Sa teinte intense, naturellement obtenue par infusion, confère au sorbet une couleur rouge profonde et vibrante, une promesse d'authenticité qui se voit autant qu'elle se goûte. Ce sorbet apportera de la couleur dans les assiettes, les coupes glacées et les vitrines de nos clients.

Une création qui s'inscrit dans les nouvelles envies des consommateurs et qui séduira avec sa saveur florale et parfumée.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : Bac 2,5 L pour la restauration
Bac 6 L pour la vente à emporter
Conditionnement : x 1

la compagnie des desserts
Donner du plaisir au dessert

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2026

Les créations glacées pour la Restauration à table



Sorbet Sauce Yakitori

Avec leur créativité toujours en éveil, nos Chefs glaciers ont exploré une saveur aussi audacieuse qu'inattendue le sorbet Sauce Yakitori, une saveur directement venue d'Asie.

La sauce Yakitori est une sauce sucrée salée, un peu épaisse. Elle est composée de sauce soja naturellement fermentée de sucre, de vinaigre, de saké et d'épices. Traduit en sorbet avec 40% de sauce yakitori, elle devient une autre expérience gustative étonnante entre douceur et caractère.

Cette nouveauté sucrée salée invite les chefs à surpendre que ce soit en entrée, en accompagnement ou en note finale d'un dessert. Avec sa couleur délicatement saumonée et sa saveur signulière, elle est si originale qu'elle créera la surprise et s'imposera comme l'ingrédient « signature » capable de marquer les esprits et de susciter la curiosité !



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : Bac 2,5 L pour la restauration
Conditionnement : x 1
DLUO : 12 mois

la compagnie des desserts
Donner du plaisir au dessert

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2026

Les créations glacées pour la Vente à emporter



Gamme de Bacs de glace en 3L décorés

Pensée pour les petits espaces, cette nouvelle gamme de bacs de glace en 3L décorés permettra de créer un corner « **esprit glacier** » au sein d'une activité de vente à emporter ou en prolongement d'un comptoir dans un restaurant.

Avec sa caution «**Maître Artisan Glacier depuis 1983**», cette gamme associe image artisanale authentique et efficacité commerciale pour tous les points de vente. Un véritable levier de croissance à forte valeur ajoutée !

Entièrement montés et décorés à la main, ces bacs façon inox en 3L allient à la perfection :
- **attractivité** par l'image d'artisan glacier de proximité qu'ils renvoient,
- **praticité** avec leur facilité de stockage grâce à leur format 3L,
- et **performance** avec une profondeur de gamme de 14 saveurs de glaces !



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : Bac 2,5 L pour la restauration
Conditionnement : x 1
DLUO : 12 mois

la compagnie des desserts
Donner du plaisir au dessert

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2026

Les créations glacées gourmandes pour la restauration à table et pour la vente à emporter



Cheesecake Oreo
en bacs 2,5L - format pour la restauration

Inspirée d'une de nos pâtisseries qui remporte un franc succès, cette nouveauté anglo-saxonne oscille entre le crémeux du cream cheese (Philadelphia) avec sa pointe d'acidité, le croquant des brisures d'Oreo et le fondant de la sauce chocolat.
Cette glace instagrammable peut se consommer aussi bien sur un dessert à l'assiette (comme sur un coulant ou un brownie), en coupe glacée avec des morceaux de biscuits et de la sauce chocolat ou pourquoi pas avec des fruits ou encore seule dans un pot ou un cornet.



Fleur de lait Cookie Dough
en bacs glacier 6L - format pour les glaciers

Pour les glaciers et la vente à emporter, nos chefs glaciers ont développé une glace intergénérationnelle car la gourmandise n'a pas d'âge !
Composée de crème glacée Fleur de lait avec des inclusions de cookie dough et de la sauce noisette, cette glace gourmande est ultra-régressive et coche tous les codes de la gourmandise entre l'onctuosité de la fleur de lait, la mâche du cookie dough et le fondant de la sauce noisette. Hummm, l'été va être gourmand !

Le cookie dough est un terme anglais qui désigne de la pâte à cookie crue.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Conditionnement : x 1
DLUO : 12 mois

Les créations glacées pour la Vente à emporter



Fraîcheur du Jardin
Création Jessica Prealpato
bâtonnet glacé Emkipop

Élue « Meilleure cheffe pâtissière au monde » par le World's 50 Best Restaurants en 2019, Jessica Prealpato s'est faite connaître au célèbre Plaza Athénée aux côtés des chefs Alain Ducasse et Romain Meder. Elle officie aujourd'hui à l'hôtel Saint-Régis à Paris et à la Galerie Richelieu du Louvre.

Ses partitions sucrées sont empreintes de naturalité, d'audace et d'une technique au service de la gourmandise. Sa rencontre avec Emkipop a été comme une évidence tant la maison glacée marseillaise partage avec la cheffe les mêmes valeurs de naturalité et de sourcing éthique en France.

De cette collaboration d'exception naît une création tout en fraîcheur. Inspirée par la puissance aromatique du végétal, Jessica Prealpato a imaginé une délicate infusion d'herbes fraîches (verveine citronnée, estragon, menthe et basilic) qui se marient à merveille avec le jus de citron. En résulte le bâtonnet sorbet « Fraîcheur du Jardin ».



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : Bâtonnet de 65 g
Conditionnement : x 10
DLUO : 12 mois

la compagnie des desserts
Donner du plaisir au dessert

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2026

Les créations glacées pour la Vente à emporter

Nouvelles saveurs

EMKI POP
BÂTONNETS • GLACÉS •



Fleur d'Orient

Le bâtonnet « Fleur d'Orient » convoque des saveurs levantines pour un élégant voyage glacé. La crème glacée se pare délicatement de fleur d'oranger et les éclairs de pistaches offrent un jeu de texture croquant à souhait.



Câlin framboise

Le bâtonnet « Câlin Framboise » est une crème glacée au yaourt avec un insert à la framboise. La douceur du yaourt glacé est électrisée par le peps acidulé d'une framboise pulpeuse.

Tous les produits laitiers utilisés sont issus de coopératives françaises et les autres ingrédients sont également tous issus de filières françaises.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : Bâtonnet de 65 g
Conditionnement : x 1
DLUO : 12 mois

"Donner du plaisir au dessert"