



Collection Glaciers 2026



la compagnie des desserts
Donner du plaisir au dessert

Fabricant de glaces artisanales



POLE SUD **MAÎTRE ARTISAN** **GLACIER** DEPUIS 1983

Fabrication de glaces dans un atelier d'artisan, Pole Sud, au cœur des Corbières dans le respect du savoir-faire et de la tradition des Maîtres Glaciers.

Jérôme Cassan, Maître Artisan Glacier et Philippe Faur, Chef glacier, Maître Artisan et leurs équipes respectives développent les créations dans l'Art du glacier.



ATELIER DE **GLACES**

Dans notre atelier, le savoir-faire s'entend, se voit et se ressent. Le bruit régulier des freezers, la texture souple de la glace en sortie de freezer, le parfum des fruits fraîchement mixés... tout ici parle de passion et de précision.

Depuis plus de 40 ans chaque jour des hommes et des femmes passionnés mettent leur talent au service d'une promesse simple : offrir des glaces d'exception, savoureuses et gourmandes.



BACS DE GLACE **DÉCORÉS MANUELLEMENT**

Toutes les décorations sont effectuées manuellement, selon des gestes que nous perpétons. En effet, nos bacs sont montés et décorés à la main pour une facilité de mise en œuvre et une présentation généreuse, attractive qui met la gourmandise en avant et touche un large public.



AU PLUS PROCHE DE LA SAVEUR ORIGINELLE

CHAQUE CRÉATION COMMENCE PAR LE CHOIX DES **MEILLEURS INGRÉDIENTS**

Nous sélectionnons avec soin des matières premières nobles, issues de terroirs reconnus et de producteurs partageant nos valeurs de qualité et de respect du goût.

Lait, crème et sucre français, beurre provenant de France ou d'Europe, œufs de poules élevées en plein air, fruits du verger issus essentiellement d'une coopérative française.

Nous privilégions, autant que possible, les circuits courts et la transparence.

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}



DU PLAISIR POUR TOUS AVEC PLUS DE **70 SAVEURS**

Notre gamme de plus de 70 saveurs pour les glacières vous permet de construire un assortiment adapté à votre clientèle : des classiques aux plus originales.

Nous vous donnons également la possibilité de créer la saveur de glace de votre choix.



PRÉCURSEUR DU BAC GLACIER FAÇON INOX

Depuis plus de 40 ans, nous fabriquons des glaces pour les glacières. Nous avons à cœur de vous faciliter la mise en place et la gestion des glaces. Ainsi, nous sommes précurseurs du bac de glace façon inox déjà monté et décoré, prêt à utiliser. Enfin, pour vous permettre de vous différencier, nous proposons 5 formats de bacs différents. À vous de choisir ce qui convient le mieux à votre glacier !



30 Crèmes Glacées en bac 6 l décoré



La qualité artisanale et française avant tout !



**BANANE MARBRÉE COULIS
SAVEUR NOISETTE CACAO**

93565



BANANE PÉCAN CARAMEL

93846



BANOFFEE

Façon banoffee : crème glacée
banane, inclusions cookie banane,
sauce caramel salé.

93534



BRISURES D'OREO®

93507



CAFÉ ARABICA

93509



CARAMEL SALÉ

93504



CHOCOLAT

Décor copeaux de chocolat.

92493



NOUVELLE RECETTE

CHOCOLAT BROWNIES

Inclusions de brownie.

93511



CITRON MERINGUÉ

93512



COCO MANGUE PASSION

Crème glacée mangue passion,
sorbet coco.

93574



CRÉOLE (RHUM RAISINS)

(alcool).

93700



NOUVEAU

FLEUR DE LAIT COOKIE DOUGH

Crème glacée fleur de lait,
inclusions cookie dough, marbrage
sauce noisette.

93593



Pourquoi choisir notre gamme Glacier en 6L / 7,5L – Bac décoré ?

- Bénéficier d'une **image de glacier artisanal, traditionnel et authentique**, grâce aux bacs montés et décorés à la main : un réel gain de temps.
- **Valoriser vos vitrines** avec des recettes gourmandes généreuses aussi bien en saveur qu'en visuel. La glace s'achète avec les yeux !
- Profiter d'un **large choix de saveurs** adaptées à toutes les surfaces de vente même les plus grandes (*plus de 60 saveurs à la gamme*).
- Personnaliser votre point de vente à votre marque et/ou avec notre **label "Les Glaciers Français"**.
- Garantir une **expérience gustative 100% plaisir** à vos clients !



FLEUR DE LAIT LAVANDE
Crème glacée fleur de lait, crème glacée lavande.

93533



FLEUR D'ORANGER
Glace aux œufs.

93830



"LICORNE"
Duo de crème glacée saveur fraise banane, coulis bleu saveur framboise.

93941



MENTHE CHOCOLAT
Crème glacée saveur menthe chocolat.

93506



NOUVELLE RECETTE

NOISETTE BLANCHE GAUFRETTES CHOCOLAT
Crème glacée noisette, marbrage sauce chocolat, inclusions de gaufrettes enrobées de chocolat.

93824



NOUGAT

93728



PISTACHE AVEC SES PISTACHES GRILLÉES

93505



NOUVELLE RECETTE

PRALINÉ NOISETTE
Grains praliné noisette en inclusions et décor.

93561



SPÉCULOOS

93748



STRACCIATELLA

93510



SUNDAE CARAMEL
Crème glacée fleur de lait, sauce caramel, éclats de caramel.

93572



TRIPLE CARAMEL
Crème glacée au caramel salé, éclats de caramel, sauce caramel salé.

93531



TRIPLE PISTACHE
Crème glacée à la pistache, sauce pistache, inclusions de pistache.

93580



VANILLE BOURBON

93500



VANILLE COOKIES

93514



VANILLE MACADAMIA CARAMEL

93848



VANILLE PÉCAN FUDGE

93513



VIOLETTE
Crème glacée saveur violette.

93508

18 Glaces gourmandes en bac 6 l décoré



La qualité artisanale et française avant tout !



BARBAPAPA
Glace saveur barbapapa.

93739



BONBON BLEU
Glace bleue saveur bonbon bleu,
coulis saveur framboise.

93746



BULGARE NATURE
Glace façon bulgare nature.

93696



CERISES CONFITES AMARENA

93762



NOUVELLE RECETTE

CHÂTAIGNE
Cubes de marrons glacés en
inclusions et en décor.

93714



CHEWING-GUM
Glace saveur chewing-gum.

93698



CHOCOLAT

93692



CHOCOLAT BLANC CRUNCHY

93744



DUO CHOCOLAT BLANC ET LAIT

93723



FRAISE BONBON
Glace saveur fraise bonbon.

93719



FRAMBOISE CHOCOLAT BLANC

93562



NOUVELLE RECETTE

NATELLOSO
Coulis cacao noisette et cacao.

93822



**NOIX DE COCO AVEC COPEAUX
DE CHOCOLAT**

93726



PEANUT CHOCOLATE
Glace cacahuète, sauce chocolat
noir, décor cacahuètes caramélisées.

93731



PRALINÉ ROCHER

93839



RÉGLISSE AVEC RUBAN
Glace saveur réglisse avec ruban.

93706



NOUVELLE RECETTE

TIRAMISU AVEC MASCARPONE
Glace façon tiramisu avec
mascarpone. Décor poudre de cacao.

93736



VANILLE BOURBON

93711



La qualité artisanale et française avant tout !



19 Sorbets en bac 6 l décoré



ABRICOT
50% de purée d'abricot.
93821



NOUVEAU
AGRUMES SAVEUR CACTUS
93591



ANANAS
65% de purée d'ananas.
93680



CASSIS AVEC BAIES DE CASSIS
41,3% de cassis de France.
93697



CERISE GRIOTTE
43,2% de purée de griotte.
93721



CHOCOLAT NOIR
Chocolat noir 59,5% de cacao (min).
93669



CITRON
39,9% de jus de citron.
93693



CITRON VERT
22,9% de citron vert.
93677



NOUVEAU
FRAISE BASILIC

93590



FUSION D'AGRUMES
37,5% de jus d'orange sanguine
et jus de citron vert.
93583



FRAISE AVEC MORCEAUX
50% de fraise et fraise semi-confite.
93701



FRAMBOISE
45% de purée de framboise
Willamette et Mecker.
93720



NOUVEAU
HIBISCUS MENTHE
Sorbet infusé aux fleurs d'hibiscus
et menthe. Couleur provenant des
fleurs d'hibiscus.
93592



MANGUE
45% de purée de mangue
Alphonso d'Inde.
93724



MELON
40% de purée de melon variété
Cantaloup Charentais.
93702



NOIX DE COCO
53,2% de lait de coco.
93704



PASSION
41% de jus de fruit de la passion.
93705



PÊCHE DE VIGNE
66,6% de purée de pêche de vigne
de France.
93732



NOUVEAU
POMME VERTE
93589



19 Crèmes Glacées en bac 7,5 l décoré



La qualité artisanale et française avant tout !



BANANE MARBRÉE COULIS
CACAO NOISETTE
93213



BRISURES D'OREO®
93274



CAFÉ ARABICA
93265



CARAMEL SALÉ
93270



CHOCOLAT
93266



CITRON MERINGUÉ
93271



COCO MANGUE PASSION

Crème glacée mangue passion, sorbet coco.

93577



CRÉOLE (RHUM RAISINS)

(alcool).

93267



“LICORNE”

Duo de crème glacée saveur fraise banane, coulis bleu saveur framboise.

93947



NOUVELLE RECETTE

NOISETTE BLANCHE GAUFRETTES CHOCOLAT

Crème glacée noisette, marbrage sauce chocolat, inclusions de gaufrettes enrobées de chocolat.

93907



MENTHE CHOCOLAT

Crème glacée saveur menthe chocolat.

93268



PISTACHE

Avec ses pistaches grillées.

93272



SPÉCULOOS

93902



STRACCIATELLA

93220



NOUVEAU

TRIPLE CARAMEL

Crème glacée au caramel salé, éclats de caramel, sauce caramel salé.

93209



VANILLE BOURBON

93264



VANILLE COOKIES

93236



VANILLE PÉCAN FUDGE

93273



VIOLETTE

Crème glacée saveur violette.

93269

10 Glaces gourmandes en bac 7,5 l décoré



La qualité artisanale et française avant tout !



NOUVEAU
BARBAPAPA
Glace saveur barbapapa.

93950



BONBON BLEU
Glace bleue saveur bonbon bleu,
coulis saveur framboise.

93252



BULGARE
Glace façon bulgare.

93260



CERISES CONFITES AMARENA

93275



NOUVEAU
CHÂTAIGNE

93952



DUO CHOCOLAT BLANC ET LAIT

93227



NOUVELLE RECETTE
NATELLOSO
Coulis cacao noisette et cacao.

93231



**NOIX DE COCO AVEC COPEAUX
DE CHOCOLAT**

93228



PEANUT CHOCOLAT
Glace cacahuète, sauce
chocolat noir, décor cacahuètes
caramélisées.

93232



NOUVELLE RECETTE
TIRAMISU AVEC MASCARPONE
Glace façon tiramisu avec
mascarpone. Décor poudre de
cacao.

93235



10 Sorbets en bac 7,5 l décoré



CHOCOLAT NOIR

Chocolat noir 59,5% de cacao (min).
93255



CITRON

39,9% de jus de citron.
93238



FRAISE AVEC MORCEAUX

50% de fraise et fraise semi-confite.
93239



FRAMBOISE

45% de purée de framboise
Willamette et Mecker.
93243



FUSION D'AGRUMES

37,5% de jus d'orange sanguine et
jus de citron vert.
93584



MANGUE

45% de purée de mangue
Alphonso d'Inde.
93245



MELON

40% de purée de melon variété
Cantaloup Charentais.
93240



NOUVEAU

NOIX DE COCO

53,2% de lait de coco.
93951



PASSION

41% de jus de fruit de la passion.
93241



PÊCHE DE VIGNE

66,6% de purée de pêche de vigne
de France.
93210

CONSULTEZ LES CONSEILS DE PHILIPPE FAUR

Découvrez les conseils de Philippe Faur,
grâce à ses vidéos tutorielles.



Gestion d'un congélateur à glace :
stockage et service



Organiser son poste de travail glace
par Philippe Faur



Comment former une boule de glace ?



CRÉATIONS PHILIPPE FAUR

21 Crèmes Glacées en 2 bacs ronds de 3 l



À L'ORIGINE DE NOS GLACES, IL Y A LA NATURE.

Philippe Faur, le glacier ariégeois, Maître Artisan
et chef glacier pour La Compagnie des Desserts.



CACAHUÈTE
R0051



CAFÉ
R0004



CALISSON
R0008



CARAMEL FLEUR DE SEL
Confectionné dans notre atelier.
Cuisson dans un chaudron en cuivre.
R0014



CHOCOLAT MACAÉ
R0005



CHOCOLAT NOIR
R0012



NOUVELLE RECETTE
GIANDUJA
Gianduja fabriqué par un Artisan
Chocolatier toulousain.
R0010



MARRON ÉCLATS
R0022



MENTHE CHOCOLAT
R0015



NOISETTE
R0026



NOIX DE COCO
R0028

CRÉATIONS PHILIPPE FAUR



À L'ORIGINE DE NOS GLACES, IL Y A LA NATURE.

“Derrière chaque saveur, il y a un travail de création, du temps, de l'air de nos montagnes et de l'eau des Monts d'Ariège, au cœur du Couserans. Il faut tout cela pour faire une bonne glace !”



Philippe Faur, Maître Artisan et chef glacier pour La Compagnie des Desserts.



NOUGAT AVEC ÉCLATS

À base de pâte et éclats de nougat de Montélimar.

R0044



PISTACHE AVEC ÉCLATS

R0042



RÉGLISSE

Fabrique avec de la véritable poudre de réglisse.

R0033



RHUM-RAISINS

R0034



NOUVEAU

SPÉCULOOS AVEC ÉCLATS

R0048



STRACCIATELLA

R0025



VANILLE BOURBON

R0001



VANILLE NOIX DE PÉCAN

R0016



VIOLETTE

Crème glacée saveur violette.

R0040



NOUVEAU

YAOURT FERMIER MIEL DE MONTAGNE

Glace façon yaourt provenant de la Ferme de Prouzic à 40km de l'atelier. Miel provenant de l'apiculteur Charles Geoffroy à 6km de l'atelier.

R0019



17 Sorbets plein fruit en 2 bacs ronds de 3 l



À L'ORIGINE DE NOS GLACES, IL Y A LA NATURE.

Philippe Faur, le glacier ariégeois, Maître Artisan
et chef glacier pour La Compagnie des Desserts.



ABRICOT

49,5% de purée d'abricots des
monts et coteaux du lyonnais.
S0001



NOUVEAU

BANANE COPEAUX DE CHOCOLAT

55% de banane origine Costa Rica
et Équateur.
S0021



CASSIS

35% de purée de cassis.
S0008



CITRON JAUNE

25% de jus de citron jaune de Sicile.
S0006



CITRON MENTHE

83% de purée citron menthe.
S0004



FRAISE

45% de purée de fraise.
S0009



FRAMBOISE

45% de purée de framboise.
S0011



KIWI

60% de kiwi IGP
de l'Adour.
S0016



LITCHI

50% de purée de litchi
de Madagascar.
S0017



MANDARINE

60% de mandarine
de Sicile.
S0013



MANGUE

45% de purée de mangue Kesar
d'Inde.
S0019



CRÉATIONS PHILIPPE FAUR

Pourquoi choisir notre gamme Philippe Faur – Fût ?

- Bénéficier d'une **vraie caution glacier**, avec une marque reconnue, un nom et une identité graphique premium qui valorisent votre concept.
- Vous démarquer avec un **format unique, transparent aux lignes épurées**.
- Valoriser une qualité produit axée sur la **naturalité, le terroir et l'éco-responsabilité**.
- Garantir une **expérience gustative haut de gamme** à vos clients !



MELON

65% de melon IGP du Quercy.
S0014



ORANGE SANGUINE

65% de jus d'orange sanguine de Sicile.
S0026



PAMPLEMOUSSE

Origine Sicile.
S0031



PASSION

30% de jus de passion de Madagascar.
S0012



PÊCHE BLANCHE

60% de purée de pêche blanche, pêches provenant du sud-ouest.
S0038



YUZU

15% de jus de yuzu.
S0005

DÉCOUVREZ LES IDÉES DE COUPES GLACÉES DE PHILIPPE FAUR

Découvrez les idées de coupes glacées de Philippe Faur, grâce à ses **vidéos tutorielles**.



Glace : coupe Fraise Melba par Philippe FAUR



Glace : Coupe Café Liégeois par Philippe Faur



Glace : coupe Colonel par Philippe Faur



NOUVELLE GAMME

14 Glaces et Sorbets en bac 3 l décoré



La qualité artisanale et française avant tout !



BARBAPAPA
Glace saveur barbapapa.
93024



BULGARE NATURE
Glace façon bulgare nature.
93023



CAFÉ ARABICA
Crème glacée.
93018



CARAMEL SALÉ
Crème glacée.
93015



CHOCOLAT
Crème glacée. Décor copeaux de
chocolat.
93012



CITRON
Sorbet. 39,9% de jus de citron.
93021

NOUVELLE GAMME

Pourquoi choisir notre nouvelle gamme Glacier en 3L – Bac décoré ?

Créer un corner “esprit glacier” au sein de votre activité principale = un levier de croissance à forte valeur ajoutée!
Elle associe image artisanale authentique et efficacité commerciale pour tous vos points de vente même les plus petits.
Elle allie à la perfection : attractivité, praticité et performance

- Image d’artisan glacier de proximité, gage de confiance.
- Forte attractivité visuelle en point de vente.
- Image unique qui vous démarque de la concurrence avec sa marque “Glacé d’Artisan” et sa PLV.
- Format bac 3L monté et décoré à la main, facile à stocker.
- Profondeur de gamme même sur des petites surfaces de ventes (14 saveurs à la gamme).
- Format inspiré de la gamme 6L.



FRAISE AVEC MORCEAUX
Sorbet. 50% de fraise et fraise semi-confite.
93014



FRAMBOISE
Sorbet. 45% de purée de framboise.
93017



MANGUE
Sorbet. 45% de purée de mangue Alphonso d'Inde.
93016



MENTHE CHOCOLAT
Crème glacée saveur menthe chocolat.
93022



NATELLOSO
Glace. Coulis cacao noisette et cacao.
93019



PISTACHE AVEC SES PISTACHES GRILLÉES
Crème glacée.
93013



STRACCIATELLA
Crème glacée.
93020



VANILLE BOURBON
Crème glacée.
93010

UN CONCEPT CLÉ EN MAIN AVEC LA CAUTION “MAÎTRE ARTISAN GLACIER DEPUIS 1983”



**Vitrine
DELIGHT 7**



**Stop trottoir alu
et 2 affiches
format A1 594 x 841mm**



**affiche format A1
594 x 841mm**



**Piques et étiquettes
“Saveurs”**

GAMME LOUISE



LOUISE
LES GLACES



26 Glaces au lait frais en 2 bacs ronds décorés de 4,5 l

La qualité artisanale et française avant tout !



BANANE CRUMBLE CARAMEL
Au lait frais et à la purée de banane.

94593



BRISURES D'OREO®
Au lait frais avec des brisures
de biscuit Oreo®.

94583



BULGARE NATURE
Au lait frais, comme un yaourt.

94579



CACAHUÈTE
Au lait frais et pâte de cacahuète.

94610



CAFÉ EXPRESSO GUATEMALA

Au lait frais, 100% Arabica
du Guatemala.

94558



NOUVEAU
CAPPUCCINO

Au lait frais, café blanc
et coulis de chocolat
Référence à venir
Photo non contractuelle



CARAMEL SALÉ

Au lait frais, caramel confectionné
par un confiseur audois.

94559



CHOCOLAT BLANC ÉCLATS
CHOCOLAT LAIT

Au lait frais, à la façon du célèbre
œuf en chocolat "surprise".

94596



GAMME LOUISE



GLACES AU LAIT FRAIS

Le lait provient de la ferme Marg'Aude, exploitation familiale située dans l'Aude, à quelques kilomètres de notre atelier. Cette ferme est certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE) et est engagée pour la biodiversité et une agriculture raisonnée.

Moins de 48 heures après la traite, le lait est livré à l'atelier, puis pasteurisé et turbiné selon des méthodes traditionnelles pour révéler dans nos glaces une douceur lactée, une texture naturellement onctueuse et une signature gustative authentique.



CHOCOLAT NOIR GUANAJA

Au lait frais, chocolat Grand Cru Guanaja 70% de cacao.
94578



CHOCOLAT NOISETTE

Au lait frais, façon pâte à tartiner.
94568



CITRON MERINGUÉ

Au lait frais et à la meringue flambée.
94594



CRÉOLE RHUM RAISINS

Au lait frais, au rhum des Antilles françaises et aux raisins blonds.
94564



FLEUR D'ORANGER PAVOT

Au lait frais, saveur tendance avec inclusion de pavot.
94620



LAIT DE COCO

Au lait frais, 50% de lait de coco.
94565



LAIT FRAIS

Au lait frais entier de la ferme Marg'Aude.
94563



MARRON D'ARDÈCHE

Au lait frais et châtaigne AOP.
94566



MENTHE BLANCHE CHOCOLAT

Au lait frais avec infusion de menthe.
94567



PISTACHE DE SICILE

Au lait frais, 10% de pâte de pistache pure de Sicile.
94572



POIRE AMANDINE CHOCOLAT

Au lait frais et à la saveur régressive des desserts d'enfance.
94627



PRALINÉ PRESTIGE

Au lait frais, pâte de praliné aux noisettes françaises.
94573



SPÉCULOOS

Au lait frais avec de vrais spéculoos.
94575



STRACCIATELLA

Au lait frais, spécialité italienne.
94582



TIRAMISU

Au lait frais et au mascarpone.
94592



VANILLE INFUSION

Au lait frais et gousses de Madagascar infusées.
94551



VANILLE PÉCAN CARAMEL

Au lait frais, glace vanille avec un ruban de caramel salé et inclusions de noix de pécan carmalisées.
94555



VIOLETTE

Au lait frais, clin d'œil à nos origines toulousaines.
94576

GAMME LOUISE

12 Sorbets plein fruit en 2 bacs ronds décorés de 4,5 l



La qualité artisanale et française avant tout !



ABRICOT VALLÉE DU RHÔNE
de la Vallée du Rhône,
58% de fruits.
94556



CHOCOLAT NOIR
Chocolat noir, 60% de cacao.
Ce sorbet n'est pas plein fruit.
94561



CITRON PRESSÉ
20% de fruits
(dont 14% de jus de citron pressé).
94562



FRAISE SENG
61% de fruits (fraise senga
et mara des bois).
94552



FRAMBOISE
54% de fruits.
94554



MANDARINE
57% de jus de mandarine.
94619

GAMME LOUISE



SORBETS PLEIN FRUIT

Les fruits ou purées de fruits proviennent essentiellement d'une coopérative fruitière française, située dans la Vallée du Rhône, un terroir propice à la culture des fruits.

Les fruits sont cueillis à maturité, puis transformés en purée ou en jus afin de préserver leur goût, leur couleur naturelle et leur fraîcheur. La recette vise une sensation simple et directe : le fruit en bouche, dans sa version glacée, sans colorants ni arômes artificiels.

Le sucre, issu de betteraves françaises, intervient uniquement pour équilibrer la recette et révéler l'expression du fruit. Ces sorbets plein fruit restituent le goût naturel du fruit.



MANGUE

Origine Inde, 54% de fruits.
94553



MELON CHARENTAIS

64,4% de fruits.
94597



MYRTILLE

47% de fruits.
94623



PASSION

58% de jus de passion.
94570



PÊCHE DE VIGNE VALLÉE DU RHÔNE

de la Vallée du Rhône, 66,6% de fruits.
94571



POIRE

de la Vallée du Rhône, 58% de fruits.
94531

Pourquoi choisir notre gamme LOUISE en bac rond décoré 4,5L ?

Une marque de glace artisanale à la française au service de votre point de vente.

Réservée aux concessionnaires Louise.

Le format 4,5L allie le savoir-faire d'un Maître Artisan à une efficacité commerciale maximale.

- **Identité glacier spécialisé** : une offre premium de glaces au lait frais et sorbets plein fruit, centrée sur le goût et le savoir-faire français.
- **Présentation unique** : les glaces sont dans des bacs ronds décorés à la main, clin d'œil au cul-de-poule en inox emblématique de la gastronomie. Un format qui incarne à lui seul la gourmandise et l'excellence.
- **Univers visuel LOUISE** : Une identité graphique forte et un univers de marque élégant qui valorisent immédiatement le point de vente.
- **Caution Maître Artisan** : Des recettes exclusives garantissant une onctuosité et une saveur authentique.
- **Fabrication manuelle** : Des bacs remplis et décorés à la main pour une présentation artisanale unique et ultra-attractive en vitrine.
- **Ingrédients d'exception** : Lait frais de la ferme Marg'Aude (HVE), œufs de poules élevées en plein air et sucre de betterave français.
- **Performance 4,5L** : Un conditionnement généreux optimisé pour la rapidité du service et la rentabilité.



NOUS TRANSFORMONS VOS IDÉES EN CONCEPTS, GRÂCE UN ACCOMPAGNEMENT 360° ET SUR-MESURE !

UNE OFFRE DE GLACE ARTISANALE

PENSÉE POUR PERFORMER
DANS VOTRE ACTIVITÉ

Une sélection de saveurs et de formats adaptés à votre concept (restaurant, glacier, vente à emporter...) pour maximiser l'attractivité et les ventes.

UNE GAMME COMPLÈTE DE MATÉRIEL & ACCESSOIRES

POUR BOOSTER VOS VENTES

Vitrines, outils, contenants, supports de vente : tout est pensé pour améliorer la visibilité, la rapidité de service et la rentabilité au m².



UN ACCOMPAGNEMENT EXPERT

POUR CRÉER UN CONCEPT
GLACIER QUI VOUS
RESSEMBLE

De l'idée au déploiement terrain :
positionnement, carte,
mise en scène, parcours client,
nous vous accompagnons à créer
un concept différenciant et rentable.

LA FORMATION DE VOS ÉQUIPES

POUR CRÉER DE LA VALEUR
AU QUOTIDIEN

Gestes métier, qualité de service,
mise en valeur des produits,
techniques de vente : vos équipes
deviennent de vrais ambassadeurs
de votre offre glace.

Retrouvez notre catalogue
glacier en flashant le QR code



Tout savoir sur la glace...



Quelle est la différence entre “crème glacée” et “glace” ?

Le pourcentage de crème. Pour une crème glacée il faut minimum 5% de crème. Le poids minimal par litre doit être de 450g.

Pourquoi les gammes au lait frais sont-elles plus “responsables” ?

Ces gammes sont à base de lait frais non transformé, livré juste après la traite, provenant de fermes de proximité permettant un approvisionnement en circuit court.

Le lait cru est pasteurisé directement dans notre atelier.

Quelle est la réglementation pour la mention “sorbet plein fruit” ?

Il faut avoir minimum 45% pour les fruits usuels et 20% pour les fruits acides. Le poids minimal par litre doit être de 650g.

Qu'est-ce que la maturation ?

La maturation est un procédé consistant à laisser au repos le mélange (mix) un certain temps (entre 12 et 48h - entre 0 et 4°) avec une agitation lente permettant ainsi à tous les éléments de se dissoudre et aux arômes de finir de se déployer.

Ce procédé permet d'obtenir une meilleure texture et un goût plus intense.

Qu'est-ce que l'infusion ?

Procédé consistant à faire infuser la matière 1^{ère} brute dans du lait ou dans un sirop afin de permettre le développement des arômes. Ce procédé permet d'obtenir puissance et intensité de la saveur.

C'est le procédé d'aromatisation le plus naturel et le plus qualitatif tout particulièrement sur la vanille.

Dans notre atelier cette étape est réalisée dans les règles de l'art du glacier, dans des grandes marmites telle une casserole sur le feu.

L'infusion concerne la gamme Louise.

La maîtrise du foisonnement est une étape indispensable au procédé de fabrication.

L'art du glacier, c'est la maîtrise du foisonnement pour créer une glace légère, onctueuse et intensément savoureuse, pour un plaisir incomparable à la dégustation.

Retrouvez-nous...

AUX TROPHÉES DE LA GLACE 2026

Créateur et organisateur des **Trophées de la Glace**, nous vous invitons à suivre ce concours international d'excellence autour de la glace, présidé par Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France, pâtissier.

Pour tout savoir sur le concours et même pour candidater, rendez-vous sur :

www.tropheesdelaglace.fr



trophees_de_la_glace



Trophées de la Glace



Philippe Urraca, président du jury, Thibault Honajzer, gagnant de la 2^{ème} édition et Pierre Hermé, président d'honneur.



Photo de famille de la 4^{ème} édition avec Philippe Urraca, président du jury, Stéphanie Le Quellec, présidente d'honneur, Sarah Michel, marraine de l'édition, un jury d'exception composé de grandes figures de la gastronomie et nos partenaires.

CONTACTEZ

NOS EXPERTS GLACIERS

Vous avez un projet glacier ? Nos experts glaciers sont à votre disposition pour vous accompagner dans votre développement.

www.lesglaciersfrancais.com





Commandez sur l'application mobile
et bénéficiez de tous ses avantages
(voir page précédente).

pour iPhone



pour Android



ou sur www.compagniedesdesserts.com



Retrouvez
le catalogue
avec les prix
en ligne



4, rue des romains - 11200 Lézignan-Corbières
T.+33 (0)4 68 27 62 88 - F. +33 (0)4 68 27 69 54
assistante@compagniedesdesserts.com



LaCompagnieDesDesserts



La Compagnie Des Desserts