

Catalogue Matériel Expert Glacier 2026



MATÉRIELS, CONCEPTS, GLACES D'ARTISAN,
ACCESSOIRES, CORNETS

Sommaire

EXPERT GLACIER..... 4

VOTRE GLACIER CLÉ EN MAIN 5

GLACIERS

BACS GLACIERS 6 L..... 6 à 8

BACS GLACIERS 7,5 L.....9,10

BACS GLACIERS 3 L DÉCORÉS 11

BACS GLACIERS PHILIPPE FAUR 12 à 13

BACS LOUISE.....14 à 16

BACS 750 ML 17

ACCESSOIRES

GLACIERS PETITS POTS 18

PETITS POTS PHILIPPE FAUR..... 19

EMKIPOP20

SOFT GLACES ITALIENNES22

CORNETS.....24

POTS.....26

PETIT MATÉRIEL

ACCESSOIRES ET PETIT MATÉRIEL28

ACCESSOIRES ET PETIT MATÉRIEL LGF29

COUPES À GLACES.....31

CREP&GO32

ACCESSOIRES POUR CRÊPES.....33

GAUFRIERS/CRÊPIÈRES/TOPPING.....34,35

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ COMPTOIR.....36

DISTRIBUTEUR À THÉ ET BOISSONS FRAÎCHES36

BLENDER, DRINK MIXER.....37

MACHINE À CHANTILLY, PRODUIT D'ENTRETIEN37

PRODUITS DÉRIVÉS

GRANITÉS SOLEIL38

BUBULLE THÉ.....40

SMOOTH FRUIT42

CRÊPES43

TOPPING44

MATÉRIEL

CONSERVATEURS ET CONGÉLATEURS46 à 47

LES VITRINES.....48 à 55

CONSEILS UTILISATION VITRINES56

MODALITÉS DE LIVRAISON57

MACHINES ITALIENNES58

MACHINES À SUNDAY.....59

STOP TROTTOIRS DÉCORATIFS.....59

ARMOIRES NÉGATIVES60

ARMOIRES DE PRÉSENTATION.....63

ACCESSOIRES BACS INOX64

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS.....65

FOURS UNOX66

LES CONCEPTS.....67

PROMOTIONS72

SERVICES

CARTES ET PLV PERSONNALISÉES89

FORMATIONS GLACIER.....89

OUTILS DE CRÉATION EXISTANTS.....90

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.

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.



VOTRE GLACIER CLÉ EN MAIN NOUS LE RÉALISONS POUR VOUS



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.



Glaciers



DÉCOUVREZ NOTRE
BROCHURE GLACIER
en flashant le QR code

LES GLACIERS

- Crème fraîche française
- Beurre de France ou d'Europe
- Œufs de poules élevées en plein air en France
- Fruits issus essentiellement de coopératives de la Vallée du Rhône

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}



Crèmes Glacées 6 l

	Référence	Bac 6l	Le litre
BANANE MARBRÉE COULIS SAVEUR NOISETTE CACAO	93565	60,20 €	10,03 €
BANANE PÉCAN CARAMEL	93846	65,16 €	10,86 €
BANOFFEE Façon banoffee : crème glacée banane, inclusions cookie banane, sauce caramel salé.	93534	61,65 €	10,28 €
 BRISURES D'OREO®	93507	60,78 €	10,13 €
CAFÉ ARABICA	93509	44,86 €	7,48 €
CARAMEL SALÉ	93504	57,56 €	9,59 €
CHOCOLAT Décor copeaux de chocolat.	92493	47,61 €	7,94 €
CHOCOLAT BROWNIES Inclusions de brownie. NOUVELLE RECETTE	93511	61,08 €	10,18 €
CITRON MERINGUÉ	93512	61,08 €	10,18 €
COCO MANGUE PASSION Crème glacée mangue passion, sorbet coco.	93574	70,25 €	11,71 €
CRÉOLE (RHUM RAISINS) (alcool).	93700	51,23 €	8,54 €
FLEUR DE LAIT COOKIE DOUGH NOUVEAU Crème glacée fleur de lait, inclusions cookie dough, marbrage sauce noisette.	93593	64,00 €	10,67 €
FLEUR DE LAIT LAVANDE Crème glacée fleur de lait, crème glacée lavande.	93533	53,47 €	8,91 €
FLEUR D'ORANGER Glace aux œufs.	93830	51,23 €	8,54 €
"LICORNE" Duo de crème glacée saveur fraise banane, coulis bleu saveur framboise.	93941	64,53 €	10,76 €
MENTHE CHOCOLAT Crème glacée saveur menthe chocolat.	93506	52,72 €	8,79 €
NOISETTE BLANCHE			
GAUFRETTES CHOCOLAT NOUVELLE RECETTE Crème glacée noisette, marbrage sauce chocolat, inclusions de gaufrettes enrobées de chocolat.	93824	67,04 €	11,17 €
NOUGAT	93728	57,56 €	9,59 €
PISTACHE AVEC SES PISTACHES GRILLÉES	93505	60,92 €	10,15 €
PRALINÉ NOISETTE NOUVELLE RECETTE Grains praliné noisette en inclusions et décor.	93561	54,91 €	9,15 €
SPÉCULOOS	93748	61,08 €	10,18 €
STRACCIATELLA	93510	54,71 €	9,12 €
SUNDAE CARAMEL Crème glacée fleur de lait, sauce caramel, éclats de caramel.	93572	47,18 €	7,86 €
TRIPLE CARAMEL Crème glacée au caramel salé, éclats de caramel, sauce caramel salé.	93531	63,14 €	10,52 €
TRIPLE PISTACHE Crème glacée à la pistache, sauce pistache, inclusions de pistache.	93580	69,00 €	11,50 €
VANILLE BOURBON	93500	45,91 €	7,65 €
VANILLE COOKIES	93514	58,40 €	9,73 €
VANILLE MACADAMIA CARAMEL	93848	65,47 €	10,91 €
VANILLE PÉCAN FUDGE	93513	65,47 €	10,91 €
VIOLETTE Crème glacée saveur violette.	93508	51,98 €	8,66 €





LES GLACIERS

Glaces Gourmandes

	Référence	Bac 6l	Le litre
BARBAPAPA Glace saveur barbabapa.	93739	59,62 €	9,94 €
BONBON BLEU Glace bleue saveur bonbon bleu, coulis saveur framboise.	93746	57,56 €	9,59 €
BULGARE NATURE Glace façon bulgare nature.	93696	51,23 €	8,54 €
CERISES CONFITES AMARENA	93762	61,08 €	10,18 €
CHÂTAIGNE NOUVELLE RECETTE	93714	61,08 €	10,18 €
Cubes de marrons glacés en inclusions et en décor.			
CHEWING-GUM Glace saveur chewing-gum.	93698	51,73 €	8,62 €
CHOCOLAT	93692	44,21 €	7,37 €
CHOCOLAT BLANC CRUNCHY	93744	60,20 €	10,03 €
DUO CHOCOLAT BLANC ET LAIT	93723	58,68 €	9,78 €
FRAISE BONBON Glace saveur fraise bonbon. Stock limité	93719	58,50 €	9,75 €
FRAMBOISE CHOCOLAT BLANC	93562	61,08 €	10,18 €
NATELLOSO NOUVELLE RECETTE	93822	56,55 €	9,42 €
Coulis cacao noisette et cacao.			
NOIX DE COCO AVEC COPEAUX DE CHOCOLAT	93726	61,08 €	10,18 €
PEANUT CHOCOLATE	93731	58,12 €	9,69 €
Glace cacahuète, sauce chocolat noir, décor cacahuètes caramélisées.			
PRALINÉ ROCHER	93839	59,62 €	9,94 €
RÉGLISSE AVEC RUBAN Glace saveur réglisse avec ruban.	93706	52,23 €	8,70 €
TIRAMISU AVEC MASCARPONE NOUVELLE RECETTE	93736	59,62 €	9,94 €
Glace façon tiramisu avec mascarpone. Décor poudre de cacao.			
VANILLE BOURBON	93711	43,34 €	7,22 €



	Référence	Bac 6l	Le litre
ABRICOT 50% de purée d'abricot.	93821	57,56 €	9,59 €
AGRUMES SAVEUR CACTUS NOUVEAU	93591	50,32 €	8,39 €
ANANAS 65% de purée d'ananas.	93680	62,89 €	10,48 €
CASSIS AVEC BAIES DE CASSIS 41,3% de cassis.	93697	53,86 €	8,98 €
CERISE GRIOTTE 43,2% de purée de griotte.	93721	66,92 €	11,15 €
CHOCOLAT NOIR Chocolat noir 59,5% de cacao (min).	93669	62,51 €	10,42 €
CITRON 39,9% de jus de citron.	93693	45,94 €	7,66 €
CITRON VERT 22,9% de citron vert.	93677	45,95 €	7,66 €
FRAISE BASILIC NOUVEAU	93590	52,82 €	8,80 €
FUSION D'AGRUMES 37,5% de jus d'orange sanguine et jus de citron vert.	93583	54,05 €	9,01 €
FRAISE AVEC MORCEAUX 50% de fraise et fraise semi-confite.	93701	53,86 €	8,98 €
FRAMBOISE 45% de purée de framboise Willamette et Mecker.	93720	72,38 €	12,06 €
HIBISCUS MENTHE NOUVEAU	93592	47,00 €	7,83 €
Sorbet infusé aux fleurs d'hibiscus et menthe. Couleur provenant des fleurs d'hibiscus.			
MANGUE 45% de purée de mangue Alphonso d'Inde.	93724	57,62 €	9,60 €
MELON 40% de purée de melon variété Cantaloup Charentais.	93702	61,08 €	10,18 €
NOIX DE COCO 53,2% de lait de coco.	93704	60,74 €	10,12 €
PASSION 41% de jus de fruit de la passion.	93705	53,77 €	8,96 €
PÊCHE DE VIGNE	93732	57,62 €	9,60 €
66,6% de purée de pêche de vigne de France.			
POMME VERTE NOUVEAU	93589	52,82 €	8,80 €

LES GLACIERS

Crèmes Glacées

7.5 l



- Crème fraîche française
- Beurre de France ou d'Europe
- Œufs de poules élevées en plein air en France
- Fruits issus essentiellement de coopératives de la Vallée du Rhône

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}



	Référence	Bac 7,5 l	Le litre
BANANE MARBRÉE COULIS CACAO NOISETTE	93213	86,55 €	11,54 €
BRISURES D'OREO®	93274	78,10 €	10,41 €
CAFÉ ARABICA	93265	58,95 €	7,86 €
CARAMEL SALÉ	93270	76,61 €	10,22 €
CHOCOLAT	93266	60,37 €	8,05 €
CITRON MERINGUÉ	93271	88,65 €	11,82 €
COCO MANGUE PASSION	93577	84,46 €	11,26 €
Crème glacée mangue passion, sorbet coco.			
CRÉOLE (RHUM RAISINS)	93267	67,33 €	8,98 €
(alcool).			
“LICORNE”	93947	80,68 €	10,76 €
Duo de crème glacée saveur fraise banane, coulis bleu saveur framboise.			
NOISETTE BLANCHE GAUFRETTES CHOCOLAT NOUVELLE RECETTE	93907	82,25 €	10,97 €
Crème glacée noisette, marbrage sauce chocolat, inclusions de gaufrettes enrobées de chocolat.			
MENTHE CHOCOLAT	93268	69,29 €	9,24 €
Crème glacée saveur menthe chocolat.			
PISTACHE	93272	81,08 €	10,81 €
Avec ses pistaches grillées.			
SPÉCULOOS	93902	78,47 €	10,46 €
STRACCIATELLA	93220	71,90 €	9,59 €
TRIPLE CARAMEL NOUVEAU	93209	84,30 €	11,24 €
Crème glacée au caramel salé, éclats de caramel, sauce caramel salé.			
VANILLE BOURBON	93264	58,95 €	7,86 €
VANILLE COOKIES	93236	76,78 €	10,24 €
VANILLE PÉCAN FUDGE	93273	81,86 €	10,91 €
VIOLETTE	93269	68,31 €	9,11 €
Crème glacée saveur violette.			



Commandez vos glaces sur l'application mobile.



BARBAPAPA **NOUVEAU**

Glace saveur barbabapa.

BONBON BLEU

Glace bleue saveur bonbon bleu, coulis saveur framboise.

BULGARE

Glace façon bulgare.

CERISES CONFITES AMARENA

CHÂTAIGNE **NOUVEAU**

DUO CHOCOLAT BLANC ET LAIT

NATELLOSO **NOUVELLE RECETTE**

Coulis cacao noisette et cacao.

NOIX DE COCO AVEC COPEAUX DE CHOCOLAT

PEANUT CHOCOLAT

Glace cacahuète, sauce chocolat noir, décor cacahuètes caramélisées.

TIRAMISU AVEC MASCARPONE **NOUVELLE RECETTE**

Glace façon tiramisu avec mascarpone. Décor poudre de cacao.

LES GLACIERS

Glaces Gourmandes

7,5 l

Référence	Bac 7,5 l	Le litre
93950	76,95 €	10,26 €
93252	76,61 €	10,22 €
93260	75,67 €	10,09 €
93275	78,49 €	10,47 €
93952	78,75 €	10,50 €
93227	77,14 €	10,29 €
93231	85,49 €	11,40 €
93228	78,49 €	10,47 €
93232	75,62 €	10,08 €
93235	76,61 €	10,22 €



CHOCOLAT NOIR

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

CITRON

39,9% de jus de citron.

FUSION D'AGRUMES

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

FRAISE AVEC MORCEAUX

50% de fraise et fraise semi-confite.

FRAMBOISE

45% de purée de framboise Willamette et Mecker.

MANGUE

45% de purée de mangue Alphonso d'Inde.

MELON

40% de purée de melon variété Cantaloup Charentais.

NOIX DE COCO **NOUVEAU**

53,2% de lait de coco.

PASSION

41% de jus de fruit de la passion.

PÊCHE DE VIGNE

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

Sorbets

Référence	Bac 7,5 l	Le litre
93255	77,88 €	10,38 €
93238	60,37 €	8,05 €
93584	58,40 €	7,79 €
93239	67,33 €	8,98 €
93243	90,75 €	12,10 €
93245	75,67 €	10,09 €
93240	80,68 €	10,76 €
93951	69,75 €	9,30 €
93241	75,67 €	10,09 €
93210	67,33 €	8,98 €

LES GLACIERS **NOUVELLE GAMME**

Glaciers 3 l décorés



- Crème fraîche française
- Beurre de France ou d'Europe
- Œufs de poules élevées en plein air en France
- Fruits issus essentiellement de coopératives de la Vallée du Rhône

Sous réserve de disponibilité des matières 1ères

BARBAPAPA

Glace saveur barbabapa.

BULGARE NATURE

Glace façon bulgare nature.

CAFÉ ARABICA

Crème glacée.

CARAMEL SALÉ

Crème glacée.

CHOCOLAT

Crème glacée. Décor copeaux de chocolat.

CITRON

Sorbet. 39,9% de jus de citron.

FRAISE AVEC MORCEAUX

50% de fraise et fraise semi-confite

FRAMBOISE

Sorbet. 45% de purée de framboise.

MANGUE

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

MENTHE CHOCOLAT

Crème glacée saveur menthe chocolat.

NATELLOSO

Glace. Coulis cacao noisette et cacao.

PISTACHE AVEC SES PISTACHES GRILLÉES

Crème glacée.

STRACCIATELLA

Crème glacée.

VANILLE BOURBON

Crème glacée

Référence	Le bac 3 l	Le litre
93024	35,97 €	11,99 €
93023	33,72 €	11,24 €
93018	28,91 €	9,64 €
93015	28,91 €	9,64 €
93012	28,91 €	9,64 €
93021	25,38 €	8,46 €
93014	30,33 €	10,11 €
93017	30,33 €	10,11 €
93016	30,33 €	10,11 €
93022	28,91 €	9,64 €
93019	36,14 €	12,05 €
93013	31,92 €	10,64 €
93020	28,91 €	9,64 €
93010	32,29 €	10,76 €



Commandez vos glaces sur l'application mobile.

SÉLECTION DU CHEF

Glaciers

PHILIPPE FAUR



- Crème fraîche française
- Lait frais français
- Sucre de betterave français
- Œufs de poules élevées en plein air en France

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}

Crèmes glacées

3 l x 2

CACAHUÈTE

CAFÉ

CALISSON

CAMEL FLEUR DE SEL

Confectionné dans notre atelier. Cuisson dans un chaudron en cuivre.

CHOCOLAT MACAÉ

CHOCOLAT NOIR

GIANDUJA NOUVELLE RECETTE

Gianduja fabriqué par un Artisan Chocolatier toulousain.

MARRON ÉCLATS

MENTHE CHOCOLAT

NOISETTE

NOIX DE COCO

NOUGAT AVEC ÉCLATS

À base de pâte et éclats de nougat de Montélimar.

PISTACHE AVEC ÉCLATS

RÉGLISSE

Fabriqué avec de la véritable poudre de réglisse.

RHUM-RAISINS

SPÉCULOOS AVEC ÉCLATS NOUVEAU

STRACCIATELLA

VANILLE BOURBON

VANILLE NOIX DE PÉCAN

VIOLETTE

Crème glacée saveur violette.

YAOURT FERMIER MIEL DE MONTAGNE NOUVEAU

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.

Référence	Le carton	Le litre
R0051	58,45 €	9,74 €
R0004	50,83 €	8,47 €
R0008	58,45 €	9,74 €
R0014	50,83 €	8,47 €
R0005	58,45 €	9,74 €
R0012	58,45 €	9,74 €
R0010	50,83 €	8,47 €
R0022	76,10 €	12,68 €
R0015	58,45 €	9,74 €
R0026	58,45 €	9,74 €
R0028	53,37 €	8,89 €
R0044	58,45 €	9,74 €
R0042	67,78 €	11,30 €
R0033	50,83 €	8,47 €
R0034	50,83 €	8,47 €
R0048	58,45 €	9,74 €
R0025	50,83 €	8,47 €
R0001	50,83 €	8,47 €
R0016	55,91 €	9,32 €
R0040	58,45 €	9,74 €

R0019 58,45 € 9,74 €

SÉLECTION DU CHEF

Glaciers

PHILIPPE FAUR



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

Sorbets plein fruit 3 l x 2

ABRICOT

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

BANANE COPEAUX DE CHOCOLAT NOUVEAU

55% de banane origine Costa Rica et Équateur.

CASSIS

35% de purée de cassis.

CITRON JAUNE

25% de jus de citron jaune de Sicile.

CITRON MENTHE

83% de purée citron menthe

FRAISE

45% de purée de fraise.

FRAMBOISE

45% de purée de framboise.

KIWI

60% de kiwi IGP de l'Adour.

LITCHI

50% de purée de litchi de Madagascar.

MANDARINE

60% de mandarine de Sicile.

MANGUE

45% de purée de mangue Kesar d'Inde.

MELON

65% de melon IGP du Quercy.

ORANGE SANGUINE

65% de jus d'orange sanguine de Sicile.

PAMPLEMOUSSE

Origine Sicile.

PASSION

30% de jus de passion de Madagascar.

PÊCHE BLANCHE

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

YUZU

15% de jus de yuzu.

Référence	Le carton	Le litre
S0001	50,83 €	8,47 €
S0021	58,45 €	9,74 €
S0008	53,37 €	8,89 €
S0006	50,83 €	8,47 €
S0004	58,45 €	9,74 €
S0009	53,37 €	8,89 €
S0011	59,90 €	9,98 €
S0016	58,45 €	9,74 €
S0017	50,83 €	8,47 €
S0013	50,83 €	8,47 €
S0019	50,83 €	8,47 €
S0014	58,45 €	9,74 €
S0026	52,95 €	8,82 €
S0031	50,83 €	8,47 €
S0012	50,83 €	8,47 €
S0038	55,91 €	9,32 €
S0005	68,20 €	11,37 €

Commandez vos sorbets
sur l'application mobile.

Bacs ronds décorés



- Lait frais provenant de la Marg'Aude, ferme familiale située au pied des pyrénées
- Crème et sucre français
- Œufs de poules élevées en plein air en France
- Sans arômes, sans colorants

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}



Crèmes glacées

4,5 l x 2

BANANE CRUMBLE CARAMEL

Au lait frais et à la purée de banane.

BRISURES D'OREO®

Au lait frais avec des brisures de biscuit Oreo®.

BULGARE NATURE

Au lait frais, comme un yaourt.

CACAHUÈTE

Au lait frais et pâte de cacahuète.

CAFÉ EXPRESSO GUATEMALA

Au lait frais, 100% Arabica du Guatemala

CAPPUCCINO

Au lait frais, café blanc et coulis de chocolat

CARAMEL SALÉ

Au lait frais, caramel cuit au chaudron par un confiseur audois.

CHOCOLAT BLANC ÉCLATS CHOCOLAT LAIT

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

CHOCOLAT NOIR GUANAJA

Au lait frais, chocolat Grand cru Guanaja 70% de cacao

CHOCOLAT NOISETTE

Au lait frais, façon pâte à tartiner.

CITRON MERINGUÉ

Au lait frais et à la meringue flambée.

CRÉOLE RHUM RAISINS

À base de pâte et éclats de nougat de Montélimar.

FLEUR D'ORANGER PAVOT

Au lait frais, saveur tendance avec inclusion de pavot.

LAIT DE COCO

Au lait frais, 50% de lait de coco.

LAIT FRAIS

Au lait frais entier de la ferme Marg'Aude.

MARRON D'ARDÈCHE

Au lait frais et châtaigne AOP.

Référence	prix au carton	prix au litre
94593	79,30 €	8,81 €
94583	74,50 €	8,28 €
94579	67,20 €	7,47 €
94610	75,50 €	8,39 €
94558	65,50 €	7,28 €
À VENIR	75,90 €	8,43 €
94559	67,20 €	7,47 €
94596	78,50 €	8,72 €
94578	79,00 €	8,78 €
94568	72,60 €	8,07 €
94594	78,50 €	8,72 €
94564	62,50 €	6,94 €
94620	73,10 €	8,12 €
94564	78,20 €	8,69 €
94620	52,30 €	5,81 €
94566	74,50 €	8,28 €

Bacs ronds décorés



Crèmes glacées

4,5 l x 2

MENTHE BLANCHE CHOCOLAT

Au lait frais avec infusion de menthe.

PISTACHE DE SICILE

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

POIRE AMANDINE CHOCOLAT

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

PRALINÉ PRESTIGE

Au lait frais, pâte de praliné aux noisettes françaises

SPÉCULOOS

Au lait frais avec de vrais spéculoos.

STRACCIATELLA

Au lait frais, spécialité italienne.

TIRAMISU

Au lait frais et au mascarpone.

VANILLE INFUSION

Au lait frais et gousses de Madagascar infusées.

VANILLE PÉCAN CARAMEL**VIOLETTE**

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

Référence	prix au carton	prix au litre
94567	60,50 €	6,72 €
94572	79,60 €	8,84 €
94627	74,50 €	8,28 €
94573	74,50 €	8,28 €
94575	67,90 €	7,54 €
94582	74,50 €	8,28 €
94592	79,30 €	8,81 €
94551	70,30 €	7,81 €
94555	74,80 €	8,31 €
94576	58,40 €	6,49 €



Commandez vos glaces
sur l'application mobile.



LES GLACIERS

Bacs ronds décorés



- Sucre de betteraves françaises
- Sans colorants, sans arômes
- Fruits ou purées de fruits provenant essentiellement d'une coopérative fruitière française, située dans la vallée du Rhône.

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}



Sorbets plein fruit

4,5 l x 2

ABRICOT VALLÉE DU RHÔNE

de la Vallée du Rhône, 58% de fruits.

CHOCOLAT NOIR

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

CITRON PRESSÉ

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

FRAISE SENG

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

FRAMBOISE

54% de fruits.

MANDARINE

57% de jus de mandarine.

MANGUE

Origine Inde, 54% de fruits.

MELON CHARENTAIS

64,4% de fruits.

MYRTILLE

47% de fruits.

PASSION

58% de jus de passion.

PÊCHE DE VIGNE VALLÉE DU RHÔNE

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

POIRE

de la Vallée du Rhône, 58% de fruits.

Référence	prix au carton	prix au litre
94556	60,70 €	6,74 €
94561	60,70 €	6,74 €
94562	57,80 €	6,42 €
94552	67,20 €	7,47 €
94554	92,30 €	10,26 €
94619	65,20 €	7,24 €
94553	60,20 €	6,69 €
94597	78,50 €	8,72 €
94623	79,50 €	8,83 €
94570	73,80 €	8,20 €
94571	67,20 €	7,47 €
94531	82,40 €	9,16 €



Commandez vos sorbets sur l'application mobile.



Bacs 750ml



Référence Saveurs

Glaces au lait frais

91110	Café Espresso Guatémala	Glace au lait frais	8,43 €
91751	Caramel Salé	Glace au lait frais	10,53 €
91875	Chocolat Guajala	Glace au lait frais	11,96 €
91877	Confiture de Lait	Glace au lait frais	8,43 €
91857	Lait Amande	Glace au lait frais	11,79 €
91884	Pistache de Sicile	Glace au lait frais	11,79 €
91144	Praline Prestige	Glace au lait frais	10,53 €
91024	Vanille Infusion de Gousses Madagascar	Glace au lait frais	11,56 €

Glaces aux œufs

91018	Vanille Infusion	Glace aux œufs bio	12,32 €
91874	Vanille Façon Crème Anglaise	Glace aux œufs	8,26 €
91139	Fraise avec Morceaux	Glace aux œufs	8,43 €

Crème glacée bio

91012	Chocolat	Crème glacée bio	12,32 €
-------	----------	------------------	---------

Crèmes glacées

91112	Bulgare Groseille	Crème glacée	10,32 €
91216	Cèpes	Crème glacée	11,79 €
91910	Cacahuète	Crème glacée	8,43 €
91902	Caramel	Crème glacée	7,34 €
91102	Chèvre Cabécou	Crème glacée	11,79 €
91376	Chocolat	Crème glacée	10,67 €
91160	Chocolat Piment Espelette	Crème glacée	8,55 €
91852	Gingembre	Crème glacée	8,43 €
91217	Foie Gras	Crème glacée	22,62 €
91899	Lait de Coco	Crème glacée	11,79 €
91142	Crème de Marron	Crème glacée	10,53 €
91141	Menthe Chocolat	Crème glacée	7,46 €
91878	Nougat	Crème glacée	8,43 €
91883	Spéculoos	Crème glacée	11,79 €
91240	Thé Matcha	Crème glacée	11,79 €
91895	Thym	Crème glacée	7,34 €
91853	Violette	Crème glacée	8,43 €
91300	Wasabi	Crème glacée	8,43 €

Glaces

91023	Barbapapa	Glace	10,53 €
91903	Brisures d'Oreo	Glace	8,43 €
91900	Chocolat Blanc	Glace	7,46 €
91887	Natelloso	Glace	9,91 €

Référence Saveurs

91864	Réglisse	Glace	8,43 €
91241	Lemon Curd	Glace	8,43 €
91889	Bonbon Bleu	Glace	8,43 €
91108	Vanille Infusion	Glace	11,56 €
91897	Vanille Pecan Fudge	Glace	11,79 €

Glaces alcoolisées

91380	Café Irlandais	Glace avec alcool	8,43 €
91882	Créole Rhum Raisins	Glace avec alcool	7,34 €

Sorbets bio et haute expression

91013	Fraise	Sorbet bio	12,32 €
91014	Mangue	Sorbet bio	12,32 €
91124	Abricot	Sorbet haute expression	8,43 €
91126	Citron	Sorbet haute expression	8,43 €
91872	Framboise	Sorbet haute expression	11,56 €
91119	Fraise Senga	Sorbet haute expression	10,53 €
91118	Poire	Sorbet haute expression	8,43 €

Sorbets

91885	Ananas	Sorbet	11,79 €
91234	Basilic	Sorbet	10,53 €
91238	Betterave Vinaigre Balsamique	Sorbet	11,79 €
91342	Agrumes Saveur Cactus	Sorbet	10,53 €
91851	Cassis	Sorbet	11,79 €
91129	Citron Vert	Sorbet	8,43 €
91320	Citron Vert Gingembre	Sorbet	8,43 €
91876	Chocolat Noir	Sorbet	8,38 €
91133	Concombre	Sorbet	10,53 €
91022	Fraise Basilic	Sorbet	10,53 €
91340	Griotte	Sorbet	10,53 €
91865	Litchi	Sorbet	10,53 €
91869	Mandarine de Sicile	Sorbet	8,43 €
91881	Mangue	Sorbet	8,26 €
91879	Melon	Sorbet	8,43 €
91029	Mojito	Sorbet	10,53 €
91105	Passion	Sorbet	11,79 €
93475	Pêche de Vigne	Sorbet	8,51 €
91235	Poivron Grillé	Sorbet	11,79 €
91131	Pomme Verte	Sorbet	8,43 €
91151	Yuzu	Sorbet	13,77 €

PETITS POTS À EMPORTER HAUTE EXPRESSION

NOUVEAU FORMAT

Pots au visuel gourmand, petite cuillère incluse.

Glaces au lait frais sans gluten

CARAMEL "À LA FLEUR DE SEL"

90956 | 130 ml x 20
37,08 € le carton
1,85 € l'unité



VANILLE INFUSION DE GOUSSES MADAGASCAR

90955 | 130 ml x 20
37,08 € le carton
1,85 € l'unité



... Autres saveurs

SORBET CHOCOLAT NOIR

90965 | 130 ml x 20
37,08 € le carton
1,85 € l'unité



GLACE NATELLOSO

90964 | 130 ml x 20
37,08 € le carton
1,85 € l'unité



Sorbets plein fruit sans gluten

CITRON PRESSÉ

90958 | 130 ml x 20
37,08 € le carton
1,85 € l'unité



FRAISE SENG

90959 | 130 ml x 20
37,08 € le carton
1,85 € l'unité



MANGUE

90962 | 130 ml x 20
37,08 € le carton
1,85 € l'unité



FRAMBOISE

90961 | 130 ml x 20
37,88 € le carton
1,89 € l'unité



PETITS POTS ÉCORESPONSABLES

Pots en carton kraft au visuel artisanal et au format généreux.

Glaces Bio

120 ml x 24

CARAMEL SALÉ BIO - 90016

59,49 € le carton, 2,48 € l'unité

CHOCOLAT BIO - 90010

Fève de cacao du Pérou.

64,25 € le carton, 2,68 € l'unité

VANILLE À L'INFUSION

DE GOUSSES BOURBON BIO - 90012

À la vanille Bourbon de Madagascar.

59,49 € le carton, 2,48 € l'unité



Sorbets Bio

120 ml x 24

CITRON BIO - 90015

Citron de Sicile.

59,49 € le carton, 2,48 € l'unité

FRAISE BIO - 90011

Fraise Senga.

59,49 € le carton, 2,48 € l'unité

FRAMBOISE BIO - 90013

Framboise Willamette.

65,44 € le carton, 2,73 € l'unité

MANGUE BIO - 90014

Mangue Alphonso d'Inde.

59,49 € le carton, 2,48 € l'unité

PETITS POTS À EMPORTER

Pots signés Philippe Faur avec petite cuillère incluse.

Glaces Philippe Faur



VANILLE BOURBON

Crème glacée.

U0001 | 100 ml x 9
17,91 € le carton
1,99 € l'unité



CARAMEL FLEUR DE SEL

Crème glacée. Caramel réalisé dans notre atelier. Cuisson dans un chaudron en cuivre.

U0002 | 100 ml x 9
18,81 € le carton
2,09 € l'unité



CAFÉ

Crème glacée.

U0003 | 100 ml x 9
18,81 € le carton
2,09 € l'unité



CHOCOLAT NOIR

Crème glacée.

U0004 | 100 ml x 9
17,91 € le carton
1,99 € l'unité



CITRON JAUNE

Sorbet. Origine Sicile.

U0009 | 100 ml x 9
17,91 € le carton
1,99 € l'unité



FRAMBOISE

Sorbet.

U0011 | 100 ml x 9
18,81 € le carton
2,09 € l'unité



FRAISE

Sorbet.

U0012 | 100 ml x 9
18,81 € le carton
2,09 € l'unité



MANGUE

Sorbet.

U0014 | 100 ml x 9
17,91 € le carton
1,99 € l'unité



Commandez vos pots
sur l'application mobile.



GLACES À EMPORTER

Emkipop



NOUVEAU CÂLIN FRAMBOISE

Crème glacée au yaourt avec un cœur framboise.

160596 | 65 g x 10
17,54 € le carton
1,75 € l'unité



NOUVEAU FLEUR D'ORIENT

Crème glacée à la fleur d'oranger et éclats de pistaches.

160597 | 65 g x 10
19,54 € le carton
1,95 € l'unité



TOXICOCO

Glace végétale à la noix de coco.

160519 | 65 g x 10
17,54 € le carton
1,75 € l'unité



VAHINÉE

Crème glacée à la vanille de Madagascar.

160517 | 65 g x 10
17,54 € le carton
1,75 € l'unité



CROUSTI CARAMEL

Glace au caramel beurre salé, éclats de caramel.

160566 | 65 g x 10
17,51 € le carton
1,75 € l'unité



CHOCO CRAQUANTE

Crème glacée chocolat au lait et amandes caramélisées.

160516 | 65 g x 10
17,54 € le carton
1,75 € l'unité



BLACK SÉSAME

Glace sésame noir.

160530 | 65 g x 10
19,52 € le carton
1,95 € l'unité



RELAXANTE

Glace au chocolat noir 70% fève de tonka.

160529 | 65 g x 10
19,54 € le carton
1,95 € l'unité

Photos non contractuelles



SUCETTE GLACÉE VANILLE

Crème glacée à la vanille de Madagascar.

160524 | 25 g x 25
24,60 € le carton
0,98 € l'unité



Création
Jessica Prealpato

NOUVEAU

FRAÎCHEUR DU JARDIN

Disponible en avril 2026.

160611 | 65 g x 10
Photo non contractuelle



GLACES À EMPORTER

Emkipop

EMKIPOP réduit son impact environnemental grâce à des emballages en carton recyclable, et fabriqués en France, privilégiant des solutions durables.



DOUCE FRAMBOISE

Sorbet plein fruit à la framboise.

160565 | 65 g x 10
17,51 € le carton
1,75 € l'unité



JOLIE FRAISE

Sorbet plein fruit à la fraise.

160515 | 65 g x 10
17,54 € le carton
1,75 € l'unité



"COMME UN SMOOTHIE (GIVRÉ)"

Sorbet 100% fruit :
mangue banane pomme.

160569 | 75 g x 10
17,51 € le carton
1,75 € l'unité



TENDRE ABRICOT

Sorbet plein fruit à l'abricot.

160522 | 65 g x 10
17,54 € le carton
1,75 € l'unité



EXOTIQUE

Sorbet plein fruit mangue, fruit de la passion, gingembre.

160521 | 65 g x 10
17,54 € le carton
1,75 € l'unité



DÉTOX

Sorbet plein fruit citron, gingembre et curcuma.

160518 | 65 g x 10
17,54 € le carton
1,75 € l'unité



DÉSALTÉRANTE

Sorbet plein fruit citron, concombre et menthe.

160520 | 65 g x 10
17,54 € le carton
1,75 € l'unité

Photos non contractuelles



Commandez vos bâtonnets
sur l'application mobile.



Soft Glaces italiennes

La plus Française des Glaces Italiennes 

Fabrication Française

Préparation à base de lait entier de Normandie
à 26 % de matières grasses*



DDM - 24 mois

Sans huile de palme, sans arôme ni colorant artificiel

Gamme Premium

 la compagnie des desserts
Donner du plaisir au dessert

PRODUITS PASTEURISÉS - PRÊTS À L'EMPLOI

Désignation	Code	Conditionnement	Prix colis en € HT	Prix unitaire 1 kg en € HT
PRÉPARATION À BASE DE LAIT				
Vanille*	A10088	2 x 4,5kg	34,12	3,79
Cacao*	A10086	2 x 4,5kg	35,95	3,99
Caramel* fleur de sel de guérande	A10084	2 x 4,5kg	39,33	4,37
Sundae* (neutre)	A10087	2 x 4,5kg	32,73	3,64

PRÉPARATION À BASE DE FRUITS

Fraise	A10031	2 x 4,5kg	39,50	4,39
Citron (jusqu'à épuisement des stocks)	A10028	2 x 4,5kg	33,95	3,77
Mangue (jusqu'à épuisement des stocks)	A10029	2 x 4,5kg	34,90	3,88

1 Poche de 4,5 kg permet de réaliser une cinquantaine de glaces de 70 ml



DDM - 36 mois

Gamme Classique

PRÊTS À L'EMPLOI

Désignation	Code	Conditionnement	Prix colis en € HT	Prix unitaire 1 kg en € HT
Vanille	2001C	2 x 4,5 kg	26,10	2,90
Fraise	2002C	2 x 4,5 kg	27,53	3,06
Chocolat	2003C	2 x 4,5 kg	27,53	3,06
Pistache	2004C	2 x 4,5 kg	26,59	2,95
Framboise	2007C	2 x 4,5 kg	30,37	3,37
Buono (jusqu'à épuisement des stocks)	2040C	2 x 4,5 kg	50,91	5,66

1 Poche de 4,5 kg permet de réaliser une cinquantaine de glaces de 70 ml

Accessoires alimentaires

Cornets Barquillos



Code Article	Article FRN	Désignation	Colisage	Prix Colis en €	Prix Unitaire en €
45C420	45	Cornet Barquillos Ø 45 x h180 mm 1 boule	420	76,53	0,182
NOUVEAU 50C360	50	Cornet Barquillos Ø 50 x h200 mm 1 boule	360	79	0,22
60C200	60	Cornet Barquillos Ø 60 x h250 mm 2 boules	200	57,51	0,287
70C240	70	Cornet Américains Ø 70 x h178 mm 3 boules	240	92,43	0,385

Les Incontournables Cornets

Code Article	Article FRN	Désignation	Colisage	Prix Colis en €	Prix Unitaire
NOUVEAU A10102	28	Mini Cornet à bord lisse D28,5 mm x H65 mm	880	30,99	0,035
NOUVEAU A10291	50	D50xH125 1 boule Cornet à bord lisse	450	42,48	0,094
NOUVEAU A10292	60	D60xH155 1 boule Cornet à bord lisse	280	36,73	0,131
1530418	50	D50xH130 1 boule Cornet à bord dentelé	510	43,70	0,086
1530402	60	D60xH155 2 boules Cornet à bord dentelé	300	36,53	0,122



Commandez vos accessoires
sur l'application mobile.



Accessoires alimentaires

Cornets traditionnels



Code Article	Désignation	Colisage	Prix de vente Colis en €	Prix de vente Pièce
Cornets Gaufrette à bord dentelé				
A10000	Mont Ventoux Ø 41 x h160 mm -1 boule	396	52,99 €	0,13 €
99303	Mont Aigual Ø 50 x h130 mm - 1 boule	500	50,32 €	0,10 €
A10001	Pic du Canigou Ø 50 x h180 mm - 1 boule	250	42,67 €	0,17 €
99550	Pic du midi Ø 60 x h157 mm -2 boules	272	39,94 €	0,15 €
A10019	Puy de Sancy Ø 56 x h174 mm -2 boules	260	50,47 €	0,19 €
A10020	Monte Cinto Ø 70 x h165 mm -2 boules	252	51,22 €	0,20 €
A10021	Pic de Nore Ø 85 x h150 mm -3 boules	252	54,44 €	0,22 €
A10009	Mont-Blanc Ø 95 x h164 mm - 3 boules	192	41,98 €	0,22 €



Coupes Gaufrette Dentelées				
NOUVEAU A10293	Coupe gaufrette Ø 93 x h46 mm -160 CC	384	76,06 €	0,20 €



Réf	Désignation	Cond.	Prix HT	Prix HT l'unité
GAL	Galette Ø 60 Encre alimentaire (Minimum de commande 8000) Frais de Cliché de personnalisation + 100 € Délai 30 jours après validation du BAT	1 colis = 1000 UVS x 8 car- tons	476,24 € 59,53 € le carton	0,06
A10007	Gaufrette Ø 60 de décoration ronde bord dentelé (non personnalisable)	1 colis = 1596 uvs	41,28 €	0,03

Pots avec logo

NOUVEAU

Référence	Désignation	Cond.	Prix HT Colis en €	Prix HT Unitaire en €
TIPO Glaces d'Artisan				
A20057	T12 120 cc 1 boule	1 Colis = 400 uv	40,89	0,10
A20058	T23 230 cc 2 boules	1 Colis = 300 uv	41,73	0,14
A20059	T35 350 cc 3 boules	1 Colis = 330 uv	56,90	0,17
Pot Krafts TIPO Glaces d'Artisan				
ACMAKRAFT1	TIPO 120 cc 1 boule Jusqu'à épuisement des stocks	1 Colis = 400 uv	40,08	0,10
ACMAKRAFT2	TIPO 230 cc 2 boules Jusqu'à épuisement des stocks	1 Colis = 300 uv	40,92	0,136
ACMAKRAFT4	TIPO 350 cc 3 boules Jusqu'à épuisement des stocks	1 Colis = 330 uv	55,79	0,169

Pots Krafts neutres

Référence	Désignation	Cond.	Prix HT colis en €	Prix HT unitaire en €
Pot Krafts Neutres				
222-89	T12 Kraft neutre 120cc	1 Colis = 2000 uv	140,00	0,07
222-92	T23 Kraft neutre 230cc	1 Colis = 2000 uv	192	0,10
A20024	T30 Kraft neutre 300cc Jusqu'à épuisement des stocks	1 Colis = 500 uv	69,43	0,14

Pots à Personnaliser (8 semaines de délai après validation)

Référence	Désignation	Minimum de commande	Prix HT unitaire en €
Possibilité de personnaliser les pots avec votre propre marque			
T12P	Pot personnalisé** 120 cc 1 boule	9000 uv	0,14
T23P	Pot personnalisé** 230cc 2 boules	7000 uv	0,19
T35	Pot personnalisé** T35 / 350cc 3 boules	5000 uv	0,23
T48	NOUVEAU Pot personnalisé** T48 / 480cc 4 boules	5000 uv	0,29

** 2 couleurs maximum

Frais de clichés de perso + 100€

Franco 280 € toute France hors Corse et Belgique

Sinon facturation d'un forfait transport de 33 € et 17 € en-dessous d'un envoi de 10 kg

Accessoires du glacier

Référence	Désignation	Cond.	Prix HT en €	Prix unitaire en €
AR0149	Cuillère à glace écoresponsable 9,6cm, beige, fibre naturelle, texture lisse réutilisable. Matière végétale.	2 x 500 uv	40,00	0,04
A20010	Petites cuillères en papier Caigo 9cm, blanche, papier de qualité alimentaire compressé et lisse.	2 x 500 uv	50,00	0,05
AR0449-1	Cuillères à glace 13,8 cm, beige, compostable norme EN.	1000 uv	76,50	0,08
A20029	Petites cuillères emballées blanches 9,4cm Jusqu'à épuisement des stocks	2400 uv	130,00	0,054
AR1257	Serviette de table papier 20x20 ecolabel (naturel)	6000uv	64,80	0,011
AR0147	Serviette de table papier 30x30 (blanc) Snack - pas pour mettre dans les distributeurs	7200 uv	53,28	0,007
ACMAGU210-39	Distributeur de serviettes bambou 13 x 13cm convient pour les serviettes en 20x20	1 Colis = 1	12,00	12,00
99138	Porte-cornet 3 trous en plexi	1 Colis = 1	30,00	30,00
P252	Porte-cornet rond 61x32cm Cap. 90/120	1 Colis = 1	231,81	231,81
P258	Porte-cornet cubique 60x30x30cm cm Cap. 130/120	1 Colis = 1	216,30	216,30
P253	Distributeur Cuillère	1 Colis = 1	46,90	46,90

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Franco 280 € toute France hors Corse et Belgique

Sinon facturation d'un forfait transport de 33 € et 17 € en-dessous d'un envoi de 10 kg

Accessoires du glacier

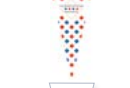
Accessoires du glacier



Références	Désignation	Cond.	Prix HT en €	Prix HT unitaire en €
A20051	Boulanger model K1/30 Ø 49mm NOUVEAU	1 Colis = 1	30	30
A20054	Boulanger model K1/12 Ø 67mm NOUVEAU	1 Colis = 1	30	30
P70/100G	Boulanger pince P70/100 Ø 28mm	1 Colis = 1	23	23
P7030/OVAL	Pince Quenelle - Oval Scoop 1/30 en acier	1 Colis = 1	28,50	28,50
99961	Boulanger Pince inox Ø 49mm = 15 boules / litre Jusqu'à épuisement des stocks	1 Colis = 1	25	25
A20026	Boulanger Pince inox Ø 65mm Jusqu'à épuisement des stocks	1 Colis = 1	25	25
A20027	Boulanger Eutectique aluminium Ø 55mm	1 Colis = 1	21	21
99230	Spatule inox 26 x 6,5cm	1 Colis = 1	9	9
AR01155	Gobelet cristal 50cl PET Jusqu'à épuisement des stocks	1 Colis = 800	127	0,16
AR00622	Gobelet cristal 30cl PET Jusqu'à épuisement des stocks	1 Colis = 800	112	0,14
AR00557	Couvercle dôme avec trou 95 Ø PP Transparent Jusqu'à épuisement des stocks	1 Colis = 800	72	0,090
994370	Verre Milkshake ou Bubulle thé 350ml neutre Jusqu'à épuisement des stocks	1 Colis = 600 uv	140,64	0,23
99438	Couvercle Verre Milkshake ou Bubulle thé 350ml neutre Jusqu'à épuisement des stocks	1 Colis = 600 uv	98,14	0,16
A20025	Écumoire à bubulle thé Ø 60mm	1 Colis = 1	5	5

Références	Désignation	Conditionnement	Prix HT Carton en €	Prix HT unitaire en €
AR0150	Pailles écoresponsables en bois Ø 8 x 230 mm	1 Colis = 1000 uv	40	0,04
AR0154	Pailles bubulle Ø 12 x 200 mm spécial Bubble tea Jusqu'à épuisement des stocks	1 Colis 200 x 8 = 1600 uv	80	0,05
PAP208BC2000	Pailles granité papier blanche cuillère 20 cm x 0,8 cm	1 Colis = 2000 uv	100	0,05

Boîtes Isothermes POLO				
MATPOLO500CC	500 cc L 172,3 x l.123,1 x h83,4 mm	1 Colis = 160 uv	176	1,1
MATPOLO1000CC	1000 cc L 232,5 x l.135,6 x h100 mm	1 Colis = 120 uv	171,6	1,43



Réf	Désignation	Cond.	Prix HT colis en €	Prix HT unitaire en €
ACCESSOIRES Les Glaciers Français				
99988	TIPO 120 cc 1 boule*	1 Colis = 400 uv	40,89	0,10
99314	TIPO 230 cc 2 boules*	1 Colis = 300 uv	41,73	0,14
A20022	TIPO 350 cc 3 boules*	1 Colis = 330 uv	56,90	0,17
AR0168-1	Serviettes (20x20cm)*	1 Colis = 3600 uv	75,60	0,02
99338	Tablier (taille unique - réglable)	1	25,50	25,50
A20011	Casquette	1	11,85	11,85
ACMA99556	DESTOCKAGE Protège cornet glacier français 22/45	1 Colis = 1000 uv	27,00	0,03
99215	Pique triangulaire glacier (H 14mm x large 7mm)	1	0,30	0,30
99235	Etiquette saveur glacier (7x8mm)	1	0,15	0,15
99454	Jeu de 26 piques glacier	1	7,80	7,80
99456	Jeu de 72 étiquettes glacier	1	7,20	7,20

Réf	Désignation	Cond	Prix HT colis en €	Prix HT unitaire en €
Pots Philippe Faur				
M0004	TIPO 80 cc 1 boule Jusqu'à épuisement des stocks	1 Colis = 2000 uv	165,60	0,083
T08PF	NOUVEAU T8 Pot Philippe Faur 80cc - 1 boule	2250 uv	168,91	0,08
T16PF	NOUVEAU T16 Pot Philippe Faur 160cc - 2 boules	1400 uv	154,02	0,11
T35PF	NOUVEAU T35 Pot Philippe Faur 350cc - 3 boules	1100 uv	148,72	0,17

Franco 280 € toute France hors Corse et Belgique

Sinon facturation d'un forfait transport de 33 € et 17 € en-dessous d'un envoi de 10 kg

Accessoires du glacier

Coupes à glaces



Code	Réf	Désignation	Dimensions / Volume	Cond.	Prix unitaire HT en €	Prix Colis HT en €
A20002	5065	PALETTE 2 ESPACES	20,5x9,5 cm	10 2 X 5 PC	4,92	49,17
A20003	5066	PALETTE 3 ESPACES	30x9,5 cm	10 2 X 5 PC	7,25	72,50

Jusqu'à épuisement des stocks

Jusqu'à épuisement des stocks



41400 - GOYO



A20003 - PALETTE 3 ESPACES

Coupes à emporter

Code	Désignation	Dimensions / Volume	Cond.	Prix unitaire HT en €	Prix Colis HT en €
41400	GOYO 300CC Transparent	Ø 13,77 H6,05 cm	350	0,22	77,00
AR04491	Cuillère à glace	13,8 cm beige compostable normes EU	1000	0,077	76,50



41400 - Coupe GOYO



AR0449-1 - Cuillère 13,8 cm

Accessoires du glacier



Code	Réf	Désignation	Dimensions / Volume	Cond.	Prix unitaire HT en €	Prix Colis HT en €
NOUVEAU						
A20056	5738	COUPE IBIZA	H 10,7 Ø 11 37 cl	6	6,00	36,00
A20005	5375	COUPE CALGARY	H 18,5 Ø 11,5 30 cl	6	11,50	69,00
A20006	5376	COUPE HALIFAX	H 23 Ø 11 42 cl	6	11,50	69,00
A20009	5373	COUPE OTTAWA	H 16,8 Ø 8,5 30 cl	6	11,50	69,00

Jusqu'à épuisement des stocks

Jusqu'à épuisement des stocks

Jusqu'à épuisement des stocks

NOUVEAU



A20056 - COUPE IBIZA



A20005 - COUPE CALGARY

Franco 280 € toute France hors Corse et Belgique
Sinon facturation d'un forfait transport de 33 € et 17 € en-dessous d'un envoi de 10 kg

Accessoires du crêpier

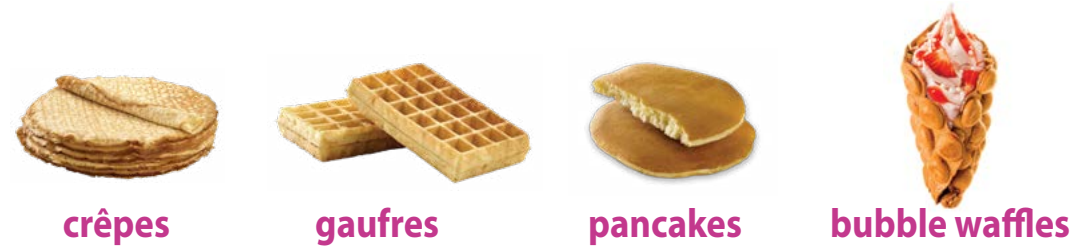
Mélange prêt à l'emploi CREP&GO



1 seule farine pour 4 recettes de qualité

Code Article	Conditionnement	Prix au Kg en € HT	Prix au Sac en € HT
160570	Sac de 5 kgs	5,25	26,25

10 sacs achetés = 1 sac offert NON CUMULABLE AVEC AUTRES OFFRES EN COURS



Ingrédients : farine de blé (GLUTEN), sucre, lactosérum en poudre (LAIT), huile de colza (non hydrogénée), ŒUFS entier en poudre, poudre à lever (diphosphate disodique (E450i), bicarbonate de sodium (E500ii)), sel.



Retrouvez notre vidéo de présentation en flashant le QR code



Préparation : Mélangez les liquides et la préparation en poudre au fouet pendant 3 minutes

Recettes

	Crêpes	Gaufres	Pancakes	Bubble Waffles
Mix	400 g	400 g	400 g	500 g
Eau	600 - 800 g	600 - 800 g	330	560
Œufs entiers	-	-	110	300
Beurre fondu	-	-	-	-
Huile	-	-	65	-
Sucre roux	-	-	30	-
Poudre à lever	-	7	14	8

Franco 280 € toute France hors Corse et Belgique

Sinon facturation d'un forfait transport de 33 € et 17 € en-dessous d'un envoi de 10 kg

Accessoires du crêpier

Code Article	Désignation	Cond.	Prix € HT l'unité
999010	Louche 90 ml	1	21
999020	Râteau bois 18 cm	1	3
99902	Râteau inox 120x18 cm Rond Jusqu'à épuisement des stocks	1	26
ACMAAPG1	Pic à gaufre	1	26
99904	Spatule inox 40 cm	1	41
99907	Pierre abrasive	1	25
99906	Tampon Clean + pour crêpière	1	34
99901	Lot de 15 recharges pour tampon Clean+	1	39
999542	Bouteille 3 becs verseurs	1	8



Franco 280 € toute France hors Corse et Belgique

Sinon facturation d'un forfait transport de 33 € et 17 € en-dessous d'un envoi de 10 kg

Petit matériel



Crêpière électrique



99090 H18 CM



CEBIV 4 H16 CM

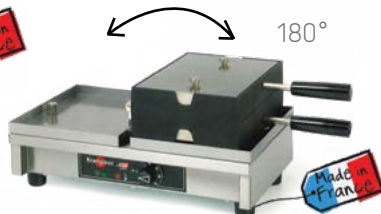
Code Article	Diamètre	Puissance	Poids (en kg)	Dimensions HxLxP en cm	Prix en € HT
99090	40	3600w	18	40 x 40 x 18	715
CEBIV4	40	3000w	17	40 x 40 x 16	410

230V

Gaufrier



99127



ACMAWECABA



A30050

Existe avec différentes empreintes adaptables :
bubble, ronde, losange, sucettes ...

Code Article	Empreinte	Puissance	Poids (en kg)	Dimensions (en mm)	Prix en € HT
99127	4x6 Bruxelles	1800w	20	182x113x28	771
ACMAWECABA	4x6	1800w	20	182x113x28	926
A30050	4x6 Bruxelles tournant	2600w	35	182x113x28	2210
A30016	Jeu de fers Bubble pour gaufrier 180°				249

NOUVEAU

Plancha électrique

Code Article	Surface de cuisson	Puissance	Poids (en kg)	Dimensions (en cm)	Prix en € HT
A30158	34 x 34 cm	1600w	11	39,5x38x21,5	550



Chauffe-Chocolat

Code Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix en € HT
99101	Simple	224x156x200	170w	319
88653	Double	224x272x200	2x170w	569

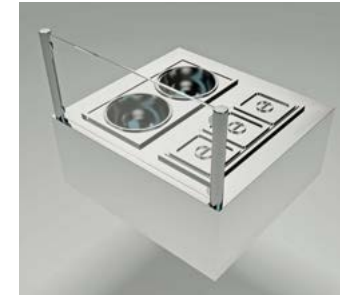


99101 SIMPLE

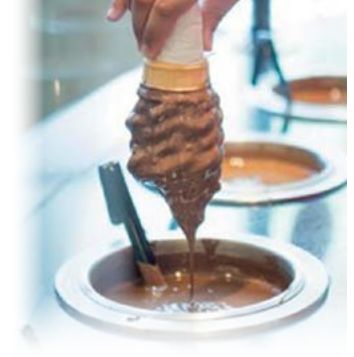


88653 DOUBLE

Topping de table à poser



Code Article	Désignation	Dimensions LxPxHT en mm	Puissance en V	Prix en € HT
A30017	- 2 bacs ronds chauffés bain-marie diam 217 mm + 3 bacs neutres inox 1/6 + Vitre de protection	604x600x450	230 V	1 300



Oxymoron Maker III S



BRIOCHE GLACÉE



A30092



Brio / Duo



INCONTOURNABLE BUN

Farines de blé et levain.
Idéal en salé comme en sucré.

± Ø 10 cm
85652 | 65 g x 60
1h - 20°C
5j - 20°C
Produit surgelé

Code Article	Puissance V	Poids (en kg)	Dimensions HxLxP en mm	Prix en € HT
A30092 CARRÉ 1 EMPREINTE	230	5,5	150 x 280 x 175	685*

jusqu'à épuisement des stocks

Bubble Gaufre

Code Article	Diamètre	Puissance V	Poids (en kg)	Dimensions HxLxD en mm	Prix en € HT
A30081	40	230	5,8	270 x 225 x 315	120

jusqu'à épuisement des stocks

Retrouvez les accessoires crêpes et gaufres en page 63

Transport compris - Garantie 1 an Pièces

*Selon stock disponible.



Petit matériel

Meubles professionnels réfrigérés de comptoir pour fruits et Bubulle thé

Comptoir : Meuble réfrigéré Compact 67L



Détails :

- Acier inoxydable argenté
- Double vitrage en Verre trempé
- Contenance : 67 litre(s)
- Plage de température : de 0 °C à 10 °C
- Réfrigération : Statique
- Évaporation de l'eau de condensation
- Fonction de décongélation automatique
- Affichage numérique
- Planche de découpe en polyéthylène
- Compris : 8 récipients GN 1/6 GN, 100 mm de profondeur, CNS 18/10
- Puissance : 0,07 kW | 230 V | 50 Hz

Code Article	Modèle	Dimensions LxPxHT en mm	Poids net en kg	Prix Unitaire
A30035	COMPTOIR	765x610x330	25,7	999

Distributeurs de thé et boissons fraîches

Distributeur de boissons pour professionnels d'une capacité de 1 x 18 litres ou 2 x 18 litres. Équipé d'un élément d'agitation pour maintenir le liquide en mouvement. Thermostat variable permettant de régler la température entre 7 et 12°C. Distributeur de boissons très silencieux. Livré avec des bacs d'égouttage pratiques. Les pièces ne vont pas au lave-vaisselle.

Détails :

- Boîtier et poignée en acier inoxydable
- Design moderne et élégant
- Réservoir en polycarbonate résistant
- 100% sans BPA
- Régulation automatique de la température
- Thermostat variable de 7°C à 12°C
- Refroidissement efficace et économique
- Réfrigérant R290
- Équipé d'un bac de récupération
- Refroidissement rapide et fonctionnement silencieux
- Facile à nettoyer



A30023



MATDDISPENSER 2

Détails :

- Haute capacité et faible puissance
- Contrôle automatique

Article	Code Article	Poids net en kg	Dimensions LxPxHmm	Voltage	Prix Unitaire en €
1 cuve 18 L	MATDDISPENSER	25	340x450x700	230V/50Hz	399*
2 cuves 18 L	MATDDISPENSER 2	32	490x450x700	230V/50Hz	480*
1 cuve 18 L	A30023	25	430x350x740	220	499*

*Transport inclus

PRO XTRA avec cloche



Dimensions : L 240 x P 300 x H 565 mm
 Poids : 9,1 kg
 Contenance : 2,875 litre(s)
 Modèle de lame : Acier inoxydable à 6 ailes
 Quantité de remplissage : 2,5 litre(s)
 Puissance : 1,68 kW | 230 V | 50/60 Hz
 Interrupteur de sécurité : Sur le récipient et sur le couvercle
 Vitesse de rotation max. : 28000 t/min.
 Réglage de la vitesse : En continu
 Fonction Pulse : Oui
 Propriétés : Capot insonorisant amovible
 Compris : 1 poussoir
 Protection du moteur
 Sans BPA

Référence	Voltage	Puissance	Bol en litre	Prix en € HT
A30001	230 V	1,68 W	2,875	366

Drink Mixer Shaker électronique



Référence	Voltage	Contrôleur	Rotation	Prix en € HT
Matmix 1	230 V	1 tête	2 vitesses	142
Matmix 2	230 V	2 têtes	2 vitesses	290
Matbolmixer				20

Machine à Chantilly Automatique

Mussana



Code article	Référence	Volume (litre)	Dimensions HxLxP en mm	Poids (kg)	Prix en € HT
99600	Pony Minitronic	2	440x230x390	33	2 950
99727	Boy Microtronic	4	440x270x470	36	3 690

Entretien

Code article	Désignation	Cond.	Prix € HT l'unité
MICROCLEAN	Désinfectant pour machine à crème chantilly 1L	1	30

*Transport inclus



Produits dérivés

Granité Soleil

Fabriqué dans le Sud de la France

10 colis achetés = 1 colis **OFFERT**

Colis de pots panachés ou mono saveurs

Non cumulable avec d'autres offres en cours



CONCENTRÉ



20 cl de concentré, 1 kg de sucre, 8 L d'eau

= **9 L de produit fini**

1 L de concentré
= **45 L de produit fini**

Soit 90 verres 50 cl
Soit 128 verres 35 cl } = 450 € CA**

À DILUER



1 L de granité, 8 L d'eau

= **9 L de produit fini**

1 L à diluer, 8L d'eau
= **9 L de produit fini**

Soit 18 verres 50 cl
Soit 26 verres 35 cl } = 90 € CA**

Préparation pour boisson aromatisée

GAMMES

CONCENTRÉ (jusqu'à épuisement des stocks)
colis de **3x2 L**

(Panachage possible)

Colis en € HT	Bidon en € HT	Litre en € HT
73	24,33	12,17

À DILUER
colis de **4x5 L**

(Panachage possible)

Colis en € HT	Bidon en € HT	Litre en € HT
116	29	5,80

NOUVEAU	PASTÈQUE	A10294U
NOUVEAU	MENTHE	A10101U
A10064U	TROPICAL BLEU	A10074U
A10065U	COLA	A10075U
A10066U	FRAMBOISE	A10076U
A10067U	LICORNE	A10077U
A10068U	CITRON	A10078U
A10069U	THÉ PÊCHE	A10079U
A10070U	RED BLUE	A10080U
A10071U	PÊCHE-ABRICOT	A10081U
A10072U	FRAISE	A10082U
A10073U	CERISE	A10083U

**Sur la base : PV 5,00 €/verre 50cl et 3,50 €/verre 35cl

Produits dérivés



Le Bubble Tea à la française

9 références de perles de fruits
à base de sirop de fruits

Au choix colis de pots panachés ou mono saveurs



Désignation	Code	Conditionnement	Mono Saveurs*			Panachage*		
			Prix colis en € HT (4 Pots)	Prix unitaire en € HT	Prix au kilo en € HT	Prix colis en € HT (4 Pots)	Prix unitaire en € HT	Prix au kilo en € HT en panachage
MANGUE	A10055U	3,2 kg	78,84	19,71	6,16	87,60	21,90	6,84
PASSION	A10056U	3,2 kg	78,84	19,71	6,16	87,60	21,90	6,84
FRAISE	A10057U	3,2 kg	78,84	19,71	6,16	87,60	21,90	6,84
FRAMBOISE	A10058U	3,2 kg	78,84	19,71	6,16	87,60	21,90	6,84
THÉ PÊCHE	A10059U	3,2 kg	78,84	19,71	6,16	87,60	21,90	6,84
LITCHI	A10060U	3,2 kg	78,84	19,71	6,16	87,60	21,90	6,84
TROPICAL	A10061U	3,2 kg	78,84	19,71	6,16	87,60	21,90	6,84
PASTÈQUE	A10062U	3,2 kg	78,84	19,71	6,16	87,60	21,90	6,84
CERISE	A10063U	3,2 kg	78,84	19,71	6,16	87,60	21,90	6,84

*Colis de 4 pots mono saveurs ou panachés.
Jusqu'à épuisement des stocks.

DDM de 12 mois

Pour un Bubulle Thé parfait :

Pour 18L de boisson au thé
4 Bouteilles de thé concentré Monin 70cl
à compléter avec de l'eau

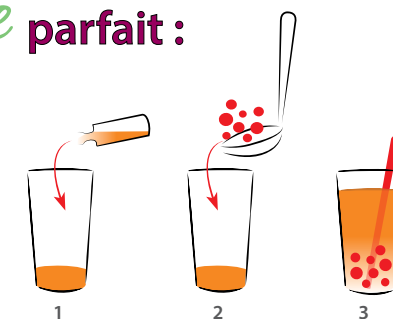
Pour un Gobelet de 40cl

mélangez :

Dose de sirop (optionnelle) : 4 cl

Bubulle : 40g

Thé : Complétez avec la boisson au thé



1 seau de 3,2 kg (2 kg égoutté)
= 55 verres de 50 cl

"Pensez aussi aux perles de fruits
pour agrémenter votre champagne, vos plats et vos desserts..."



Désignation	Code	Conditionnement	Prix colis en € HT	Prix unitaire en € HT
Thé vert concentré boisson concentrée à diluer, au thé aromatisé	A10046	1 Colis = 6 uv 70cl	57,25	9,54
Sirop de fraise (Jusqu'à épuisement des stocks)	656263	1 Colis = 6 uv 70cl	53,76	8,96
Sirop de passion (Jusqu'à épuisement des stocks)	656331	1 Colis = 6 uv 70cl	53,76	8,96
Sirop de pêche (Jusqu'à épuisement des stocks)	423212	1 Colis = 6 uv 70cl	51,27	8,55
Sirop de pomme (Jusqu'à épuisement des stocks)	615109	1 Colis = 6 uv 70cl	51,27	8,55
Sirop hibiscus (Jusqu'à épuisement des stocks)	641337	1 Colis = 6 uv 70cl	53,76	8,96
Sirop de litchi (Jusqu'à épuisement des stocks)	606923	1 Colis = 6 uv 70cl	53,76	8,96
Sirop de pastèque (Jusqu'à épuisement des stocks)	618926	1 Colis = 6 uv 70cl	53,76	8,96
Sirop de kiwi (Jusqu'à épuisement des stocks)	656430	1 Colis = 6 uv 70cl	53,76	8,96
Verre Milkshake 350 ml B/420 neutre jusqu'à épuisement des stocks	994370	1 Colis = 600 uv	140,64	0,23
Couvercle Verre Milkshake B/420 neutre jusqu'à épuisement des stocks	99438	1 Colis = 600 uv	98,14	0,16
Gobelet cristal 500 ml PET	AR01155	480 uv	127	0,159
Gobelet 300 ML PET	AR00622	800 uv	112	0,14
Couvercle Dôme ø95 PET Transparent neutre	AR00557	480 uv	72	0,090
Paille Bubulle éco responsable en bois DIAM 12mm H 20cm Jusqu'à épuisement des stocks.	AR0154	1600 uv	80,00	0,05
Écumoire à bubulle thé	A20025	1	5,00	5,00



Produits dérivés

Placez 1 sachet de 150 g de fruits
(= 1 portion) dans un mixeur,
ajoutez 200 ml de jus de fruits
(pomme idéalement) ou eau,
mixez pendant 45 sec... C'est prêt !

SMOOTH Fruits



NOUVELLE RECETTE CRAZY MELON

67% Melon Cantaloupe, 13% mangue
Kent, 10% fraise Maroc petite,
10% cube de passion avec grains.

160454 | 150 g x 15
19,56 € le carton
1,30 € l'unité



NOUVELLE RECETTE SUNSHINE POWER

46% mangue, 32% carotte,
15% orange pellet,
7% citron pellet.

160567 | 150 g x 15
21,81 € le carton
1,45 € l'unité



NOUVELLE RECETTE COCONUT FEVER

45% lait de coco, 30% ananas,
25% banane.

160232 | 150 g x 15
21,81 € le carton
1,45 € l'unité



PAPAYA MANIA

34% fraise, 33% pêche,
33% papaye.

160233 | 150 g x 15
19,56 € le carton
1,30 € l'unité



PINKY GROOVY

60% fraise,
40% banane.

160230 | 150 g x 15
19,56 € le carton
1,30 € l'unité



FUNNY BERRIES

40% fraise,
40% mûre, 20% framboise.

160263 | 150 g x 15
19,56 € le carton
1,30 € l'unité



YELLOW SLOW

40% ananas,
30% papaye, 30% mangue.

160231 | 150 g x 15
19,56 € le carton
1,30 € l'unité

Photos non contractuelles

Produits dérivés

Crêpes & Gaufres



Réf	Désignation	Cond.	Prix € HT le Carton	Prix € HT l'unité
96376	Crêpe Froment Gourmande Sucrée	70g x 50	50,91	1,02
96377	Galette de blé noir pour composition salée	80g x 40	40,76	1,02
160609	Gaufre de Bruxelles	80g x 24	19,73	0,82
160610	Gaufre de Liège	100g x 27	27,38	1,01

Produits surgelés. À commander à part avec les glaces.



Commandez vos crêpes
et vos gaufres
sur l'application mobile.



Produits dérivés

Toppings



Réf	Désignation	Contenant (en L)	Conditionnement	Prix HT unité
Toppings préparation à base de fruits Monin				
A10043	Fruit de la Passion jusqu'à épuisement des stocks	1L PET	1 Colis = 4 uv	62,46
A10044	Fraise jusqu'à épuisement des stocks	1L PET	1 Colis = 4 uv	62,46
A10045	Pêche jusqu'à épuisement des stocks	1L PET	1 Colis = 4 uv	53,12
Toppings sauces Monin				
ACMACN	Chocolat noir	0,5 Squeeze PET	1 Colis = 6 uv	46,36
ACMACS	Caramel salé	0,5 Squeeze PET	1 Colis = 6 uv	55,96
❄️ Sauces surgelées ❄️				
95380	Sauce Caramel salé	500 ml x 7		67,10
95379	Ganache Chocolat	500 ml x 7		72,35
66063	Coulis Exotique	500 g x 6		45,51
66062	Coulis Framboise	500 g x 6		73,77
66061	Coulis Fraise	500 g x 6		44,44

Produits surgelés. À commander à part avec les glaces.

Matériel

- Conservateurs et Congélateurs
- Armoires de Comptoir
- Armoires de Présentation
- Armoires de Stockage
- Vitrine de présentation pâtisserie
- Vitrine Glacier





F 500



CF 700 SILVER

- Détails :**
- Refroidissement statique
 - Dégivrage manuel
 - Orifice d'évacuation des eaux de dégivrage
 - Fluide propre R290 ou R600
 - Couvercles plats opaques ou vitrés (selon modèle) avec verrou
 - Comprend un ensemble complet de paniers
 - Revêtement interne blanc laqué
 - Roulettes avec freins

Coffres conservateurs

Référence	Dimensions externes en mm (lxpxl)	Poids en kg	Litrage en L	Prix HT en €*
F300 (A30098)	1096x696x860	45	275	687
F400 (A30130)	1326x696x860	49	349	757
F500 (A30099)	1516x696x860	51	411	877
CF 700 SILVER (MATCF700SILVER)	1570x775x955	92	586	1 472



GELÉ 300 VITRÉ



GELÉ 500 PLEIN

Congélateurs "vrac" couvercles droits : Plein CCS / Vitré CSV

Référence	Dimensions externes en mm (lxpxl)	Nbre/type de paniers	Bacs	Litrage (L)	Poids (KG)	Prix HT en €
GELÉ 170 CCS PLEIN (MATKDO170CCS)	694x671x901	3 paniers vrac inclus	9	134	50	670
GELÉ 170 CSV VITRÉ (MATKDO170CSV)	694x671x901	3 paniers vrac inclus	9	134	50	670
GELÉ 200 CCS PLEIN (A30051)	844x671x901	4 paniers vrac inclus	12	181	52	688
GELÉ 200 CSV VITRÉ (A30052)	844x671x901	4 paniers vrac inclus	12	181	52	688
GELÉ 300 CCS PLEIN (A30053)	1064x671x902	5 paniers vrac inclus	15	253	59	742
GELÉ 300 CSV VITRÉ (A30054)	1064x671x902	5 paniers vrac inclus	15	253	59	742
NPV 301 CSV (MATNPV300CSV) Jusqu'à épuisement des stocks	1030x650x885	6 paniers vrac inclus	18	218	60	820
GELÉ 400 CCS PLEIN (A30055)	1284x671x902	7 paniers vrac inclus	21	321	62	855
GELÉ 400 CSV VITRÉ (A30056)	1284x671x902	7 paniers vrac inclus	21	321	62	855
GELÉ 500 CCS PLEIN (A30057)	1504x671x902	8 paniers vrac inclus	24	391	67	916
GELÉ 500 CSV VITRÉ (A30058)	1504x671x902	8 paniers vrac inclus	24	391	67	916

La vitrine compacte et élégante

DELIGHT

Préconisation de dégivrage

Version Lite blanche sans LEDS



- Détails :
- Condenseur à spirale
 - Compresseur hermétique à mouvement alternatif
 - Contrôle électronique avec un écran tactile
 - 4 roulettes dont 2 avec freins
 - Classe S
 - Réserve avec trappe d'accès sur les modèles 10 et 13
 - Gaz R290



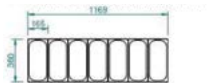
Tropicalisée

Froid
Statique

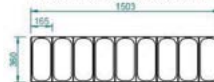
Version Lite Blanche
existe en version noire avec LEDS

Options payantes à la commande

- Rince-cuillère
- Bac inox 5L



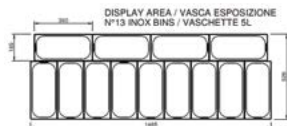
DELIGHT 7 LITE / PRIME
7 bacs inox de 5l
+ Réserve de 12 bacs inox de 5 l



DELIGHT 9 LITE / PRIME
9 bacs inox de 5l
+ Réserve de 18 bacs inox de 5 l



Delight 10 Lite



Delight 13 Lite

Référence	Nombre de bacs + réserve	Poids en kg	Dimensions LxPxH en mm	Voltage V	Prix en € HT*
Delight 7 Lite (A30060)	7	113	1328x737x1228	230	3 140
Delight 9 Lite (A30061)	9	138	1663x737x1228	230	3 530
Delight 10 Lite (A30062)	7+3	145	1330x841x1230	230	3 930
Delight 13 Lite (A30063)	9+4	160	1663x833x1228	230	4 630

* Transport inclus.

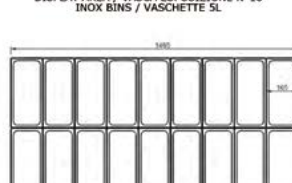
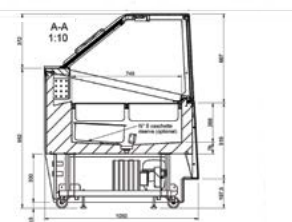
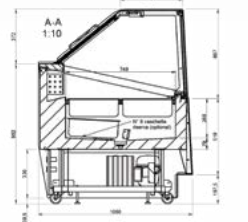
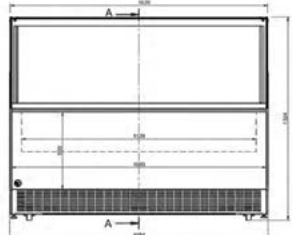
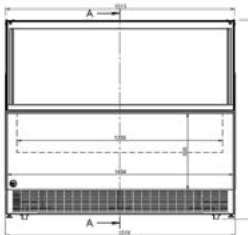
La vitrine idéale

NEW DELIGHT

pour les brasseries
et glaciers



Delight 16



Delight 16

Delight 18

Référence	Nombre de bacs 5 L	Poids en kg	Dimensions LxPxH en mm	Voltage V	Prix en € HT*
Delight 16 Lite (A30065)	8+8	225	1519x1050x1324	230	6 170
Delight 18 Lite (A30066)	9+9	250	1684x1050x1324	230	7 390

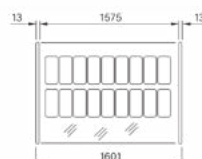
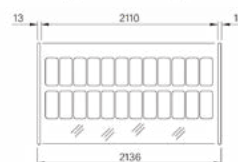
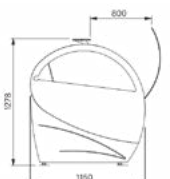
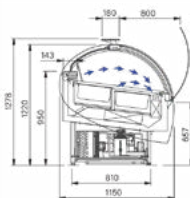
* Transport inclus.

Les vitrines du glacier pour les professionnels les plus exigeants Visuel panoramique

MOON

Les vitrines du glacier professionnelle et élégante

GIOIA



à prévoir en plus

Forfait Transport

Standard : 600 €
Dédié : 1200 €
infos page 55

Tropicalisée

Détails :

- Éclairage LED
- Montants vitres réchauffées anti-condensation
- Plexis coulissants
- Réfrigération ventilée avec deux évaporateurs à double flux d'air
- Double Compresseur hermétique (pour les modèles 18 et 24)
- Unité de condensation amovible pour un meilleur nettoyage,
- Dégivrage automatique à cycle inversé
- Tableau de commande électronique
- Classe climatique 7 – Tropicalisé
- Roulettes renforcées
- Rince-Cuillère
- 380V
- Gaz R404

Froid
ventilé
double

Moon

Référence	Nb de bacs 5 L	Poids en kg	Dimensions LxPxHT en mm	Puissance	Prix en € HT*
Moon 18 (A30123)	18	325	1601x1112x1220	380 V	15 300*
Moon 24 (A30124)	24	390	2136x1112x1220	380 V	17 000*

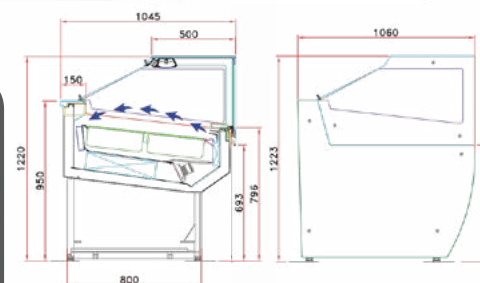
*Hors Transport.

Tropicalisée

Détails :

- Éclairage LED
- Montants vitres réchauffées anti-condensation
- Plexis coulissants
- Réfrigération à simple flux avec deux évaporateurs
- Double compresseur hermétique (pour les modèles 18 et 24)
- Unité de condensation amovible
- Dégivrage automatique à cycle inversé
- Tableau de commande électronique
- Classe climatique 7 - Tropicalisé
- Roulettes renforcées
- Rince-Cuillère
- 230V
- Gaz R290

Simple
ventilation



à prévoir en plus

Forfait Transport

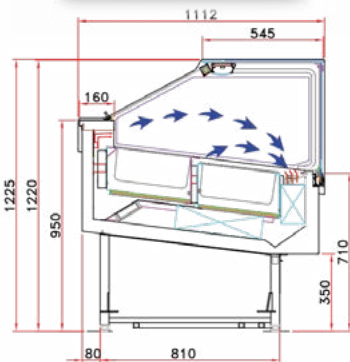
Standard : 600 €
Dédié : 1200 €
infos page 55

Gioia

Référence	Nb de bacs 5 L	Poids en kg	Dimensions LxPxHT en mm	Puissance	Prix en € HT*
Gioia 12 (980340)	12	235 245	1124x1056x1220	230V/50HZ	10 200*
Gioia 18 (99071)	18	325 335	1627x1056x1220	230V/50HZ	12 000*
Gioia 24 (99067)	24	390 400	2144x1056x1220	230V/50HZ	13 400*

*Hors transport.

Les vitrines du glacier élégante et performante pour les plus exigeants



Tropicalisée

Détails :

- Éclairage LED
- Montants vitres réchauffées anti-condensation
- Plexis coulissants
- Réfrigération ventilée avec deux évaporateurs à double flux d'air
- Double Compresseur hermétique (pour les modèles 18 et 24)
- Unité de condensation amovible pour un meilleur nettoyage,
- Dégivrage automatique à cycle inversé
- Tableau de commande électronique
- Classe climatique 7 – Tropicalisé
- Roulettes renforcées
- Rince-Cuillère
- 230V
- Gaz R404

**Froid
ventilé
double**

à prévoir en plus

Forfait Transport

Standard : 600 €
Dédié : 1200 €
infos page 55

DREAM

Les vitrines du glacier la vitrine professionnelle conçue pour les emplacements étroits



EPHESUS W90

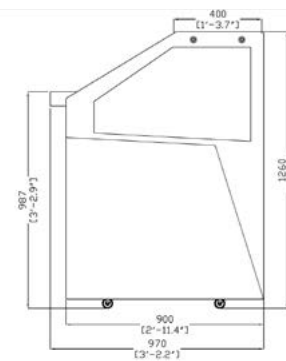
NOUVEAU

Tropicalisée

Détails :

- Service facile à travers les portes avec 90cm de largeur et plus d'espace sur le côté du comptoir.
- Double compresseur hermétique.
- Système de dégivrage à double temps spécialement développé. (220V seulement)
- Boîtier solide en polyuréthane.
- Doubles vitrage avec chauffage et trempé.
- Pare-brise ouvert.
- Éclairage LED.
- Panneaux latéraux de vernis RAL.
- Frein/roue libre et/ou pieds fixes.
- Porte coulissante en plexi.
- Rince cuillère inclus.
- Gaz R290

**Simple
ventilation**



à prévoir en plus

Forfait Transport

Standard : 600 €
Dédié : 1200 €
infos page 55

Dream

Référence	Nb de bacs 5 L	Poids en kg	Dimensions LxPxHT en mm	Puissance	Prix en € HT*
Dream 12 (MATDREAM12)	12	235	1096x1112x1220	380 V / 50 HZ	13 300
Dream 18 (99065)	18	325	1601x1112x1220	380 V / 50 HZ	15 600*
Dream 24 (98034)	24	390	2136x1112x1220	380 V / 50 HZ	17 100*

*Hors Transport.

Ephesus W90

Référence	Nb de bacs 5 ou 6 L ?	Poids en kg	Dimensions LxPxHT en mm	Puissance	Prix en € HT*
A30169	16	240	1570x 900 x 1260	220 V / 50 HZ	11 390
A30161	18	294	1735x 900 x 1260	220 V / 50 HZ	12 270

*Hors Transport.

Les vitrines du glacier Une autre façon de voir la glace

PANORAMA

NOUVEAU



Vendu couleur blanche
(Personnalisable si besoin)



Bacs 6 litres

ou



Bacs 2,5 / 3 L litres

Conçue également
pour les bacs ronds Pozzetti

Délai 6/8 semaines

Simple
ventilation

Options incluses :

- Éclairage LED 4000K
- Portes double vitrage chauffées,
- Fermeture hermétique
- Réfrigération ventilée
- Gaz R290
- Groupe logé
- Stockage sous les bacs

Avantages :

- Économie d'énergie
- Hygiène impeccable avec ses ouvertures indépendantes
- Classe climatique 7 tropicalisée +35°/75% H.R.

à prévoir en plus

Forfait Transport

Standard : 600 €
Dédié : 1200 €
infos page 55

Panorama

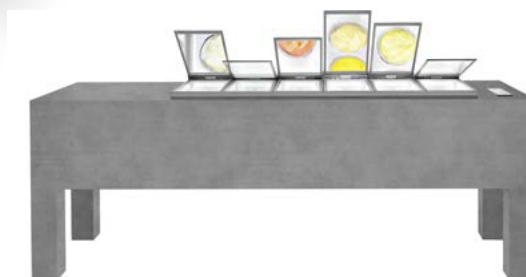
Référence	Bacs 3 L Ronds	Dimensions emballage LxPxHT en mm	Puissance	Prix en € HT*
Panorama 6	6	1000x728x951	230V/50HZ	9 138
Panorama 8	8	1250x728x951	230V/50HZ	10 703
Panorama 10	10	1500x728x951	230V/50HZ	11 755
Panorama 12	12	1750x728x951	230V/50HZ	12 955

*Hors transport.

Les vitrines du glacier Vitrine sur roulette

BELLEVUE

NOUVEAU



Couleurs disponibles : Noir, Béton, Noix
(Supplément pour couleur blanche)

Options incluses :

- Éclairage LED 4000K
- Portes double vitrage chauffées,
- Fermeture hermétique
- Réfrigération ventilée
- Gaz R290
- Groupe logé
- Roulettes sur devis

Simple
ventilation

Délai 6/8 semaines

Avantages :

- Design contemporain
- Économie d'énergie
- Hygiène impeccable avec ses ouvertures indépendantes
- Classe climatique 7 tropicalisée +35°/75% H.R.

à prévoir en plus

Forfait Transport

Standard : 600 €
Dédié : 1200 €
infos page 55

Bellevue

Référence	Bacs 3 L Ronds	Dimensions emballage LxPxHT en mm	Puissance	Prix en € HT*
Bellevue 8	8	1900x700x870	230V/50HZ	12 064
Bellevue 10	10	2150x700x870	230V/50HZ	13 453
Bellevue 12	12	2400x700x870	230V/50HZ	14 398

*Hors transport.



Conseils d'utilisation

Vitrines à glaces & matériel froid – Glaciers



Installation & environnement



Vitrine à l'abri du soleil direct



Aucune source de chaleur à proximité (*crêpière, gaufrier...*)



Pas de courant d'air ni soufflage de climatisation



Vitrine posée sur un sol parfaitement plat



Aération ≥ 30 cm à l'avant et à l'arrière



Ligne et puissance électrique dédiées (*1 vitrine = 1 disjoncteur*)



Limiter les déplacements du matériel



Réglages & utilisation



Température réglée entre -16°C et -18°C . Objectif préconisé à -17°C



Bacs bien positionnés, sans surcharge



Limiter l'ouvertures des vitrines



Vitrine éteinte tous les soirs



Entretien & contrôles quotidiens



Condenseurs propres, sans poussière



Grilles nettoyées (*soufflette / aspirateur / brosse*)



⊘ Aucune glace sur les évaporateurs (*vitrines ventilées*)



⊘ Aucune prise en glace sur les parois (*vitrines statiques*)



⊘ Ventilateurs libres et non obstrués



Surveillance quotidienne du givre



En cas de fortes chaleurs



Retirer temporairement les grilles de bas de caisse (*avant / arrière*)



Ajouter un ventilateur au sol côté moteur



Vaporiser de l'eau fraîche sur les condenseurs



Utiliser des bacs eutectiques refroidis en cellule négative et les placer dans le caisson réfrigéré



Renforcer la zone d'ombre autour de la vitrine



Poser un tapis de sol devant la vitrine (*anti-réverbération*)



En cas de dysfonctionnement



Constater le problème sur place



Vérifier d'abord l'installation, la ventilation et l'entretien



≈ 80 % des incidents résolus par un simple conseil d'utilisation

Livraison standard (groupée)

→ Avantage : coût maîtrisé

Forfait 600 € • Livraison groupée • Dépose devant boutique (*sans service*)



Livraison groupée



Colis livré • Devant la boutique

• Pas de déballage

• Pas de mise en place

• Pas de reprise emballages

Livraison directe & dédiée



Avantage : zéro contrainte, service complet, clé en main



★ Livraison dédiée

Forfait 1200 € - Directe • Mise en place • Emballages repris

Version par étapes



Livraison directe & dédiée



1-2 personnes selon volume du colis



Déballage



Mise en place en boutique**



Reprise des emballages

*Hors étage & hors branchement***

*Possibilité de branchement et mise en route par un frigoriste sur devis***

Conditions générales de vente

Retrouvez nos C.G.V
en flashant le QR code



Les Machines à glaces italiennes

DEBREF CORPORATION

NOUVEAU

BQ636

Efficace, robuste, fiable

Détails :

- Spécificités : 3 manettes de tirage (2 parfums différents + Mix des deux parfums)
- Gaz réfrigérant : R290
- Production : 28 à 38 litres par heure
- Réfrigération des cuves de série (2x 8 litres)
- Panneau de contrôle numérique à écran digital
- Carrosserie Inox
- Trémie de mélange inox
- Châssis en acier
- Machine équipée de 2 compresseurs
- Système à force gravitationnelle
- Alimentation 220 v



Écran tactile intuitif



Compresseur Embraco (UE)

OPTIONS : une marquise (non personnalisable) 120 €
+ 1 tablette 70 €
+ joint de rechange 50 €
+ distributeur de cornet 60 €

Référence	Poids en kg	Dimensions mm (l x L x h)	Puissance en K/W	Production L/H	Prix € HT l'unité
BQ636	168	518x745x1420	2,6	28-38	3 690

BQ818Y

MACHINE DE COMPTOIR

Détails :

- 2 compresseurs italiens de la marque ASPERA®.
- Gaz réfrigérant : R290
- Contenance des cuves : 2 X 10 litres
- Contenance de cylindres de production : 2 x 1,8 litres
- 3 manettes de tirage :
Deux manettes vous permettront de proposer deux parfums différents, et la dernière mélangera ceux-ci pour créer un mix parfait entre ces différentes saveurs.
- 200 - 300 glaces par heure.
- Production 18-28L/heure



Référence	Poids en kg	Dimensions en MM	Puissance	Production L/H	Prix € HT l'unité
BQ818Y	125	543x780x870	1,7 kw	18L/28L/H 200/300 glaces/H	3 100

OPTIONS : + joint de rechange 50 €
+ distributeur de cornet 60 €

*Transport inclus

NOUVEAU



*Transport inclus



Écran tactile intuitif



Compresseur Embraco (UE)

Référence	Poids en kg	Dimensions CM (l x L x h)	Puissance en K/W	Production L/H	Prix € HT l'unité
T10A	108	308x700x850 hors manette	1,8	30-35	2 650

La Machine à Sunday

Modèle de comptoir

T10A

Détails :

- Gaz réfrigérant : R290
- Polyvalence ultime : Sundaes, yaourt glacé,
- Maintenance simplifiée : un robinet pour un entretien facile et une fonction de nettoyage automatique.
- Sécurité et assistance intégrée :
Afficheur avec aide contextuelle et codes erreurs pour garantir une utilisation sans accros.
- Puissance : 1,8 kW
- Capacité cuve : 8L / Capacité cylindre : 3L
- Alimentation 220 v

Poubelle Glace, coulis chocolat

STOP-TROTTOIR EN RÉSINE - SOCLE BÉTON

Référence	Poids en kg	Hauteur en cm	Prix € HT l'unité
GLA-IT-11	25	165	480*

Cornet 4 Boules

STOP-TROTTOIR EN RÉSINE - SOCLE BÉTON

Référence	Poids en kg	Hauteur en cm	Prix € HT l'unité
GLA-IT-10	40	165	315*

Italienne bi-couleur

STOP-TROTTOIR EN RÉSINE - SOCLE BÉTON

Référence	Poids en kg	Hauteur en cm	Prix € HT l'unité
GLA-IT-08	25	170	339*

*Transport inclus



TN 202301



TN 202303

Stop-trottoirs décoratifs



GLA-IT-11



GLA-IT-10



GLA-IT-08

Porte-cornet décoratifs

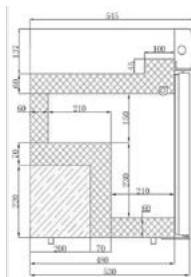
Référence	Dimensions LXPXH (en cm)	Prix € HT l'unité
TN 202301	18x18x29	36
TN 202303	18x18x26	36

Armoires de présentation négatives



Counter Top 50 N

Avec éclairage



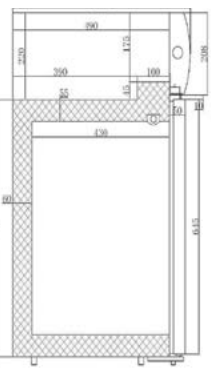
Détails :

- Température -12/-24°C
- Serrure
- 2 clayettes ajustables
- Éclairage LED
- Dégivrage manuel
- Éclairage intérieur
- Pieds ajustables

Counter Top 90 N

*Sticker fourni séparément

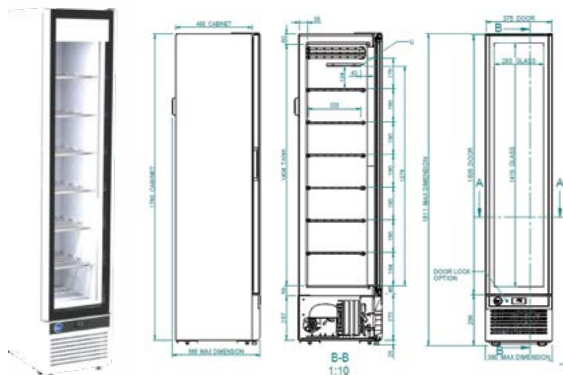
Avec éclairage



Détails :

- Température -12/-24°C
- Serrure
- 3 clayettes ajustables
- éclairage LED
- Dégivrage manuel
- éclairage intérieur
- Pieds ajustables

Glee X Slim



Détails :

- Température -18/-25°C
- Serrure
- Froid ventilé
- 6 étagères fixes
- Éclairage LED
- Dégivrage automatique
- Éclairage intérieur
- Pieds ajustables

Désignation	Capacité (Litre)	Dimensions LxPxH (mm)	Poids en kg	Puissance/ Voltage W/V	Prix HT* en €
Counter Top 50 N (MATCOUNTER50N)	48	570x530x657	52	210 W / 230 V	890
Counter Top 90 N (99872)	113	610x555x890	58	150 W / 230 V	968
GLEE X SLIM (9969700)	150	380x566x1811	90	6,8 kwh	1653

Garantie 1 an pièces et main d'œuvre. *Transport inclus.



Armoires de stockage négatives glaces

Stock gelato 800L



Détails :

- Acier Inoxydable
- Froid ventilé
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Dégivrage automatique
- Verrouillage porte par clé
- Porte à fermeture automatique
- Porte réversible
- 10 étagères réglables 600 x 800 mm
- Capacité plateaux : 20 x 600 x 400 mm ou 10 x 600 x 400 mm
- Thermostat digital
- Température réglable de -22°C à -18°C
- Capacité net : 737 L
- Capacité commerciale : 800 L
- Fluide réfrigérant : R 290

Code Article	Capacité (Litre)	Dimensions LxPxH (mm)	Puissance	Poids (kg)	Prix HT* en €
A30088	54 bacs 5L Soit 737L *bacs standards plats	740x990x2010	500W/230V	156	2 710

Garantie 1 an pièces et main d'œuvre. *Transport inclus.

Stockglass 807



Détails :

- Armoire inox
- Température -18°C -22°C
- Froid ventilé
- Dégivrage auto
- Crémaillères amovibles
- 10 niveaux
- Roulettes avec freins

Code Article	Capacité	Poids (kg)	Dimensions LxPxH (mm)	Puissance (W)	Prix HT* en €
MATSTOCKGLACE807 Jusqu'à épuisement des stocks	60 bacs 5L* *bacs standards plats	143	740x990x2010	605 W	2 780

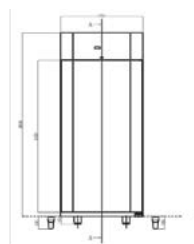
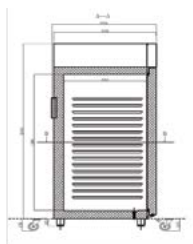
*Hors transport.

Armoires de stockage glaces ou pâtisseries

Stock 701 existe en



ou

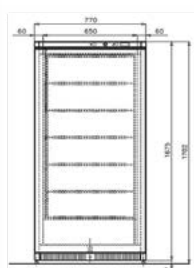
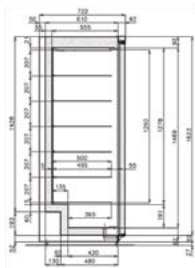


Détails :

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Éclairage intérieur LED
- 3 clayettes + base
- Revêtement inox

Désignation	Capacité (Litre)	Température °C	Dimensions LxPxH (mm)	Poids en kg	Prix HT* en €
STOCK 701 P (MATSTOK700P)	443	- 1 / + 7	705x900x2085	152	1 999
STOCK 701 N (MATSTOK700N)	443	- 18 / - 22	705x900x2085	152	2 240

AB 500 N Blanche



Détails :

- Froid statique
- 18/- 25°C
- Tableau de bord électronique
- Dégivrage auto
- Éclairage intérieur LED
- Top lumineux
- 6 étagères fixes

Désignation	Capacité (Litre)	Température °C	Dimensions LxPxH (mm)	Poids en kg	Prix HT* en €
AB 500 N Blanche (MATAB500N)	465	- 18 / - 25	770x722x1702	95	1 655

Armoires de présentation : Glaces et Pâtisseries

UPD 400 F



2 831 € HT



Détails :

- Double vitrage des quatre côtés
- Porte vitrée sans cadre
- Excellente présentation des produits
- Éclairage interne LED
- Extérieur noir
- Intérieur acier inoxydable à effet miroir
- 5 Tablettes en verre
- Congélateur
- Gaz R290

UPD 400 C



2 213 € HT



Détails :

- Double vitrage des quatre côtés
- Porte vitrée sans cadre
- Excellente présentation des produits
- Éclairage interne LED
- Extérieur noir
- Intérieur acier inoxydable à effet miroir
- 5 Tablettes en verre
- Refroidissement ventilé
- Gaz R290

Désignation	Capacité (Litre)	Température °C	Poids (kg)	Dimensions LxPxH (mm)	Prix HT* en €
UPD 400 F (A30128)	248	-22 / -18	203	650x650x1950	2 831
UPD 400 C (A30129)	248	+2 / +8	203	650x650x1950	2 213

Garantie 1 an pièces et main d'œuvre * Transport inclus.

* Transport inclus.

Accessoires matériel

Bacs inox

Référence	Dimensions LxH en mm	Prix en € HT
A20043 - Bac inox 5L	360 x 165 x 120	31
A20044 - Bac inox 7,5L	360 x 250 x 80	33
A20042 - Bac inox 6L profond	360 x 165 x 150	35



Bacs inox 5L pour gamme de bacs 6L ou 2 x 2,5L ou 3L montés



Bacs inox 4,5L pour gamme de bacs 7,5L



Bacs inox 6L profond pour gamme de bacs 5L Standard ou 2 x 2,5L



NOUVEAU

Rince-Cuillère

Code Article	Référence	Désignation	Prix en € HT*
A20055	7401023	Rince cuillère modèle 55/16	390



Meubles professionnels réfrigérés

Pour Smoothies, Milk-shakes

Luxe : avec tablette pour le distributeur et stockage réfrigéré en dessous



Premium : compact et réfrigéré uniquement sur la partie exposition



Détails :

- Exposition de 8 emplacements pour Bubble
- Froid ventilé
- Fermeture hermétique en plexi coulissant
- Meuble réserve 2 portes (LUXE) réfrigérées en positif
- éclairage LED
- Plateau pour insérer le distributeur de thé (LUXE)
- Tiroir (LUXE)
- Décoration bois
- 230 V

Code Article	Modèle	Dimensions LxPxHT en mm	Prix Unitaire
A30005	LUXE	1600 x 730x 1230	2 550*
A30006	PREMIUM	1000 x 730 x 1230	1 732*

*Dans la limite des stocks disponibles. *Hors transport.

Four SPEED COMPACT ECO

NOUVEAU



La solution idéale pour tous vos produits

Détails :

- Four professionnels à convection à cuisson accélérée
- 1 niveau 300x300
- Panneau de contrôle tactile 9,5
- Alimentation électrique
- Design compact
- Sans odeur
- Silencieux



Référence	Dlensions extérieures LxPxHmm	Fréquence Hz	Énergie électrique Kw	Poids Net kg	Prix en € HT*
Speed Compact ECO	424x719x616	50	3,6	50	5 400

Four SPEED PRO

Four professionnel à convection à cuisson accélérée

Le four est livré avec :

Kit silencieux - Spatule plate - Feuille téflon - Spray détergent

Détails :

- Four programmable / cuisson standardisée
- Four connecté en wifi
- Four capable de cuire plusieurs produits en même temps jusqu'à 4
- Gestion de l'énergie via accès au data
- Livré avec 3 plaquettes pour cuisson viennoiserie
- Livré avec une plaque en fonte pour la cuisson rapide
- Capable de chauffer en extérieur et froid à l'intérieur
- Capable de chauffer rapidement le produit intérieur & extérieur
- Four avec deux modes de travail



Compris :

Installation
Programation personnalisée
SAV 1 an pièces et main d'œuvre

Référence	Dlensions extérieures LxPxHmm	Fréquence Hz	Énergie électrique Kw	Poids Net kg	Prix en € HT*
Speed Pro Duo 3	600x797x541	50	6	89	8 300

Les Concepts



• Le Chariot
"Glaces d'Artisan"



• Kiosque

Ce matériel spécifique est vendu, installé et suivi par notre partenaire spécialiste.

* Transport inclus.

Vous avez un espace disponible ?

**Vous souhaitez développer
une activité complémentaire à forte rentabilité ?**

Nous réalisons votre projet de kiosque sur mesure

Nos réalisations



**Concept Kiosque
Boutique « clé en main »
prête à fonctionner**



Équipement kiosque :

- Panneau sandwich
- Structure acier
- Éclairage intérieur LED
- Tableau électrique 380V
- 8 Prises électriques 230V
- Plancher hydrofuge
- Aération
- Ouverture en façade
- Volet roulant électrique
- Porte pleine en aluminium avec serrure 3 points
- Store-banne manuel
- Fronton toiture triangle amovible
- Peinture extérieure noire
- Panneaux aluminium

Équipement intérieur :

- 1 Vitrine Gioia 18 ou équivalent
- Meuble de comptoir pour caisse
- 1 point d'eau plonge autonome avec évier
- Kit hygiène avec distributeur d'essuie main et savon
- Un congélateur de stockage pour les glaces
- Un meuble top en froid positif
- Enseigne et PLV Les Glaciers Français « Maître Artisan »
- Placards de rangement
- Étagères

43 995 € HT

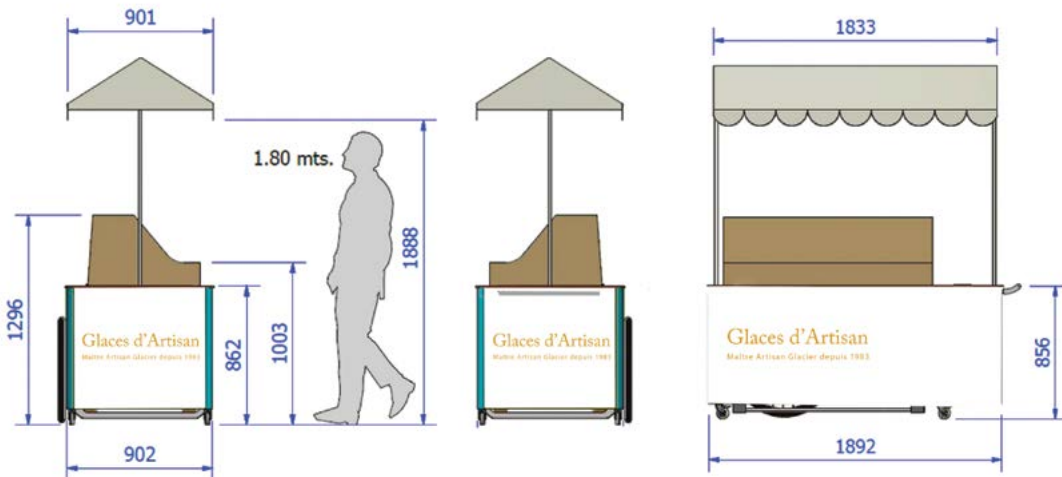
Délai de fabrication 6/8 semaines

Transport sur devis
(camion grue)

NOUVEAU CONCEPT

Le Chariot "Glaces d'Artisan" Mobile et élégant

Sublimez votre présentation de glaces artisanales
en bacs 3 litres ou 6 litres
montés et décorés



REF	Bacs 3 L	Bacs 6 L	Puissance	Poids (en Kg)	Dimensions LxPxH en mm	Prix en € HT*
A30170	14	7	230 V	902	902x1892x1888	7 900

Chariot "Glaces d'Artisan"

Intégrés :

- Vitrine Delight 7 avec réserve
- Roulettes renforcées
- Froid statique gaz R290
- Vitrine tropicalisée
- Système de lave cuillère avec robinetterie autonome
- Auvent

à prévoir en plus Forfait Transport

Standard : 600 €
Dédié : 1200 €
infos page 55



Intégrés :

- Roulettes renforcées
- Réserve positive
- Plan de travail
- Vendu hors crêpière, gaufrier, plancha.
- Poignées



Option Duo Module chaud

REF	Prix en € HT*
A30171	2 410

*Hors transport.

Complétez la vente de
vos glaces avec
des crêpes, gaufres,
ou pancakes



Détails :

- Format hors tout : 774 x 856 x 922 mm
- Matière : habillage métal peinture noire + architecture de support en tube carré
- 4 roues directrices avec freins
- Emplacement avec cable pour raccordement frigo
- Porte latérale avec aimant de maintien
- Plateau en Corian blanc glacier white + découpe sur le support

Krampouz

Crêpière
électrique



CEBIV 4

Gaufrier



99127

Plancha électrique



A30158

à retrouver sur notre catalogue P.32

Offres Promo Brasserie

DU 15 MARS AU 30 JUIN 2026*

*DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

Offres CONSERVATEURS VITRÉS



Code article	Référence	Bacs	Litrage
A30052	Gelé 200 CSV	12	181
A30054	Gelé 300 CSV	15	253
A30056	Gelé 400 CSV	21	321
A30058	Gelé 500 CSV	24	391



GELÉ 200 CSV



GELÉ 300 CSV



GELÉ 400 CSV



GELÉ 500 CSV

En offert**

1 remplissage
bacs 2,5 L



12 BACS



CA* = 1100 €

15 BACS



CA* = 1300 €

21 BACS



CA* = 1800 €

24 BACS



CA* = 2100 €

+ 20 cartes



DOS VERSO FACE RECTO

Délai de fabrication :
7 jours après validation
hors transport.

+ 1 boulier



BOULIER EUTECTIQUE
(A20027))

12 BACS 758 € HT

15 BACS 802 € HT

21 BACS 940 € HT

24 BACS 1061 € HT

Transport inclus

*Sur la base : bacs 2,5L = 10 boules/litre
PV 3,50 € la boule

**Dès règlement total du matériel

Concepts

Préparation Coupes

Offre STANDARD

1 Conservateur

GELE 400 CCS
21 bacs 2,5 L



7 650 €* HT



Offre MEDIUM

1 Vitrine Delight 7

14 bacs 3 L montés



9 510 €* HT



Offre PREMIUM

1 Vitrine Pro

Panorama 10 fûts 3 L



17 317 €* HT



Détails des modules

Arrière de Comptoir noir

Plan de travail, avec lavabo et rangement

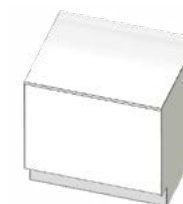
2 750 €* HT



Dimensions Lx P x H (mm)
2520 x 660 x 1050

Comptoir Bar réfrigéré couleur blanc

3 841 €* HT



Dimensions Lx P x H (mm)
1000 x 688 x 931/951

Standard - Gelé 400 CCS [Détail page 45](#)

Medium - Delight 7 [Détail page 68](#)

Premium - Panorama 10 [Détails page 52](#)

Le matériel complémentaire nécessaire

Coupes à glaces

[Détail page 28/29](#)



1 Machine à Chantilly Automatique

Mussana

[Détail page 35](#)



Chauffe-Chocolat simple ou double

Krampouz

[Détail page 32](#)



Drink mixer simple

Shaker électronique

[Détail page 35](#)



Blender Pro XTRA

Shaker électronique

[Détail page 35](#)



Promotion Glaces d'Artisan

Les vitrines professionnelles

DELIGHT

Recommandé en usage intérieur ou à l'abri.
Tropicalisée
Décongelation automatique -14°C / -24°C

NOUVEAU

Bacs montés 3 L



Froid
Statique

Options payantes à la commande

- Rince cuillère
- Bac inox 5L

Détails :

- Froid statique
- 4 roulettes dont 2 avec freins
- Éclairage intérieur LED
- Fermeture plexi coulissante
- Fermeture plexi basculant Delight 7
- Gaz R290

1 Delight 7 noire
"Glaces d'Artisan"

Code article	Référence	Nb de bacs 3 L	Dimensions LxPxH en mm	Poids en kg	Voltage V
A30163	Delight 7 noire	14	1328x737x1228	109	230

Pack Promotion

DU 15 MARS AU 30 JUIN 2026*

DELIGHT 7 NOIRE

3 290 € HT

Transport inclus
+ 1 Remplissage OFFERT**

14 bacs 3L =
*Sur la base : 10 boules/litre
PV 3,50 € la boule

CA* = 1 470 €



bacs montés 3 Litres

+ 1 Boulrier
A20027



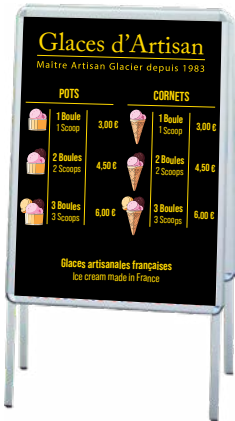
Piques et étiquettes Saveurs

+ Signalétique



affiche format A1
594x841mm

+ Stop trottoir



Stop trottoir alu et 2 affiches
format A1 594x841mm

**Dès règlement total du matériel

Les vitrines professionnelles à froid statique

DELIGHT

Recommandé en usage intérieur ou à l'abri.

Tropicalisée - Décongelation automatique -14°C / -24°C



1 Delight 7 décorée

Options payantes à la commande

- Rince cuillère
- Bac inox 5L

Détails :

- Froid statique
- 4 roulettes dont 2 avec freins
- Éclairage intérieur LED
- Fermeture plexi coulissante
- Fermeture plexi basculant Delight 7
- Gaz R290

Code article	Référence	Nb de bacs 6 L	Dimensions LxPxH en mm	Poids en kg	Voltage V
A30059	Delight 7	7	1328x737x1228	109	230
A30064	Delight 16	16	1519x1050x1324	225	230



1 Delight 16 décorée
Les Glaciers Français

Pack Promotion

DU 15 MARS AU 30 JUIN 2026*



DELIGHT 7

2 990 € HT

Transport inclus

+ 1 Remplissage

OFFERT**

7 bacs 6L =

*Sur la base : 10 boules/litre
PV 3,50 € la boule

Sur la 1^{re} commande accessoires passée
(respectant le franco de 280 € ht)

CA* = 1 470 €



+ 1 Boulrier
A20027



+ Signalétique



Panneau
Valeurs



Panneau
Tarifs



Piques et étiquettes Saveurs

**Dès règlement total du matériel

DELIGHT 16

5 790 € HT

Transport inclus

+ 1 Remplissage

OFFERT**

16 bacs 6L =

*Sur la base : 10 boules/litre
PV 3,50 € la boule

Sur la 1^{re} commande accessoires passée
(respectant le franco de 280 € ht)

CA* = 3 360 €



+ 1 Boulrier
A20027



+ 1 carton pot 1 boule T120
Les Glaciers Français



+ 1 Tablier
1 Casquette



+ Signalétique



Panneau
Valeurs



Panneau
Tarifs



Piques et étiquettes Saveurs

La vitrine du glacier à froid ventilé

MX FLAT

professionnelle et performante

1 MX FLAT décorée

Recommandé pour les Glaciers
Usage intérieur
et extérieur



Simple
ventilation

Détails :

- Éclairage LED
- Montants vitres réchauffées anti-condensation
- Plexis coulissants
- Réfrigération à simple flux avec deux évaporateurs
- Double compresseur hermétique
- Dégivrage automatique à cycle inversé
- Tableau de commande électronique
- Classe climatique 7 - Tropicalisée
- Roulettes
- Rince-Cuillère
- Gaz R290

MX 18
Déclinaison en 12 bacs
et 24 bacs

MX FLAT

Code article	Référence	Nb de bacs 5 L	Poids en kg	Dimensions LxPxHT en mm	Puissance
A30159	MX 12 Flat	12	295	1230x1088x1251	230V
A30133	MX 18 Flat	18	460	1740x1088x1251	230V
A30160	MX 24 Flat	24	525	2300x1088x1251	230V

à prévoir en plus

Forfait Transport

Standard : 600 €
Dédié : 1200 €
infos page 55

7 790 €** HT

MX FLAT 12

9 980 €** HT

MX FLAT 18

11 990 €** HT

MX FLAT 24

du 15 Mars au 30 Juin 2026*

*dans la limite des stocks disponibles

Pack Promotion

+ 1 Remplissage offert



12 ou 18 ou 24 bacs 6L

x12 CA* = 2 520 €

x18 CA* = 3 780 €

x24 CA* = 5 040 €

Sur la 1^{ère} commande accessoires passée
(respectant le franco de 280 € ht)

*Sur la base : 10 boules/litre
PV 3,50 € la boule



OFFERT**

+ 1 Boulrier

A20027



+ 3 cartons pot 1 boule T120
Les Glaciers Français



+ 1 Casquette

1 Tablier



+ Signalétique



Panneau
Valeurs



Panneau
Tarifs



Piques et étiquettes Saveurs

**Dès règlement total du matériel



Offres Promo EmkiPop

DU 15 MARS AU 30 JUIN 2026*

*DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES



Scannez ce QR Code
pour composer votre panneau
(8 saveurs maximum)

Offre 1 - Conservateur Gelé 200 vitré (181 L) (panier impulsion)

A30131



LxPxH 834 x 670 x 895 mm - Poids 48 kg



825 € HT

Transport inclus



1 Affiche 40x60cm
parmi 3 coloris



Présentoir
de comptoir

Offre 2 - Mini Gelé (105 L)

A30132



LxPxH 584 x 735 x 1045 mm - Poids 48 kg



889 € HT

Transport inclus



1 Affiche 40x60cm
parmi 3 coloris



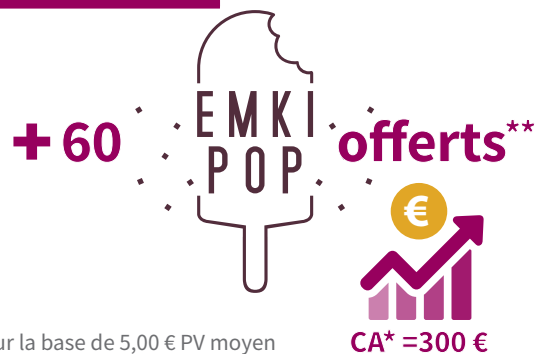
Présentoir
de comptoir

Offre 3 - Meuble comptoir ECM 50 (34 L)

A30113



LxPxH 445 x 468 x 500 mm - Poids 65 kg



379 € HT



1 Affiche 40x60cm
parmi 3 coloris



Présentoir
de comptoir

**Dès règlement total du matériel

*Sur la base de 5,00 € PV moyen

Offres Vente à emporter

Petits Pots

Offre 1 - Armoire Counter Top 50 N



CA* = 500 €

799 € HT

Transport inclus



1 Panneau PVC
40x60cm

OU

1 Présentoir



96 Pots Bio offerts

OU

96 Pots Sans gluten +

OU

99 Pots Philippe FAUR

Offre 2 - Armoire GLEE X SLIM



CA* = 1000 €

1 599 € HT

Transport inclus



1 Panneau PVC
40x60cm

OU

1 Présentoir



96 Pots Bio offerts

OU

96 Pots Sans gluten +

OU

99 Pots Philippe FAUR

PACK PROMOTION

Gammes SOFT Glaces à l'Italienne



Conditions

10 colis achetés : 1 colis offert*

20 colis achetés : 3 colis offerts*

(*Hors Gamme Triomphe)

Non cumulable avec d'autres offres en cours.

Franco 280 € toute France hors Corse et Belgique

Sinon facturation d'un forfait transport de 33 € et 17 € en-dessous d'un envoi de 10 kg

*Sur la base : PV 5,00 € le pot uniquement. **Dès règlement total du matériel

Offre Promo Granites

DU 15 MARS AU 30 JUIN 2026*

*DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

Granité Soleil

Offre 1

Fabriqué dans le Sud de la France

3 780 € HT

1 Machine 3 cuves achetées
+ 1 chariot simple

OFFERTS**

2 cartons de produit à diluer
ou concentré

CA* = 5 400 €



Offre 2

6 930 € HT

2 Machine 3 cuves achetées
+ 1 chariot double

OFFERTS**

3 cartons de produit
à diluer ou
concentré

CA* = 8 100 €



Offre non cumulable avec autre offre en cours

*Sur la base : PV 5,00 €/verre 50cl et 3,50 €/verre 35cl

**Dès règlement total du matériel

180 € HT

MASTER ULTIMATE
Capot réducteur de bruit

Garantie 3 mois / Pièces *dans la limite des stocks disponibles

Pack PROMOTION SMOOTHIES

1 Blender PRO / 20 000 t/minute

Puissant et silencieux

5 programmes
20 000 tours / minute
Accélération à 1500 watts
avec la fonction pulse
Capacité du bol 1,5 L
Cloche en polycarbonate pour réduction du bruit
Sécurité sur le bloc moteur
Protection contre la surchauffe
Facile à nettoyer



Référence	Voltage	Puissance	Bol en litre
MATBLKITCHEN	230 V	800 W	1,5

+

30 doses

OFFERTES**

soit 2 cartons au choix

CA* = 180 €



+

10 Cartes

210 mm x 148 mm

+

1 Affiche

400 x 600 mm



*Sur la base :

PV 6,00 €/Smoothie

**Dès règlement total du matériel

PACK PROMOTION CORNETS

Offre saison 2026

Gammes Cornets Gaufrettes à bords dentelés ou droits - Barquillos



Promotions

6 cartons de cornets : frais de port offerts

10 cartons de cornets : 10% de remise

20 cartons de cornets : 15% de remise

36 cartons de cornets : 20% de remise

**33 € de frais de port
en dessous de 6 cartons**

Non cumulable avec d'autres offres en cours.

Services

UN ACCOMPAGNEMENT EXPERT

POUR VOS CARTES ET VOTRE PLV

Nous mettons à votre disposition :

- une photothèque en ligne,
- un site dédié à la création de cartes et d'affiches personnalisées en ligne,
- et un service de créations sur-mesure.



Philippe Faur
Maître Artisan glacier

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.



Pierre Gourdou et Ludovic Souque,
experts glaciers

Sébastien Legal
Pâtissier formateur

Outils

DE CRÉATIONS EXISTANTS

La Compagnie des Desserts met à disposition des outils en ligne pour faciliter la création de vos cartes et publicités sur lieu de vente (PLV), en toute autonomie.



PHOTOTHÈQUE ÉLARGIE

Retrouvez toutes les photos du catalogue et du calendrier (packshot ou ambiance, si disponible) pour le web ou l'impression. Téléchargez-les en HD pour la création de vos cartes, P.L.V., décorations... ou en web pour votre site, vos écrans ou vos réseaux.



<http://images.compagniedesdesserts.com/>

❗ Les codes sont disponibles auprès de votre commercial.



JE CRÉE MA « P.L.V. »

UNIQUEMENT SUR ORDINATEUR

❗ Suivre les instructions de réglages pour une mise en page optimisée.

BOOSTEZ VOS VENTES en créant votre affiche, panneau ou flyer en quelques secondes, grâce à nos créations standard sur les gammes ci-dessous.



<http://maplv.compagniedesdesserts.com/>

Id : acces.client@compagniedesdesserts.com

Mdp : Merveilleuxmystere

• SMOOTH'FRUITS



• BUBULE THÉ



• EMKIPOP



• GRANITÉ SOLEIL



• MILK-SHAKES



• MOCHIS



• POTS BIO



• PETITS POTS SANS GLUTEN



• POTS P. FAUR



• G. ITALIENNES



Demandes DE CARTES

& P.L.V. SUR-MESURE

1 CHOIX DU FORMULAIRE DÉDIÉ

Chaque formulaire notifie les éléments indispensables pour répondre à la demande de support(s) et/ou création(s) graphique(s).



CARTES



PLV



PIQUES



SIMULATIONS



✓ Les indispensables à notifier :

- le **support** (dimensions, quantité et finition).
- la **pagination** (cartes : nombre de volets, recto et/ou r./verso).
- le **texte organisé & tapé informatiquement**.
- les **visuels HD ou logo vectorisé** (ex : logo du client, les code produits...).

✗ Les obligations légales à respecter :

- l'inclusion de la mention « fabriqué(e/s) par un Maître Artisan Glacier » liée aux logos : **POLE SUD - Philippe FAUR - Les Glaciers Français, Louise**.
- la mention MOF liée aux "produits Philippe Urraca".
- la dénomination des saveurs catalogue.
- la mention du dosage des alcools accompagnée de la mention : « L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. ».
- l'utilisation du terme « crème fouettée » pour remplacer l'appellation chantilly étant réglementée.

La liste des allergènes produits est disponible sur demande.



2 TRAITEMENT & SUIVI DE LA DEMANDE

La première maquette varie entre 3 et 5 jours ouvrables. Dès qu'elle est prête, celle-ci est envoyée par mail au commercial pour 2 allers/retours max. jusqu'à validation du B.A.T. digital pour relecture.

À noter : le client prend entière responsabilité des éléments notifiés, si vous choisissez de modifier volontairement un élément allant à l'encontre des obligations ci-dessus, un document légal dégageant La Compagnie des Desserts de toute responsabilité en cas de contrôle de la D.D.P.P. sera à signer.

3 ACCORD D'IMPRESSION & LIVRAISON

Les impressions sont traitées en 4-5 jours ouvrables min. avant d'arriver sur nos plateformes logistiques et dont le délai de réception après validation (B.A.T.) fluctue selon l'affluence :

7 jours ouvrés 11 jours ouvrés 16 jours ouvrés



P.L.V Publicité sur le lieu de vente

Panneaux

99240	Panneau PVC Fin	40 x 60 cm	30,45 €
99241	Panneau PVC Fin	60 x 80 cm	56,55 €
99242	Panneau PVC Fin	80 x 120 cm	114,55 €
99243	Panneau PVC Fin	120 x 160 cm	226,20 €
99244	Panneau PVC Velleda	40 x 60 cm	34,80 €
99245	Panneau PVC Velleda	60 x 80 cm	60,90 €
99246	Panneau PVC Velleda	80 x 120 cm	118,90 €
99247	Panneau PVC Velleda	120 x 160 cm	232,00 €
99248	Panneau DIBON 3mm Épais	40 x 60 cm	31,90 €
99249	Panneau DIBON 3mm Épais	60 x 80 cm	62,35 €
99250	Panneau DIBON 3mm Épais	80 x 120 cm	127,60 €
99251	Panneau DIBON 3mm Épais	120 à 160 cm	255,20 €
99252	Panneau PLEXI Transparent	40 x 60 cm	68,15 €
99253	Panneau PLEXI Transparent 8mm	60 à 80 cm	136,30 €
99254	Panneau PLEXI Transparent 8mm	80 x 120 cm	271,15 €
99255	Panneau PLEXI Transparent 8mm	120 x 160 cm	514,75 €

Affiches

99260	Affiche Papier intérieur	20 x 30 cm	10,15 €
99261	Affiche Papier intérieur	40 x 60 cm	13,05 €
99262	Affiche Papier intérieur	60 x 80 cm	17,40 €
99263	Affiche Papier extérieur	80 x 120 cm	34,80 €

Roll-ups

99284	Roll-up Toile	85 x 200 cm	205,90 €
99285	Roll-up Toile	100 x 200 cm	220,40 €

Stop-trottoir - Chevalet

99286	Stop-trottoir Châssis Alu (seul sans affiches)	60 x 80 cm	192,85 €
99287	Stop-trottoir Châssis Alu (avec affiches polypro)		288,55 €
ACSAST	Stop-trottoir Châssis Alu (avec affiches polypro) LGF		282,75 €
ACSASTGF	Stop-trottoir Châssis Alu (avec affiches polypro) LGFPN		282,75 €
99287	Chevalet PVC double face + stickers	60 x 80cm	181,25 €
99265	Chevalet PVC double face seul	51 x 81 cm	116,00 €

Exemples d'affiches et Panneaux



EXEMPLE ROLL-UP TOILE



EXEMPLES STOP-TROTTOIR



STOP-TROTTOIR ALUMINIUM
60 X 80

CHEVALET PVC + STICKERS
58 X 85

Demandez le Book de Créations à votre commercial

Cartes de Desserts et PLV

Code Article	Nom Produit		Prix de vente
Cartes de Desserts			
99210	Carte Décllic	18,5 x 29,7 cm 1 volets	7,73 €
99216	Carte Décllic +	18,5 x 29,7 cm 2 volets	11,23 €
99239	Carte Décllic Luxe	Format libre	Sur devis
Stickers			
99264	Sticker Déco affiche	A5	10,15 €
99265	Sticker Déco affiche	A4	13,05 €
99266	Sticker Déco affiche	40 x 60 cm	17,40 €
99267	Sticker Déco affiche	80 x 120 cm	69,60 €
99268	Sticker Habillage Carretino Coté	40 x 70 cm	20,30 €
99269	Sticker Habillage Carretino Face	62,5 x 166 cm	73,95 €
99270	Sticker Habillage vitrine	A5	10,15 €
99271	Sticker Habillage vitrine	A4	13,05 €
99272	Sticker Habillage vitrine	40 x 60 cm	17,40 €
99273	Sticker Habillage vitrine	80 x 120 cm	71,05 €
99274	Sticker Habillage congélateur	40 x 60 à 80 x 120 cm	17,40 à 69,60 €
99275	Sticker Logo ou lettres découpées personnalisées (hauteur et largeur max 200 mm)		Sur devis
99276	Sticker Vitrophanie	40 x 60 cm	23,20 €
99277	Sticker Vitrophanie	80 x 120 cm	79,75 €
Piques et étiquettes saveurs			
99361	1 Jeu de 28 piques blanches arrondies avec étiquettes 6L Standard		15,75 €
99365	1 Jeu de 28 piques blanches triangulaires avec étiquettes 6L LGF		15,75 €
99428	1 Jeu de 28 piques blanches arrondies avec étiquettes 6L PF		12,75 €
99235	Pique standard à l'unité		0,12 €
Flyers			
99217	Flyer recto seul	A5 x 150	41,82 €
99218	Flyer recto verso	A5 x 100	41,82 €
99219	Flyer recto seul	A4 x 1000	239,99 €

Demandez le Book de créations à votre commercial

Cartes de Desserts

Carte Décllic 99210

Format : 18,5 x 29,7 cm Recto/Verso Quadri
 Format : 18,5 x 29,7 cm
 Papier couché brillant 135g
 Pelliculé (sans bord) ou encapsulé (avec bord)
 Contenu 1 photo du calendrier
 Pole Sud + nom composition et prix
 des coupes + logo de l'établissement
 (à fournir format : AI, EPS, TIFF, JPEG)
 Prix : 7,73 € HT

Carte Décllic + 99216

2 volets 4 pages Format : 18,5 x 29,7 cm fermé
 37 x 29,7 cm ouvert impression quadri
 Papier couché brillant 135g
 Pelliculé (avec bord) ou encapsulé (sans bord)
 Contenu + nom composition et prix des coupes
 + logo de l'établissement
 (à fournir format : AI, EPS, TIFF, JPEG, PDF HD)
 Prix : 11,23 € HT

Carte Décllic Luxe 99239

Recto/Verso
 Contenu totalement personnalisé
 en terme de couleurs et photos
 Prix : Sur devis
 Quantité minimum 60

1 Volet



Face Recto Dos Verso

2 Volets



Dos Verso Face Recto Pages intérieures

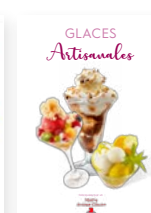
3 Volets



Face Recto Dos Verso

PLV

Exemples
 de Stickers
 ou Vitrophanie



Habillage
 Congélateur



Lettres découpées
 adhésives

Glaces Artisanales



Étiquettes 6L Standard
 99361



Étiquettes 6L LGF
 99365



Étiquettes 6L Philippe Faur
 99428



 **la compagnie des desserts**
Donner du plaisir au dessert

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

pour iPhone



pour Android



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

ou sur www.compagniedesdesserts.com



LaCompagnieDesDesserts



La Compagnie Des Desserts