



Un parfum et tout revient



ALBUM des parfums 2026

www.lechariotdeglaces.com





SOMMAIRE

UN PARFUM ET TOUT REVIENT	2
LES PARFUMS	4
Les crèmes glacées Les sorbets	
INSPIRATIONS COUPES GLACÉES	8
À la pistache ! Les traditionnelles Les intemporelles Dolce Vita ! Au fil des saisons Retour en enfance	
INSPIRATIONS DESSERTS & GLACES	16
Délice fusion Dolce Vita ! Cocktails glacés	
L'UNIVERS CHARIOT DE GLACES	20
RÉCAPITULATIF	22

La glace, un morceau d'enfance qui refuse de vieillir !

On se souvient toujours du parfum
que l'on choisissait.
Celui qu'on réclame encore aujourd'hui, 20, 30,
40 ans plus tard, comme un serment d'enfant
jamais trahi.
Vanille, chocolat, fraise... des goûts
qui deviennent des signatures.

Elle a la saveur des étés sans fin, du sable qui
colle à la peau, du sucre qui apaise les chagrins.
Le goût de l'enfance, c'est celui qui ne triche pas.
Il y a peu de choses qui nous ramènent aussi loin,
aussi fort.

Un parfum, un son, une odeur, et tout revient.
Le Chariot de Glaces, c'est cette expérience-là :
un passeport pour les souvenirs, une promesse
de réconfort, une gourmandise qui rassemble.

Elles racontent des histoires qui fondent
doucement sur la langue et restent longtemps
dans la mémoire.

LE GOÛT DE L'ARTISANAT à la Française*

Tout commence par le choix des matières.

Du lait, de la crème, des fruits, du sucre – rien de plus, rien de moins.

Des ingrédients venus d'origines contrôlées, sélectionnés pour ce qu'ils ont de meilleur : leur goût, leur parfum, leur authenticité.

Puis, tout se poursuit par l'élaboration des produits.

Les crèmes glacées se font onctueuses, les sorbets débordent de fruits – 45 % pour les plus doux, 20 % pour les plus vifs.

Pas de superflu, juste l'expression du goût.

Sans colorants, ni arômes ajoutés – sauf ce parfum barbe à papa, au célèbre goût d'enfance.



*Des glaces artisanales
françaises, pleines d'authenticité,
qui réveillent la mémoire
et parle directement au sens.*



Ensuite, chaque recette prend le temps de vivre.

Elle repose, mûrit, révèle pleinement ses saveurs, jusqu'à trouver son équilibre parfait.

Le geste de l'artisan veille à tout : texture, couleur, et richesse d'une glace qui assume sa générosité.

Ici, le plaisir a du poids : tout est pensé pour préserver la fraîcheur, la densité et l'intensité.

Le Chariot de Glaces, c'est une déclaration simple et vraie.

Des glaces artisanales françaises faites pour être goûtées, savourées, partagées...

Et pour qu'on s'en souvienne longtemps.

**les produits portant ce logo sont fabriqués
par des fournisseurs indépendants détenteurs
du titre « artisan ».*

NOS PARFUMS *des crèmes glacées à tomber*

En bac de 2,5 L. Certains parfums sont aussi disponibles en bac de 5 L.

LES CLASSIQUES



VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR

extrait naturel et grains
de vanille véritables

Réf 06656

5L : Réf 06696



CHOCOLAT NOIR SUISSE

avec copeaux
de chocolat

Réf 06657

5L : Réf 06801



CARAMEL

Réf 06226



PISTACHE DE SICILE

aux éclats
de pistache

Réf 06664



CAFÉ PUR ARABICA

Réf 06662

LES RÉGIONALES



ALCOOL DE VERVEINE

à base de liqueur
de Verveine

Réf 06429



CHARTREUSE

Réf 06697



COGNAC RAISINS

raisins macérés
au cognac

Réf 06863



GLACE GÉNÉPI

Réf 06699



BISCUIT ROSE & CHAMPAGNE

Réf 06732

LES GOURMANDES



MENTHE CHOCOLAT

avec copeaux
de chocolat

Réf 06663



NOUGAT DE MONTÉLIMAR

Réf 06665



PRALINÉ NOISETTE

Réf 06667



STRACCIATELLA

avec copeaux
de chocolat

Réf 06759



AMARENA

avec griottes
confites et sauce
griotte

Réf 06812



VANILLE MACADAMIA

avec noix de
macadamia
caramélisées

Réf 06758



MARRON

avec brisures
de marrons glacés

Réf 06568



BULGARE

goût au yaourt
bulgare

Réf 06668



CARAMEL BEURRE & SEL DE GUÉRENDE

Réf 06661



RHUM RAISINS

raisins macérés
au rhum
Saint-James®

Réf 06660

LES NOSTALGIQUES



Le top
du top !

CHOCOLAT AU LAIT

Réf 06658



BARBE À PAPA

avec cristaux de sucre

Réf 06615



PÂTE À TARTINER CHOCO-NOISETTE

Réf 06740



VIOLETTE

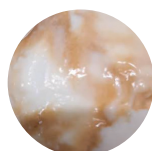
Réf 06886



AMERICAN BISCUIT

avec inclusions
de biscuit cacaoté

Réf 06884



POPCORN

avec sauce au caramel

Réf 06885

La crème de la CRÈME

Préparée à partir de crème et de lait, la crème glacée contient au minimum 5 % de matières grasses laitières. Sa texture fondante et généreuse, associée à son goût authentique et gourmand, font le bonheur des petits comme des grands !



LA VANILLE ? une pure crème

Extraite de gousses soigneusement sélectionnées, la vanille est l'une des saveurs les plus emblématiques de la crème glacée. Son parfum subtil et son goût naturellement doux, nous font fondre de bonheur...

Une gamme de saveurs QUI PASSE CRÈME

Découvrez des parfums uniques et savoureux : le Chocolat blanc fondant, le Speculoos de Belgique gourmand et la Crème d'Isigny labellisée IGP... Des références d'onctuosité et de qualité, pour un plaisir intense à chaque bouchée.



CHOCOLAT BLANC

Réf 06659



SPECULOOS DE BELGIQUE

Réf 06669



CRÈME FRAÎCHE D'ISIGNY



Réf 06666

NOS PARFUMS *des sorbets à volonté*

En bac de 2,5 L.

LES CLASSIQUES



FRAISE SENGANA

60% de fruits

Réf 06633



CASSIS

49% de fruits,
origine France

Réf 06634



GRIOTTE

65% de fruits

Réf 06559



**MYRTILLE
SAUVAGE**

58% de fruits

Réf 06695



FRAMBOISE

52% de fruits

Réf 06635

LES EXOTIQUES



**ANANAS
DU COSTA RICA**

62% de fruits

Réf 06430



**MANGUE ALPHONSO
D'INDE**

45% de fruits

Réf 06638



NOIX DE COCO

59% de fruits, origine
Sri Lanka, lait de coco
véritable

Réf 06639



**FRUIT DE
LA PASSION**

41% de fruits

Réf 06637

LES AGRUMES



**CITRON JAUNE
DE SICILE**

27% de fruits

Réf 06671



CITRON VERT

27% de fruits

Réf 06670



**MANDARINE
DE SICILE**

60% de fruits

Réf 06636



**CITRON
BASILIC**

Réf 06887

**NOU
VEAU**

Attention, ils prennent LE MELON

So fruités, nos sorbets sont élaborés à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés pour leur qualité et leur maturité. Qu'ils soient issus des terroirs français ou de régions exotiques, chaque fruit révèle ses saveurs authentiques.

Sans colorants ni arômes artificiels, ils promettent une expérience rafraîchissante intense.



LES AUTHENTIQUES



MELON

49% de fruits

Réf 06502



MIRABELLE DE LORRAINE

59% de fruits, IGP,
origine France

Réf 06640



PÊCHE DE VIGNE

56% de fruits,
origine France

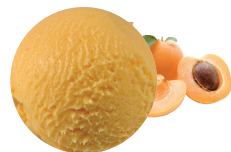
Réf 06588



POMME VERTE GRANNY

54% de fruits,
origine France

Réf 06673



ABRICOT DE FRANCE

60% de fruits,
origine France

Réf 06587



POIRE WILLIAMS

54% de fruits,
variété Williams,
origine France

Réf 06672



La Myrtille sur LE SORBET

Petit fruit au caractère bien trempé :
la Myrtille Sauvage du Canada explose
en saveurs !

Notre sorbet harmonise douceur
et acidité, pour un plaisir 100% nature
et gourmand.

Mirabelle un jour, Lorraine toujours

Trésor doré du terroir français,
la Mirabelle de Lorraine labellisée IGP
fait briller notre sorbet.

Fondante et délicatement sucrée,
chaque cuillerée révèle la finesse
de ce fruit d'exception.



Quand y'en a pour un, y'en a pour tous les parfums

Frais, légers et colorés, découvrez nos sorbets
tout simplement parfaits ! Des saveurs pour tous les palais.
Tout le monde y trouve son bonheur, même les fines bouches.

Pensez à pimper vos salades de fruits (jolies, jolies, jolies...)

Inspirations coupes glacées

MADAME PISTACHE

*Quel
panache !*

Mettez-vous au goût du jour !

Tendance incontournable de l'année, la Pistache séduit les consommateurs en quête de nouveauté, d'authenticité et de qualité.

La Pistache de Sicile se distingue par son profil aromatique puissant et raffiné. Véritable parfum premium, la pistache apporte élégance et caractère à vos desserts glacés.

Idéale en glace pure ou en association avec des saveurs complémentaires (chocolat, agrumes, fruits rouges, miel), elle permet de créer des expériences gustatives différenciantes et inoubliables.



COUPE CHOCOLAT DUBAÏ

Crème glacée Pistache de Sicile	réf 06664
---------------------------------	-----------

Crème glacée Chocolat noir Suisse	réf 06657
-----------------------------------	-----------

Sauce chocolat	réf 01169
----------------	-----------

Cheveux d'ange (kadaïf) • Copeaux de chocolat

Influencée par les saveurs méditerranéennes acidulées, cette coupe glacée mêle explosion de fraîcheur et douceur sicilienne.

COUPE PISTACHIDULÉE

Crème glacée Pistache de Sicile	réf 06664
---------------------------------	-----------

Sorbet Citron jaune de Sicile	réf 06671
-------------------------------	-----------

Crème sucrée vanille	réf 07916
----------------------	-----------

Suprêmes d'orange	réf 07244
-------------------	-----------

Éclats de pistache

LES ITALIENNES

Mamma mia!

la p'tite
anecdote

L'art de vivre à l'italienne

En Italie, les gelaterias servent leurs glaces généreusement à l'aide d'une spatule à glaces dans de généreux cornets ou en pot toujours accompagnées d'un biscuit croustillant.

COUPE L'ITALIENNE

Crème glacée Amarena	réf 06812
Crème glacée Pistache de Sicile	réf 06664
Sorbet Griotte	réf 06559
Coulis fruits rouges	réf 07798
Crème sucrée vanille	réf 07916
Éclats de pistaches	

COUPE LA SICILIENNE

Crème glacée Pistache de Sicile	réf 06664
Sorbet Mandarine de Sicile	réf 06636
Sorbet Citron jaune de Sicile	réf 06671
Crème sucrée vanille	réf 07916

COUPE PANNA COTTA

Crème glacée Pistache de Sicile	réf 06664
Crème glacée Yaourt Bulgare	réf 06668
Sorbet Griotte	réf 06559
Crème sucrée vanille	réf 07916



LES EMBLÉMATIQUES *Indémorables!*

la p'tite
anecdote

La Pêche Melba, le péché trop mignon

Créée en 1894 par le grand chef Auguste Escoffier, la Pêche Melba rend hommage à la cantatrice australienne Nellie Melba. Inspiré par sa grâce et sa voix, le chef présenta ce dessert au Savoy Hotel de Londres sur un cygne de glace. Depuis, la Pêche Melba est devenue un dessert mythique de la pâtisserie française.

GARDER LA PÊCHE

Sorbet Pêche de vigne	réf 06588
Sorbet Framboise	réf 06635
Crème glacée Vanille Bourbon de Madagascar	réf 06656
Coulis fruits rouges	réf 07798
Crème sucrée vanille	réf 07916
<i>Pêche coupée</i>	

AVOIR LA BANANE

Crème glacée Chocolat noir Suisse	réf 06657
Crème glacée Vanille Bourbon de Madagascar	réf 06656
Sorbet Fraise Senga Sengana	réf 06633
Sauce chocolat	réf 01169
Crème sucrée vanille	réf 07916
<i>Banane coupée</i>	
<i>Cerises</i>	

RAMÈNE TA FRAISE

Sorbet Fraise Senga Sengana	réf 06633
Sorbet Framboise	réf 06635
Crème glacée Vanille Bourbon de Madagascar	réf 06656
Sauce fraise	réf 01170
Fraises coupées	réf 00459
Crème sucrée vanille	réf 07916

LES INTEMPORELLES

Un peu vintage !

Connues comme le loup blanc, ces coupes glacées sont les incontournables de votre carte.

Puisque la gourmandise est le plus beau des défauts, invitez vos clients à avoir les yeux plus gros que le ventre !

C'EST FORT EN CAFÉ

Crème glacée Café pur Arabica	réf 06662
Crème glacée Vanille Bourbon de Madagascar	réf 06656
Sauce Moka	réf 01168
Crème sucrée vanille	réf 07916

À SE FENDRE LA POIRE

Sorbet Poire Williams	réf 06672
Crème glacée Vanille Bourbon de Madagascar	réf 06656
Sauce chocolat	réf 01169
Crème sucrée vanille	réf 07916
Poire coupée	

BLANCHE COMME NEIGE

Crème glacée Vanille Bourbon de Madagascar	réf 06656
Crème glacée fraîche d'Isigny	réf 06666
Sauce chocolat	réf 01169
Crème sucrée vanille	réf 07916
Éclats de meringues	réf 18048
Copeaux de chocolat noir	



AU FIL DES SAISONS

Et sans modération !

Embarquez vos convives pour une promenade gourmande à travers les saisons ! Offrez-leur des desserts glacés en harmonie avec le calendrier, où chaque coupe met en valeur les fruits et les saveurs du moment. Incontournable en toute saison, la glace sublime chaque dégustation.



INSPIRATION D'AUTOMNE

Randonnée en forêt...

NORMANDE

Sorbet Poire Williams	réf 06672
Crème glacée Marron	réf 06568
Crème glacée Crème fraîche d'Isigny IGP	réf 06666
Sauce caramel beurre salé	réf 01171
Crème sucrée vanille	réf 07916

BRETONNE

Sorbet Pomme verte Granny	réf 06673
Crème glacée caramel sel de Guérande	réf 06661
Crème glacée Vanille Bourbon de Madagascar	réf 06656
Sauce caramel beurre salé	réf 01171
Crème sucrée vanille	réf 07916

INSPIRATION D'ÉTÉ

Escapade ensoleillée...

EN PROVENCE

Sorbet Abricot de France	réf 06587
Crème glacée Praliné noisette	réf 06667
Crème glacée Nougat de Montélimar	réf 06665
Crème sucrée vanille	réf 07916

Miel

AUX CARAÏBES

Crème glacée Rhum raisins	réf 06660
Sorbet Fruit de la Passion	réf 06637
Sorbet Noix de Coco	réf 06639
Coulis de fruits exotiques	réf 00497
<i>Copeaux de noix de coco</i>	





INSPIRATION D'HIVER

Échappée enneigée...

AU SOMMET

Crème glacée Chocolat noir Suisse	réf 06657	
Crème glacée American Biscuit	réf 06884	
Crème glacée Speculoos de Belgique	réf 06669	
Sauce caramel beurre salé	réf 01171	
Crème sucrée vanille	réf 07916	

AU MONT-BLANC

Crème glacée Marron	réf 06568	
Crème glacée Vanille Bourbon de Madagascar	réf 06656	
Sauce chocolat	réf 01169	
Crème sucrée vanille	réf 07916	
Éclats de meringue	réf 18048	

INSPIRATION DE PRINTEMPS

Virée dans les prés...

ACIDULÉS

Sorbet Mandarine de Sicile	réf 06636	
Sorbet Cassis	réf 06634	
Sorbet Citron basilic	réf 06887	
Coulis de fruits jaunes	réf 08677	

PÉTILLANTS

Sorbet Melon	réf 06502	
Crème glacée Violette	réf 06886	
Sorbet Citron basilic	réf 06887	



Des parfums qui réinventent les goûters d'autrefois!

Redécouvrez la magie des saveurs d'hier, celles qui restent et font briller les yeux. Ces parfums d'enfance invitent à un doux voyage dans le temps, où chaque arrière-goût rappelle des instants précieux, entre gourmandise assumée et plaisir régressif.

Parfaites pour surprendre et conquérir, elles s'adressent aussi bien aux enfants qu'aux adultes nostalgiques, à la recherche d'un moment réconfortant et convivial.

Des créations ludiques et généreuses, idéales pour enrichir votre carte de desserts ou créer des coupes originales, empreintes d'émotion et de plaisir.

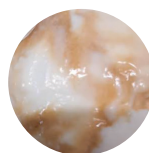
Parfums d'enfance



BARBE À PAPA
avec cristaux de sucre
Réf 06615



**PÂTE À TARTINER
CHOCO-NOISETTE**
Réf 06740



POP CORN
avec sauce au caramel
Réf 06885



AMERICAN BISCUIT
avec inclusions
de biscuit cacaoté
Réf 06884

les
p'tits
nouveaux

LES NOSTALGIQUES

Retour en enfance !

Le Scooby-Cookie-Snack

Crème glacée American Biscuit	réf 06884	
Crème glacée Chocolat noir Suisse	réf 06657	
Crème glacée Praliné noisette	réf 06667	
Crème sucrée	réf 07916	
Sauce caramel beurre salé	réf 01171	
Sauce chocolat	réf 01169	
Brisures de cookie	réf 17521	
	réf 19676	
	réf 19683	

Le Trésor des Mystérieuses Cités dorées

Crème glacée Pâte à tartiner	réf 06740
Crème glacée Vanille Macadamia	réf 06758
Sorbet Fruit de la passion	réf 06637
Sauce chocolat	réf 01169
Coulis de fruits exotiques	réf 00497
Éclat noisette et chocolat	

Hula hoop Barbacoupe

Crème glacée Barbe à Papa	réf 06615
Crème glacée Vanille Bourbon de Madagascar	réf 06656
Crème sucrée	réf 07916
Sauce fraise	réf 01170
Bonbons	
Vermicelles	

La Pop'Sawyer cup, le symbole de la liberté !

Crème glacée Pop corn	réf 06885	
Crème glacée Caramel sel de Guérande	réf 06661	
Crème glacée Chocolat au lait	réf 06658	
Sauce caramel beurre salé	réf 01171	
Sauce chocolat	réf 01169	
Pop corn		

Replongez dans les saveurs qui ont marqué vos souvenirs sucrés : les vacances en famille, les rêves d'aventures, les éclats de rire euphoriques et les regards insoucians.

Une véritable excursion gourmande dans le passé qui réveille sensations et émotions d'antan.



Inspirations desserts & glaces PIMPER VOS DESSERTS *Avec de la glace !*


Crème
glacée
Violette

*Transformez chaque dessert
en une expérience gourmande !*

Un atout stratégique : la glace permet de proposer des desserts attractifs, simples à mettre en œuvre, sans investissement ni complexité. Une seule boule enrichit la carte, augmente le ticket moyen et stimule l'achat d'impulsion. Polyvalente, maîtrisée en coût et adaptable à tous les styles et saisons, elle transforme chaque dessert en une expérience gourmande qui donne envie de revenir.

Un allié clé pour booster les ventes tout en régaland les clients.

VIOLETTE JE T'AIME

Gâteau moelleux au chocolat	réf 02927	
Crème glacée Violette	réf 06886	

SALADE DE FRUITS «JOLIE JOLIIIIE»

Salade de fruits de saison (frais)	réf 05032	
Sorbet Citron basilic	réf 06887	

TARTARE «FRAISE ICE»

Fraises entières	réf 00459	
Sorbet Citron basilic	réf 06887	

POP ME TOO

Tarte fine aux pommes	réf 18506	
Crème glacée Pop corn	réf 06885	

DÉLICE FUSION



Le plus dur sera de choisir !

Une signature gourmande : associer un dessert chaud à une boule de glace transforme une recette simple en création premium. Crêpes, gaufres, cookies ou brownies gagnent instantanément en valeur perçue grâce au contraste chaud-froid, qui apporte texture, générosité et plaisir. Une alliance incontournable pour séduire tous les palais.

COOKIEWICH

Cookies aux pépites de chocolat	réf 17521 réf 19676 réf 19683
Crème glacée American Biscuit	réf 06884
Pépites de chocolat	
Éclats de noisette	

Crème
glacée
American
Biscuit

Cookies

« BRRRR »OWNIE

Brownie aux noix de pécan	réf 17259
Crème glacée Vanille Bourbon de Madagascar	réf 06656
Sauce chocolat	réf 01169
Éclats de noix	

FROSTIOCHE PERDUE

Tranche de brioche perdue	réf 15090
Crème glacée Vanille Macadamia	réf 06758
Sauce caramel beurre salé	réf 01171
Copeaux de chocolat	

GLAGLA'GAUFRE

Gaufre de Bruxelles	réf 10603 réf 10602
Crème glacée Chocolat blanc	réf 06659
Sorbet Mandarine de Sicile	réf 06636
Sauce caramel beurre salé	réf 01171
Suprêmes d'orange	réf 07244
Suprêmes de pamplemousse	réf 07243
Éclats de meringue	réf 18048

CRÊP'ICE

Crêpe sucrée	réf 17071
Crème glacée Chocolat noir de Suisse	réf 06657
Sorbet Fraise Senga Sengana	réf 06633
Crème glacée Violette	réf 06886
Crème sucrée	réf 07916
Sauce chocolat	réf 01169
Fraises coupées	réf 004559
Copeaux de Chocolat	

CHOU« PRR »IDOUX

Choux craquelin	réf 19777
Sorbet Fruit de la Passion	réf 06637
Sorbet Framboise	réf 06635
Coulis de fruits exotiques	réf 00497
Coulis de framboise	réf 00495
Crème sucrée	réf 07916
Brisures de framboise	réf 01112

Retrouvez l'ensemble des références des produits présentés page 22 & 23

LA DOLCE VITA!

Che Bello!

L'Italie est une source d'inspiration inépuisable pour les amateurs de glaces. Plus que de simples desserts, ses créations incarnent l'excellence du goût, la générosité des textures et la richesse des saveurs.



AFFOGATO AL CAFFÈ

Dessert traditionnel italien, l'« Affogato al caffè » marie la douceur de la glace vanille à la puissance du café espresso. Le contraste entre le chaud et le froid crée une expérience renversante. Un plaisir idéal pour réchauffer vos clients en hiver ou les rafraîchir en été.

AFFOGATO AL CAFFÈ CLASSICO

Crème glacée Vanille Bourbon de Madagascar	réf 06656
Espresso	

AFFOGATO AL CAFFÈ NOCCIOLA

Crème glacée Praliné noisette	réf 06667
Sauce caramel beurre salé	réf 01171
Espresso	

AFFOGATO AL CAFFÈ CIOCCOLATO

Crème glacée Chocolat noir Suisse	réf 06657
Sauce chocolat	réf 01169
Espresso	

BRIOCHE AL GELATO

Spécialité sicilienne, la « Brioches al gelato » allie le moelleux de la brioche à la fraîcheur onctueuse de la glace artisanale. Simple, généreuse et personnalisable, elle offre un moment gourmand et authentique, parfaite pour conquérir vos clients à tout instant.

BRIOCHE AL GELATO

Brioche parisienne pur beurre	réf 15243
Crème glacée / Sorbet au choix	

Top
tendance!



COCKTAILS GLACÉS Oyé !

Osez les cocktails glacés !

Déclinés en versions softs ou alcoolisées, ils bousculent les codes de la gourmandise. Entre fraîcheur éclatante et arômes subtils, ils marient le plaisir d'une glace artisanale à l'élégance d'un cocktail.

Un concept original et festif, parfait pour surprendre vos convives et offrir un moment de dégustation glacée unique.

VIRGIN MOJITO

Sorbet Citron vert	réf 06670
<i>Limonade • Tranches de citron • Feuilles de menthe</i>	

PINA COLADA GIVRÉE

Sorbet Noix de Coco	réf 06639
Sorbet Ananas du Costa Rica	réf 06430
Morceaux d'ananas	réf 03839
<i>Rhum blanc</i>	

BELLINI GLACÉ

Sorbet Pêche de vigne	réf 06588
Framboises entières	réf 00456
<i>Prosecco ou Champagne</i>	

GET SETTEUSE

Crème glacée Menthe Chocolat	réf 06663
<i>Get 27 • Feuilles de Menthe</i>	

IRISH COFFEE

Crème glacée Café pur Arabica	réf 06662
<i>Crème sucrée vanille • Whisky chaud</i>	

CHARTREUSE

Crème glacée Chartreuse	réf 06697
<i>Chartreuse</i>	



LE CHARIOT DE GLACES

Les bénéfices client

VOUS DÉMARQUER

Le Chariot de Glaces est une marque exclusivement réservée à la restauration et distribuée par DS Restauration. Réservée à nos clients, elle vous offre l'opportunité de proposer des produits originaux, loin des grandes marques nationales que l'on retrouve en grande distribution.

VALORISER UNE GLACE ARTISANALE DE QUALITÉ

Vous proposez à vos clients bien plus qu'un dessert : une histoire à raconter, un savoir-faire authentique et une qualité à mettre en avant.

PROMOUVOIR UN PRODUIT FRANÇAIS

Toute la gamme Le Chariot de Glaces est fabriquée exclusivement en France, véritable gage d'authenticité.

PROPOSER UNE GAMME RICHE ET VARIÉE

45 parfums originaux, pleins de saveurs et de gourmandise, pour séduire toutes les envies et tous les moments de dégustation.

UNE MARQUE UNIQUE CRÉÉE PAR DS RESTAURATION

En tant que partenaire de confiance, DS Restauration vous accompagne sur toute votre offre, de l'entrée au dessert. Offrez à vos clients une glace artisanale d'exception et faites-en un atout pour votre établissement.



Et si on comparait ?

	GLACES LE CHARIOT DE GLACES	GLACES INDUSTRIELLES	BÉNÉFICES
Volume bacs	2,5 L	2,4 L	+25 % de matière supplémentaire
Densité	600 g/L - 1,500 kg/bac	590 g/L - 1,423 kg/bac	
Nombre de boules au bac	30	25	+22 % de boules supplémentaires
CA HT moyen/bac Prix boule = 2,50€ HT	75€ HT	62,50 € HT	+20 % CA additionnel/bac
100 coupes (3 boules)/ hebdo	10 bacs	12 bacs	Économie d'achats de 8 bacs/mois
Prix de vente Comparatif prix/bac & prix/kg	16,40 €/bac* = 10,93 €/kg	25,10 €/bac* = 17,64 €/kg	Tarif kg inférieur de 60 %
Coût revient unitaire à la boule	0,55 €	1,00 €	+20 % de rentabilité nette

*prix constatés

UN UNIVERS *Attractif !*

*Faites fondre les
hésitations de vos clients
avec notre PLV dédiée !*

Boostez votre offre glaces avec notre PLV dédiée. En ligne et sur votre lieu de vente, partagez l'univers unique de Chariot de Glaces et suscitez la consommation d'impulsion.

Congélateur, coupe de glaces...
Nous vous proposons également l'équipement nécessaire pour réussir votre offre glaces.

Des goodies

- * Cartes postales à offrir à vos clients



Une communication dédiée et dissociée de DS Restauration

- * lechariotdeglares.com

Une vitrine pour la marque qui met en valeur la gamme auprès du client final

- * [@lechariotdeglares](https://www.instagram.com/lechariotdeglares)

Suivez les tendances, adoptez nos idées glacées...

Sur votre lieu de vente

- * Stop trottoir
- * Affiches
- * Chevalets de table saisonniers
- * Carte de glaces
- * Tablier
- * Set de tables
- * Étiquettes parfums pour vitrine glacier
- * Stickers congélateurs
- etc ...



INDEX CRÈMES GLACÉES & SORBETS

Demandez
les parfums
régionaux
disponibles sur
votre dépôt.

CRÈMES GLACÉES	
06429	Alcool de Verveine, à base de liqueur de Verveine
06812	Amarena, avec griottes confites et sauce griotte
06684	American Biscuit, avec inclusions de biscuit cacaoté
06615	Barbe à Papa, avec cristaux de sucre
06732	Biscuit rose & Champagne
06668	Bulgare, goût Yaourt Bulgare
06662	Café pur Arabica
06226	Caramel
06661	Caramel beurre & sel de Guérande
06697	Chartreuse
06658	Chocolat au lait
06659	Chocolat blanc
06657	Chocolat noir Suisse, avec copeaux de chocolat
06863	Cognac raisins, raisins macérés au cognac
06666	Crème fraîche d'Isigny IGP
06699	Glace Génépi
06568	Marron, avec brisures de marrons glacés
06663	Menthe chocolat, avec copeaux de chocolat noir
06665	Nougat de Montélimar
06740	Pâte à tartiner choco-noisette
06664	Pistache de Sicile, aux éclats de pistache
06885	Pop corn, avec sauce au caramel *(Bac de 2,5 L / 1,625 kg)
06667	Praliné noisette
06660	Rhum raisins, raisins macérés au rhum Saint-James
06669	Spéculoos de Belgique
06759	Stracciatella, avec copeaux de chocolat
06656	Vanille Bourbon de Madagascar, extrait naturel et grains de vanille véritables
06758	Vanille Macadamia, avec noix de Macadamia caramélisées
06886	Violette
SORBETS PLEIN FRUIT	
06587	Abricot de France, 60 % de fruits – 100 % origine France
06430	Ananas du Costa Rica, 62 % de fruits
06634	Cassis, 49 % de fruits – 100 % origine France
06887	Citron Basilic
06671	Citron jaune de Sicile, 27 % de fruits
06670	Citron vert – Citron, 27 % de fruits
06633	Fraise Senga Sengana, 60 % de fruits
06635	Framboise, 52 % de fruits – variétés Williamette & Héritage
06637	Fruit de la Passion, 41 % de fruits
06559	Griotte, 65 % de fruits
06636	Mandarine de Sicile, 60 % de fruits
06638	Mangue Alphonso d'Inde, 45 % de fruits
06502	Melon, 49 % de fruits
06640	Mirabelle de Lorraine, 59 % de fruits – IGP, 100 % origine France
06695	Myrtille sauvage, 58 % de fruits
06639	Noix de coco, 59 % de fruits – origine Sri Lanka, véritable lait de coco
06588	Pêche de vigne, 56 % de fruits – 100 % origine France
06672	Poire Williams, 54 % de fruits – 100 % origine France
06673	Pomme verte Granny, 54 % de fruits

Bac de 2,5 L / 1,5 kg

Certains parfums sont
aussi disponibles en
bac de 5 L / 3 kg :
06801 – Chocolat noir Suisse
06696 – Vanille Bourbon de
Madagascar

Bac de 2,5 L / 1,625 kg

INDEX TOPPINGS & PÂTISSERIES

Des coupes gourmandes !

Les toppings sont vos indispensables pour accompagner vos glaces et offrir des créations glacées goûteuses et colorées.

SAUCES		
01171	Sauce nappage caramel beurre salé	Bidon de 1,2 kg
01169	Sauce nappage chocolat	Bidon de 1,2 kg
01170	Sauce nappage fraise	Bidon de 1,2 kg
01168	Sauce nappage moka	Bidon de 1,2 kg
COULIS		
00498	Coulis fraise, 500 g	Carton de 12 x 1 pièce
00495	Coulis framboise, 500 g	Carton de 12 x 1 pièce
00497	Coulis fruits exotiques, 500 g	Carton de 12 x 1 pièce
08677	Coulis fruits jaunes, 500 g	Carton de 6 x 1 pièce
07798	Coulis fruits rouges, 500 g	Carton de 6 x 1 pièce
CRÈMES SUCRÉES		
01800	Crème pasteurisée sucrée sous pression, 700 mL / 718 g	Carton de 6 x 1 pièce
07916	Crème sucrée vanille Bourbon sous pression	Pièce de 500 g
07223	Crème sucrée vanillée pour Chantilly	Bidon de 2 L
FRUITS		
03839	Ananas extrasweet	Carton de 5 x 1 kg
01105	Cassis	Carton de 5 x 1 kg
03632	Cocktail de fruits rouges	Carton de 5 x 1 kg
03636	Cubes de mangue, 20 x 20 mm	Carton de 5 x 1 kg
00459	Fraises entières	Carton de 5 x 1 kg
00456	Framboises entières individuelles	Carton de 5 x 1 kg
00467	Griottes dénoyautées individuelles	Carton de 5 x 1 kg
01110	Mûres entières	Carton de 5 x 1 kg
01111	Myrtilles sauvages	Carton de 5 x 1 kg
07244	Suprême d'orange	Carton de 5 x 1 kg
07243	Suprêmes de pamplemousse	Carton de 5 x 1 kg
PÂTISSERIES		
15243	Brioche parisienne pur beurre, 270 g	Carton de 4 x 1 sachet (810 g)
15090	Brioche perdue, 85 g	Carton de 36 tranches
17364	Briochette à tête pur beurre, 60 g	Carton de 6 sachets
17259	Brownie aux noix de pécan, 68 g	Carton de 70 pièces
19777	Chou craquelin, 35 g, Ø 8 cm	Carton de 24 pièces
17521	Cookie nature aux pépites de chocolat, 45 g	Carton de 45 pièces
17071	Crêpe bretonne de froment sucrée, 40 g, Ø 27 cm	Carton de 50 pièces
18048	Fond meringue à garnir, 14 g, Ø 8 cm	Carton de 36 pièces
18047	Fond sablé pur beurre, 28 g, Ø 8 cm	Carton de 90 pièces
02927	Gâteau moelleux au chocolat, 1 kg, Ø 26 cm	Carton de 6 x 1 pièce
10603	Gaufre de Bruxelles, 45 g	Carton de 48 pièces
10602	Gaufre de Bruxelles, 85 g	Carton de 24 pièces
19676	Maxi cookie pépites de chocolat, 106 g, Ø 12 cm	Carton de 48 pièces
19683	Maxi cookie 3 chocolats, 106 g, Ø 12 cm	Carton de 48 pièces
18506	Tarte fine cuite aux pommes, 100g, Ø 14 cm	Carton de 24 pièces



SIRF

Z.A.E La Levraudière II
90 rue des Pépinières
85120 ANTIGNY

☎ 02 51 53 58 10

Fax : 02 51 52 79 64

DS ARMORIQUE

PA de La Gaultière
rue de La Gaultière
35220 CHÂTEAUBOURG

☎ 02 23 37 18 50

Fax : 02 23 37 60 38

DISVAL

47, rue du Clos Renard
45110 CHÂTEAUNEUF-SUR-LOIRE

☎ 02 38 46 83 80

Fax : 02 38 58 60 75

DS RHÔNE-ALPES

405, rue André Turcat
42160 ANDRÉZIEUX-BOUTHÉON

☎ 04 77 34 07 75

Fax : 04 77 47 58 19

FRESCA

ZAC Val Vert - Croix Blanche
6, rue de la Butte au Berger
91220 LE PLESSIS-PÂTE

☎ 01 64 54 54 00

Fax : 01 60 10 07 98

DS-RESTAURATION.COM

