Horma

PÂTISSIER GIVRÉ





NOS BÛCHES

indiv 5€ | 6 pers 32€

Commande à partir du 1er déc. | Retrait dès le 15 déc.

EKI

Sorbet poire Concorde plein fruit 60% des Vergers de Kérambléau et fève Tonka, sorbet citron bio plein fruit d'Italie, confit poire citronnée, biscuit moelleux amande, meringue italienne

BAIONA

Sorbet fraise du Finistère plein fruit 60%, confit cassis, crème glacée vanille de Madagascar by Malata, croustillant amande, meringue italienne

OIHANA

Crème glacée chocolat du Pérou 73%, crème glacée noisette du Lot et Garonne, coulis noisette et éclats de noisettes, croustillant noisette, chantilly vanille

BIDAIA

Crème glacée sésame noir, crème glacée vanille de Madagascar by Malata, confit citron-yuzu, croustillant sésame noir, chantilly vanille, nougatine sésame

UGARTE

Sorbet passion plein fruit, crème glacée banane plein fruit, confit ananas passion, dacquoise coco, meringue italienne

GOXOA

Crème glacée vanille de Madagascar by Malata, crème glacée cacahuète de Soustons, sauce caramel, croustillant chocolat caramel, chantilly vanille

NOS CRÉATIONS GIVRÉES

LA TARTE GIVRÉE

6 pers 30€

Commande dès le 22 déc.
Retrait entre le 30 et 31 déc.

Nougatine, crème glacée vanille de Madagascar by Malata, quenelles de sorbets plein fruit : framboise basilic, poire des Vergers de Kérambléeau, sorbet citron bio d'Italie, mangue-passion, fraise du Finistère, clémentine de Corse

GALETTE DES ROIS GLACÉE AMANDE

indiv 4,5€ | 6 pers 26€

Disponible dès le 2 janv.

Pâte feuilletée maison, crème glacée amande, éclats d'amandes, crème amande, meringue italienne

POUR COMMANDER

click & collect : glaceriehorma.fr
tél : 02 29 02 57 15