

Glaces

CRÈMES GLACÉES & GLACES



SORBETS

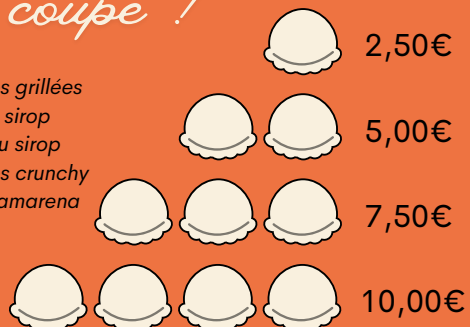


Composez vous-même votre coupe !

+1,5€
le supplément

- o Chantilly maison
- o Sauce chocolat maison
- o Topping caramel, fraise, mangue
- o Salade de fruits
- o Fruits secs
- o Meringue
- o Rondelles de banane
- o Framboises (fruits)
- o Chouchoux

- o Noisettes grillées
- o Poire au sirop
- o Pêche au sirop
- o Noisettes crunchy
- o Cerises amarena



La glazette

DES GOURMANDS

NOS GLACES ARTISANALES SIGNÉES ALBA

C'est dans le Haut-Rhin, au cœur de l'Alsace, il y a presque un siècle — plus précisément en 1927 — qu'une femme prénommée Alba et son époux Louis Moro ont décidé de faire quelque chose d'apparemment simple et pourtant rarissime à l'époque : fabriquer de la glace artisanale.

L'histoire de cette entreprise commence, au pied des Vosges, avec une ambition simple : créer des glaces vraies, généreuses et fidèles au goût des ingrédients.

De génération en génération, l'entreprise a conservé ce même cap : travailler des matières premières rigoureusement sélectionnées, privilégier les circuits courts dès que possible et défendre un savoir-faire artisanal exigeant.



L'expérience acquise durant toutes ces années a permis de perfectionner les techniques de confection tout en préservant, jalousement, les secrets de fabrication qui font la signature de la marque.

Chaque génération a ensuite apporté sa pierre à l'édifice afin d'allier le respect des méthodes ancestrales aux technologies modernes.

Comme l'explique Materne Calligaro (4^{ème} génération), directeur de production, "Mon métier est une passion transmise, façonnée par le temps, la patience et l'amour du bon produit. Je crois profondément que la qualité naît du respect des matières premières, du goût juste et du travail bien fait. Derrière chaque parfum, il y a une exigence, un geste précis et l'envie sincère de faire plaisir."

Cette quête permanente de nouveauté et d'excellence a également valu à l'atelier d'être distingué lors de concours nationaux, avec des parfums récompensés, ces dernières années, parmi les meilleures glaces de France.

CHOISIR UN DESSERT GLACÉ ICI, C'EST FAIRE LE CHOIX D'UN PRODUIT LOCAL, D'UNE MAISON FAMILIALE ET D'UN VÉRITABLE ENGAGEMENT POUR LA QUALITÉ.



Entre sorbets & crèmes glacées

Pour les néophytes, un sorbet est un mélange de fruits, de sucre et d'eau quand la glace est une base de lait à laquelle on ajoute du beurre ou de la crème. À cette base, appelée 'mix', il faut y ajouter divers ingrédients tels que des pistaches, du chocolat ou de la pulpe de fruits.

Quant à la crème glacée, c'est une glace avec une teneur minimale en matières grasses laitières de 5%. La composition des glaces, des sorbets et des crèmes glacées est définie par la législation.

Le saviez-vous ?

- Les meringues sont montées et confectionnées dans l'atelier Alba, à l'ancienne.
- La chantilly est faite maison et à la minute pour plus d'onctuosité. Vous y trouverez une touche de vanille.
- La sauce chocolat est maison.

Nous tenons à saluer et remercier l'ensemble de nos collaborateurs dans les établissements Paradiso et plus particulièrement ceux qui nous accompagnent depuis de nombreuses années.

ANNE BÉCHARD, Directrice de la Pizzeria Paradiso de Wittenheim – 23 ans le 14 avril (période entrecoupée d'une réalisation plus personnelle)

MÉLANIE HAEFFELI, Directrice de la Pizzeria Paradiso de Bessoncourt – 21 ans le 1er août
LAURENT CASALE, Directeur de la Pizzeria Paradiso de Vieux-Thann – 29 ans le 18 janvier (période entrecoupée de réalisations plus personnelles)

ROSARIA RAPALI, Serveuse à la Pizzeria Paradiso de Vieux-Thann – retraitée "active" (depuis 6 ans !) – 31 ans le 6 septembre

SYLVIE MUNSCH, Pizzaiola à la Pizzeria Paradiso de Vieux-Thann – 25 ans le 23 janvier
GREGORY HERAULT, Adjoint de direction à la Pizzeria Paradiso de Bessoncourt – 16 ans le 21 décembre

KEVIN BERNA, Cuisinier à la Pizzeria Paradiso de Vieux-Thann – 15 ans le 7 novembre
KARIM OULD ADDA, Cuisinier à la Pizzeria Paradiso de Wittenheim – 12 ans le 16 novembre



Nos coupes

4 BOULES

Merci de ne pas modifier la composition pour nous aider à vous servir rapidement.

AFTER EIGHT.....11,50€
Menthe copeaux de chocolat x2 - Chocolat Kacinkoa - Chocolat - Sauce chocolat maison - Chantilly

AMÉRICAIN.....12,50€
Brownie - Cookies - Banoffee - Chocahuète - Chouchoux - Sauce chocolat maison - Chantilly

BRICE DE NICE.....11,50€
Limoncello - Mangue ananas citron vert - Ananas - Passion - Coulis de mangue - Chantilly

CAFFÈ NOCCIOLA.....11,50€
Café - Vanille - Spéculoos - Noisette - Noisettes grillées - Chantilly

CARAÏBES.....11,50€
Chocolat Kacinkoa - Ananas - Mangue ananas citron vert - Banane - Rondelles de banane - Chantilly

CHOCOCAFÉ.....11,50€
Chocolat - Café - Brownie - Daim - Sauce chocolat maison - Chantilly

COSTA RICA.....11,50€
Ananas - Melon - Passion - Mangue ananas citron vert - Salade de fruits - Chantilly

DÉLICIEUSE.....13,50€
Chocolat - Banane - Nuti - Vanille - Sauce chocolat maison - Rondelles de banane - Noisettes grillées - Chantilly

DOLCE BANANA.....12,50€
Banane - Chocolat - Chocolat Kacinkoa - Banoffee - Sauce chocolat maison - Rondelles de banane - Chantilly

FLEUR.....11,00€
Violette - Myrtille - Litchi - Fior di latte - Chantilly

FRAMBOISE.....11,50€
Framboise - Vanille - Citron - Yoghourt - Framboises (fruits) - Chantilly

LA CLAQUE.....11,00€
Yuzu - Citron - Passion - Limoncello - Chantilly

LE ROUGE ET LE NOIR.....11,50€
Framboise - Chocolat Kacinkoa - Chocolat - Myrtille - Framboises (fruits) - Chantilly

MONT BLANC.....11,50€
Marron - Chocolat - Noisette - Vanille - Meringue - Chantilly

PLAISIRS COUPABLES.....12,50€
Daim - Chocahuète - Cookies - Brownie - Coulis de caramel - Sauce chocolat maison - Chantilly

RAFRAÎCHISSANTE.....12,50€
Pastèque - Fraise menthe basilic - Melon - Pêche de vigne - Coulis de fraises - Salade de fruits - Chantilly

RISTRETTO.....12,50€
Café - Tiramisu - Chocolat - Confiture de lait - Sauce chocolat maison - Meringue - Chantilly

TOUT CHOCO.....11,50€
Chocolat - Chocolat Kacinkoa - Nuti - Cookies - Sauce chocolat maison - Chantilly

TROPICAL.....12,50€
Litchi - Banane - Mangue ananas citron vert - Passion - Salade de fruits - Coulis de mangue - Chantilly

VELOUR.....12,50€
Confiture de lait - Cookies - Fior di latte - Nuti - Sauce chocolat maison - Coulis de caramel - Chantilly

WESTERN.....11,50€
Brownie - Pistache de Dubaï - Noisette - Chocolat - Noisettes grillées - Chantilly

AL"COOL".....9,50€
Kirsch d'Alsace - Amarena - Rhum raisins - Cerises amarena - Chantilly

ALSACIENNE.....9,50€
Fraise d'Alsace - Kirsch d'Alsace - Berawecka - Meringue - Chantilly

BANANA SPLIT.....9,50€
Vanille - Chocolat - Banane - Sauce chocolat maison - Banane entière - Chantilly

BISCUIT.....9,50€
Cookies - Brownie - Spéculoos - Noisettes crunchy - Chantilly

BLANCHE.....8,90€
Stracciatella - Lait d'amande - Yoghourt - Meringue - Chantilly

BOISÉE.....9,50€
Noisette - Berawecka - Marron glacé - Meringue - Chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS.....8,90€
Café - Café chaud - Chantilly

CANADIENNE.....10,50€
Noisette - Vanille - Confiture de lait - Coulis de caramel - Chouchoux - Chantilly

CANNELLE.....9,50€
Banoffee - Spéculoos - Berawecka - Fruits secs - Chantilly

CARAMEL ADDICT.....10,50€
Confiture de lait - Banoffee - Daim - Chouchoux - Coulis de caramel - Chantilly

CHOCO-BANANE.....8,90€
Chocolat - Banane - Nuti - Sauce chocolat maison - Chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS.....8,90€
Chocolat - Chocolat chaud maison - Chantilly

COLADA.....8,90€
Noix de coco - Ananas - Lait d'amande - Chantilly

DANEMARK.....8,90€
Vanille - Sauce chocolat maison - Chantilly

5 BOULES ET PLUS

AMARENA.....15,50€
Amarena - Citron - Stracciatella - Yoghourt - Lait d'amande - Meringue - Cerises amarena - Chantilly

ANTILLAISE.....18,00€
Passion - Ananas - Banane - Mangue ananas citron vert - Noix de coco - Chocolat - Coulis de mangue - Rondelles de banane - Chantilly

AUBERGE.....15,50€
Myrtille - Yoghourt - Vanille - Framboise - Citron - Meringue - Framboises (fruits) - Chantilly

BIG CHOCO.....16,50€
Chocolat - Chocolat Kacinkoa - Brownie - Stracciatella - Nuti - Cookies - Coulis de chocolat - Chantilly

CORSAIRE.....15,50€
Rhum raisins - Chocolat - Café - Vanille - Cookies - Noisettes crunchy - Chouchoux - Chantilly

COUPE DES ÎLES.....16,50€
Ananas - Yuzu - Passion - Banane - Mangue ananas citron vert - Fruits secs - Salade de fruits - Coulis de mangue - Chantilly

CRÉMEUSE.....15,50€
Daim - Cookies - Confiture de lait - Chocolat - Tiramisu - Rondelles de banane - Coulis de caramel - Chantilly

DOLCE VITA.....9,50€
Amarena - Tiramisu - Fior di latte - Cerises amarena - Chantilly

DUBAÏ.....10,50€
Pistache de Dubaï - Chocolat - Lait d'amande - Sauce chocolat maison - Noisettes crunchy - Chantilly

ÉCUREUIL.....10,50€
Noisette - Pistache de Dubaï - Stracciatella - Coulis de chocolat - Noisettes grillées - Chantilly

EXOTIQUE.....8,90€
Mangue ananas citron vert - Banane - Noix de coco - Rondelles de banane - Chantilly

FORÊT NOIRE.....10,50€
Vanille - Chocolat - Amarena - Sauce chocolat maison - Cerises amarena - Chantilly

FRUITS ROUGES.....8,90€
Framboise - Fraise menthe basilic - Myrtille - Coulis de fraise - Chantilly

ITALIA.....8,90€
Citron - Stracciatella - Amarena - Cerises amarena - Chantilly

MÉDITERRANÉE.....8,90€
Stracciatella - Melon - Lait d'amande - Salade de fruits - Chantilly

MERINGUE GLACÉE.....8,90€
Fraise d'Alsace - Vanille - Chocolat - Meringue - Chantilly

PÊCHE MELBA.....8,90€
Vanille - Pêche au sirop - Coulis de fraise - Chantilly

POIRE BELLE HÉLÈNE.....8,90€
Vanille - Poire au sirop - Sauce chocolat maison - Chantilly

RIVIERA.....8,90€
Tiramisu - Fior di latte - Café - Meringue - Chantilly

STRACCIATELLA LOVER.....9,50€
Stracciatella - Yoghourt - Chocolat - Sauce chocolat maison - Chantilly

YOGHOURT.....9,50€
Yoghourt - Violette - Stracciatella - Meringue - Chantilly



COUPE DES PTITS LOUPS.....4,50€

(- 12 ans)

2 boules Licorne (barbe à papa) - Friandises - Chantilly

DESSERTS7,90€

TARTE TATIN (Servie tiède)
Avec une boule de crème glacée Confiture de Lait

FONDANT AU CHOCOLAT (Servie tiède)
Avec une boule de crème glacée Stracciatella et chantilly

CAFÉ / THÉ GOURMAND
Accompagné de 3 bouchées gourmandes

TIRAMISU GLACÉ
Avec crème au mascarpone, génoise nature imbibée de sirop de café, poudre de cacao noir

NOUGAT GLACÉ
Crème glacée nougat de Montélimar - Éclats de pistaches hachées - Amandes effilées et grillées - Brisures de nougat - Chantilly

DESSERT DU MOIS
Demandez notre suggestion

MILKSHAKE
Parfum au choix, voir nos glaces



Paradiso

Vieux-Thann : Route de Mulhouse / 03 89 37 73 43

Wittenheim : Route de Soultz / 03 89 52 72 97

Bessoncourt : Zone commerciale Auchan / 03 84 27 55 54

Nos coupes

3 BOULES

Merci de ne pas modifier la composition pour nous aider à vous servir rapidement.

