Les glaces L'Odace

Une gamme imaginée avec Marc Haeberlin

Créer une gamme de parfums originaux en association avec une figure emblématique de la région : voici le nouveau défi que s'est lancé l'entreprise Alba. Et quel meilleur autre ambassadeur de l'Alsace que Marc Haeberlin, chef triplement étoilé depuis plus de 50 ans du Restaurant L'Auberge de L'Ill pour appuyer ce projet ?

De la rencontre entre un artisan glacier passionné et un restaurateur au talent unanimement reconnu sont nés 10 parfums surprenants :

- Sorbet plein fruit Framboise (pulpe by Beyer) et citronnelle.

L'association du Chef : avec des pêches pochées au sirop ou un gratin de fruits rouge

- Sorbet plein fruit mangue d'Inde, fruit de la Passion d'Amérique du Sud et zestes de Combawa

L'association du Chef : avec de l'ananas frais ou une tarte au chocolat ou une soupe de pastèque et cacahuètes

- Sorbet plein fruit citron au Schweppes et poivre de Séchouan

L'association du Chef : avec des framboises ou des fraises fraîches ou en île flottante avec du prosecco ou une salade de fruits frais exotiques

- Crème glacée chocolat Ocao (70%) et Whisky tourbé alsacien (By Miclo)

L'association du Chef : avec une poire rôtie ou un soufflé à l'orange

- Glace à la vanille Bourbon de Madagascar et au foin Bio

L'association du Chef : avec des figues rôties au sucre roux ou avec une tarte Tatin ou une pannacotta au café

- Crème glacée café Arabica

L'association du Chef : avec une poire rôtie ou un tiramisu ou une crème brûlée pistache griotte

- Crème glacée caramel au sel de Guérande et aux cèpes secs

L'association du Chef : avec une pomme rôtie au four ou un fondant au chocolat amer

NOUVEAUTES

- Crème glacée Caviar STURIA, crème d'Isigny AOC, et Aquavit

L'association du Chef : avec en trou scandinave arrosé d'Aquavit ou en accompagnement d'un poisson fumé

- Crème glacée foie gras et raisins macérés au Gewurztraminer vendanges tardives

L'association du Chef : avec une terrine de foie gras ou un foie gras poêlé

- Crème glacée pistache de Sicile, noix de cajou salées et torréfiées et olives noires confites.

L'association du Chef : en verrine avec des noix de cajou concassées, des tomates séchées, des olives noires et des grissinis

Ces recettes, hors du commun, issues pour la plupart des cuisines de l'Auberge de L'Ill s'appuient sur le talent et les compétences de Nicolas Lintzentritt, chef de produit des Glaces Alba ainsi que sur de fidèles partenaires alsaciens tels que la distillerie Miclo ou les pulpes Beyer.

Et, parce que les familles Calligaro et Haeberlin sont toutes deux fortement attachées aux valeurs humaines, la moitié des bénéfices provenant de la vente de la gamme L'Odace est régulièrement reversée à l'association Epices, association qui œuvre pour l'insertion par la cuisine et la santé (EPICES est née en 2009 de la volonté et de l'engagement de personnes venant d'horizons divers, enseignants, chercheurs, cuisiniers, chefs d'entreprises, ayant en commun le désir de recréer les liens intergénérationnels, de favoriser la justice sociale, d'envisager l'insertion sous un angle nouveau, de penser la sauvegarde des terroirs, et d'initier des partages autour de la cuisine que l'on réalise et déguste ensemble).

>> Retrouvez tous les parfums issus de cette collaboration, en bacs de 1,5 litres, aux Glaces Alba à Vieux-Thann, à la Sorbetière d'Isabelle à Colmar et chez tous les "bons" professionnels des métiers de la bouche de la région (Restaurants, pâtissiers, boulangers, épicerie fines, traiteurs)

Les anniversaires... de présence !

- **Nicolas Lintzentritt,** Responsable de production des Glaces Alba - **23 ans le 7 mai**
- **Vincent Chamois,** Directeur administratif, financier et commercial des Glaces Alba - **23 ans le 14 octobre**
- **Valérie Hagenmuller,** Directrice du restaurant Hug à Mulhouse - **21 ans le 14 avril**
- **Christine Hawecker,** Directrice de la Pizzeria Paradiso de Vieux-Thann - **21 ans le 4 décembre**
- **Anne Béchard,** Directrice de la Pizzeria Paradiso de Wittenheim depuis **17 ans le 14 avril** (période entrecoupée d'une réalisation plus personnelle)
- **Mélanie Haeffeli,** Directrice de la Pizzeria Paradiso de Bessoncourt - **15 ans le 1 août**
- **Laurent Casaled,** Coordinateur salles et cuisines de l'ensemble de nos restaurants depuis **23 ans le 18 janvier** (période entrecoupée de réalisations plus personnelles)
- **Delphine Costecalde,** Assistante administrative et commerciale - **17 ans le 2 septembre**
- **Rosaria Rapali,** Serveuse à la Pizzeria Paradiso de Vieux-Thann.... en retraite "active" (depuis 4 ans !) - **25 ans le 6 septembre**
- **Sylvie Munsch,** Pizzaïola à la Pizzeria Paradiso de Vieux-Thann - **19 ans le 23 janvier**

Les animations des Paradiso !

En plus des soirées 'à volonté' organisées toute l'année, tous les derniers vendredis de chaque mois dans toutes les pizzerias Paradiso, nous vous proposons très régulièrement des animations musicales et commerciales ! n'hésitez pas à vous en tenir informé via le site internet :

www.paradiso-pizzeria.fr

et sur les réseaux sociaux

www.facebook.com/Paradiso-Pizzeria-Thann-Wittenheim-Belfort

Les coupes arrosées

(Contient de l'alcool)

8,00 €

Coupe Maréchal : citron, marc de gewurztraminer
Coupe Sergent : framboise, eau de vie de framboise
Coupe Colonel : citron, vodka
Coupe Caporal : fruits de la passion, gin
Coupe Légionnaire : sorbet mojito, rhum blanc
Coupe Capitaine : mirabelle, eau de vie de mirabelle
Coupe Adjudant : citron, grappa
Coupe Sous-officier : lait d'amandes, amaretto
Coupe Amiral : rhum brun-raisins, rhum
Coupe Carabinieri : yoghourt, limoncello

Les cafés arrosés

(Contient de l'alcool)

7,50 €

Café Ecossais : whisky, café chaud, chantilly
Café Lorrain : mirabelle, café chaud, chantilly
Café Alsacien : quetsche, café chaud, chantilly
Le soupir de Madame : cointreau, café chaud, chantilly

JEUX SUDOKU

			1
	3	4	
	2	1	
3			

2		1	
	3		
		4	
	2		1

	3		4
4			
			2
2		1	

Où déguster les glaces ALBA ?

PIZZERIAS 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

RESTAURANT HUG

Mulhouse :
Rue du Sauvage / 03 89 45 33 86

et dans tous "les bons" restaurants de la région

www.alba-glaces.fr

Conception graphique & impression : Agence hop

WWW.PARADISO-PIZZERIA.FR

Paradiso VIEUX-THANN WITTENHEIM BESSONCOURT

La glazette

Pour les gourmands

Pizzerias Paradiso
Glaciers Alba
N°1 — ÉTÉ 2020

Nos Glaces

Les crèmes glacées ou glaces

AMARENA

BAILEY'S

BANANE

BERAWECKA

CAFÉ

CHARBON VÉGÉTAL

CHOCOLAT

COCO MIO

COOKIES

CONFITURE DE LAIT

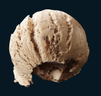
FIOR DI LATTE

FRAISE

LAIT D'AMANDES

MENTHE
avec copeaux de chocolat noir

NOUGAT


NUTI

PANNACOTTA

PISTACHE

RHUM-RAISINS

SÉSAME NOIR
Crème glacée, sans colorant ni arôme

STRACCIATELLA

TIRAMISU

VANILLE

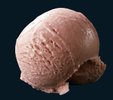
YOGHOURT

YOGHOURT MARBRÉ
Fruits rouges GLACE

Les sorbets

FRAMBOISE

FRAISE MENTHE BASILIC

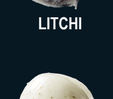

FRAISE LITCHI PAMPLEMOUSSE ROSE
Plein fruits

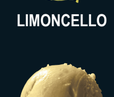
CITRON

CASSIS VIOLETTE

MANGUE ANANAS CITRON VERT

MANGUE


LITCHI


LIMONCELLO

KIWI
Plein fruits

MYRTILLE

MOJITO
Rhum blanc, citron et menthe

MIRABELLE

MELON CHARENTAIS
Plein fruits

THÉ VERT À LA MENTHE
des jardins de Gaïa

SCHTROUMPF

PÊCHE SANGUINE
Plein fruits

PASSION

3 boules au choix, chantilly (duos malins)..... **5,80€**
4 boules au choix, chantilly ..... **7,20€**
5 boules au choix, chantilly ..... **8,60€**
6 boules au choix, chantilly ..... **10,00€**

1,60€ la boule

+ 1,00€ le supplément : chantilly, sauce chocolat, coulis (au choix : caramel, fraise, mangue), fruits de saison, fruits secs, meringue maison, rondelles de bananes, framboises (Fruits), chouchoux, noisettes grillées, poire au sirop, pêche au sirop, noisettes crunchy et Cerises Amarena.

La glazette

UN PEU D'HISTOIRE

Une saga familiale haute en couleurs

Avant de prendre le prénom de mamie Alba, les glaces, créées en 1927, portaient le nom du grand-père, Luigi Moro.

Alba a tout juste quinze ans lorsqu'elle arrive d'Italie avec son frère au début des années 20. C'était un autre temps, celui où l'on peut tout quitter puisque l'on n'a rien. Pour tout commencer…

D'Alba, leur grand-mère, Mathieu et François se souviennent d'une maîtresse femme. « Elle était infatigable et le travail était pour elle une seconde nature. Lorsque nous étions enfants et que nous la croisions, elle nous trouvait aussitôt une tâche à accomplir au jardin ou à la production ! » Ensemble ils se remémorent ces journées entières à éplucher melons, bananes et kiwis dans le garage. « Quand 500 kg de fruits nous étaient livrés, il n'y avait pas de temps à perdre. On s'y mettait tous ! »

Alba (qui signifie Blanche ou Aurore en italien) a eu une vie difficile. Outre le déracinement de son pays, elle a eu une vie semée de peines. Elle a perdu trois époux et une de ses filles. On peut supposer que travailler sans relâche l'a aidé à tenir debout.

Ce petit bout de femme, partie de si loin dans le dénouement le plus complet, va vivre 98 ans et être décorée de l'ordre du mérite national. Elle doit sans aucun doute sa réussite à son tempérament qui, selon Mathieu, est transmis non seulement en héritage mais aussi à leurs produits glacés, encore aujourd'hui.

Les glaces Alba (qui ne s'appelaient pas encore ainsi à l'époque) ont été créées par Luigi Moro et son épouse Alba, immigrés de la région du Frioul. Il est glacier et lui apprend tout ce qu'il sait avant de disparaître accidentellement.

C'est alors qu'Alba prend les commandes de la petite affaire créée en 1927 à Thann dans le Haut-Rhin. Elle donne alors un premier élan déterminant à son affaire et transmet les valeurs familiales qu'elle ancrera dans les cœurs pour les générations à venir.

Ce sont Tino et Valerio, ses fils, qui l'aident à développer l'entreprise et, à bord d'une escouade de fourgonnettes et de camionnettes aux couleurs vives, ils font la tournée des villages et des villes du Sud-Alsace, s'annonçant à l'aide d'une musique qui, très vite, aura le don en été, de faire courir les enfants gourmands. En hiver ce sont les marrons chauds et les emplois dans d'autres entreprises qui les occupent quotidiennement.

La petite entreprise multiplie les camions à glace jusqu'à en avoir treize. Ils sillonnent les quartiers de Thann, la vallée, le bassin potassique de Mulhouse. Mais treize camions en centre ville qui stationnent pour faire le plein de glaces, cela commence à poser problème. La famille acquiert en 1972 quatre hectares à la périphérie de la ville, au lieu désormais surnommé "Carrefour Alba".

C'est en 1974 que, devant le succès grandissant, ils décident de donner une seconde impulsion fondamentale en construisant un outil de production à la taille de leur ambition sur le nouveau terrain acquis à Vieux-Thann. Ils élargissent la famille aux principaux collaborateurs, les intégrant naturellement pour vivre une histoire commune. Tout au long des années 80, ils créent et reprennent plusieurs pizzerias et restaurants, se développant de manière impressionnante.

C'est au tournant des années 90 qu'avec la démocratisation des congélateurs, il a fallu « remettre son ouvrage sur le métier ». C'est alors que la 3e génération (François à la production et son cousin Mathieu à la commercialisation) décide de se tourner vers les « métiers de bouche » avec pour objectif de devenir les fournisseurs attitrés des restaurants, traiteurs et pâtissiers des environs.

François à la fabrication et Mathieu au commerce, avec l'aide de fidèles et précieux collaborateurs tels que Vincent, Nicolas, Delphine, Cyril (tous présents à leurs côtés depuis plus de 15 ans) sont fiers d'avoir réussi à développer la société à travers, quasi exclusivement, le canal unique des métiers de bouche. Outre le magasin d'usine, les glaces Alba sont uniquement vendues par les restaurateurs, traiteurs, pâtissiers boulangers. En continuant à travailler de manière artisanale, l'entreprise a multiplié par quatorze leur production entre 1991 et 2019.

Alba serait fière de voir que ses enfants, petits-enfants et arrière-petit-fils sont toujours attachés à son affaire et à cette région, l'Alsace, qui est désormais la leur.

Quel beau métier : créateur de glaces !

Nini, l'épouse de Tino et mère de Mathieu devant le stand historique de la place Joffre à Thann.

Alba et ses fils : Tino et Valério. Ils prendront le tête de l'entreprise familiale en 1973, avant de le céder eux-mêmes définitivement à leurs fils Mathieu et François en 2003.

Plus de 250 parfums Crèmes glacées et Sorbets

Les Glaces Alba, c'est un nom d'abord, un goût ensuite, résultat de matières premières de qualité travaillées de manière artisanale, qui a fait saliver des générations de Haut-Rhinois.

Développant leurs goûts et leur gamme, l'entreprise Alba applique les préceptes artisanaux à une production qui s'élargit et augmente spectaculairement. Celle-ci passe de 32 000 litres de glaces en 1991 à plus de 350 000 en 2016 et 450000 litres en 2019, de quelques dizaines de références de sorbets et de crèmes glacées à plus de 250 aujourd'hui et ce sans compter les milliers de desserts glacés personnalisés, individuels ou à partager, fabriqués toujours exclusivement à la main. En termes de glaces, le jeu en vaut la chandelle puisque ce serait là le dessert favori des Français : ils en consomment aujourd'hui plus de 363 millions de litres, soit environ 6 litres par an et par personne, 13,3 litres/hab./an pour la Finlande, 12,41 L pour la Suède, 9,31 L pour l'Italie et 7,3 L pour l'Allemagne. Les perspectives de développement sont donc encore bien réelles.

L'atout saveur : régionalité et caractère !

Aux commandes de l'unité de production, François fait merveille. La bonne humeur qui règne ici et l'entente manifeste entre les deux cousins, associés depuis vingt ans, est une recette imparable.

François est un homme discret et laisse à Mathieu le soin de représenter leur entreprise. Celui-ci nous confie : "Nos glaces ont du tempérament, comme nous… Nous travaillons avec des produits de premier choix, essentiellement avec de vrais fruits et non des arômes. Nous aimons que nos glaces aient une personnalité et nous nous adaptons aussi au goût alsacien.

La gamme séduit autant les particuliers que les professionnels. Elle comprend bien sûr les classiques (vanille, fraise, chocolat..), des parfums originaux (litchi, pêche des vignes, pamplemousse rose…) et des spécialités régionales (la crème glacée au Berawecka, églantine…).

Des idées qui font recette…

Fournir les professionnels c'est bien mais leur offrir un service optimal c'est mieux. Alors, si Alba a ses entrées chez les restaurateurs et peut se battre contre les géants de l'agro-alimentaire, c'est notamment parce qu'elle peut faire du sur mesure, tant pour une recette que pour les quantités.

Un nouveau concept fait aussi son chemin : Alba a inventé la glace en kit. Pour le vacherin par exemple, le pâtissier se voit livrer des cercles de glace mono parfum (3 diamètres disponibles). Il n'a plus qu'à les sortir de leur emballage et à monter en dessert.

François et Mathieu n'ont pas de rêves insensés de grandeur. La dimension actuelle de l'entreprise, le volume de glace qu'elle fabrique et les quatre restaurants leur conviennent. Leur objectif est avant tout de maintenir ce niveau d'activité pour préserver l'emploi et pérenniser, mais aussi de garder une qualité de vie, pour eux et leurs collaborateurs, essentielle à leurs yeux. Ne pas oublier de vivre et profiter de sa famille, voilà un vrai luxe, une vraie réussite.

Entre Sorbets et 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 et divers ingrédients, tels des pistaches, du chocolat ou des fruits. Quant à la crème glacée, c'est une glace à teneur minimale en matières grasses laitières de 5 %. La composition des glaces, des sorbets et des crèmes glaces est définie par la législation.

Qu'est-ce qu'une glace ?

La glace est généralement un mélange de matières grasses, de sucre et d'arômes (fruits, fruits secs, épices, herbes, etc.).

Elle est définie comme suit par le Code des pratiques loyales des glaces alimentaires : Les glaces alimentaires sont des denrées dans la composition desquelles peut entrer tout ingrédient alimentaire (dont les additifs et arômes) autorisé par la réglementation en vigueur, d'une consistance pâteuse ou solide obtenue par congélation ou surgélation, stockées, transportées, distribuées et consommées sous forme congelée. Les glaces alimentaires peuvent se trouver associées à d'autres aliments pour former des produits composites. Il existe cependant plusieurs dénominations bien définies : la glace à l'eau, la glace au lait, la glace aux œufs (qui doit contenir au moins 7% de jaune d'œuf), et les glaces à tel ou tel fruit (qui doivent contenir au moins 15% de fruits, c'est-à-dire une partie du fruit, ou jus, extraits, produits concentrés, déshydratés, sauf exceptions). Les matières grasses autorisées (qui varient selon les différentes désignations de classe) sont : celles provenant du lait ; celles provenant d'ovoproduits (œufs) ; celles d'origine végétale (lait de coco par exemple) ; de mélange des matières grasses énoncées ci-dessus.

Qu'est-ce qu'un sorbet ?

Ce sont des glaces à l'eau, c'est-à-dire un mélange d'eau et de sucre dans lequel aucune matière grasse n'est ajoutée et contenant au moins 25% de fruits ou de légumes. Il existe aussi des sorbets à l'alcool, à une préparation aromatisante (des arômes), aux épices ou aux plantes. Enfin, on trouve aussi des « sorbets plein fruit», dans lesquels on trouve au moins 45% de fruits (20% pour les fruits acides, à saveur forte ou à consistance pâteuse). Qu'est-ce qu'une crème glacée ? C'est une glace contenant seulement des matières grasses laitières et en proportion minimale de 5% et des protéines de lait (ou des protéines provenant d'œufs, de gélatine, ou de matières aromatisantes dans lesquelles des matières grasses ou des protéines sont naturellement présentes).

Les Coupes Gourmandes

Merci de ne pas modifier la composition.

Les coupes éternelles
(3 boules) 6,80 €

Banana Split : vanille, chocolat, banane, sauce chocolat, banane (fruit), chantilly
Pêche Melba : vanille, pêche au sirop, coulis de fraise, chantilly
Poire Belle Hélène : vanille, poire au sirop, sauce chocolat, chantilly
Café Liégeois : café, café chaud, chantilly
Chocolat Liégeois : chocolat, cacao au lait chaud, chantilly
Meringue chantilly : meringue maison et chantilly
Meringue glacée : vanille, chocolat et fraise, meringue maison, chantilly
Coupe Danemark : vanille, sauce chocolat, chantilly

Les desserts individuels

Tiramisu glacé maison : crème glacée tiramisu, génoise nature imbibée de sirop de café, finition poudre de cacao noir ..... 5,90 €
Crème brûlée glacée maison ..... 4,80 €
Café gourmand : café et 3 bouchées sucrées ..... Voir suggestion
Les milkshakes : parfum au choix ..... 6,00 €

La coupe des ptits Loups
(-12 ans)

2 boules Schtroumpf, friandises, chantilly ..... 3,50 €

Les coupes 3 boules Création
(Duos Malins) 5.80 €

La Choco-Banane
Chocolat, banane, nuti, sauce chocolat, chouchoux caramélisés, chantilly

La Blanche
Stracciatella, lait d'amandes, yoghourt, meringue, chantilly

La Sucrée
Confiture de lait, pannacotta, nougat, sauce caramel, chantilly

La Fruits Rouges
Framboise, fraise-menthe-basilic, cassis-violette, coulis de fraise, chantilly

La Thannoise
Berawecka, chocolat, mirabelle, chantilly

L'Exotique
Mangue-ananas-citron vert, banane, cocomio, rondelles de banane, chantilly

L'Italia
Citron, stracciatella, amarena, cerises Amarena, chantilly

La Riviera
Tiramisu, Fior di latte, yoghourt marbré fruits rouges, meringue, chantilly

L'Amarena : amarena, citron, stracciatella, yoghourt, lait d'amandes, cerises amarena, meringue, chantilly ..... 9.50 €
L'Antillaise : passion, mangue, banane, mangue-ananas-citron vert, cocomio, chocolat, coulis de mangue, meringue, chantilly ..... 11.00 €
La Red : cassis-violette, framboise, fraise, cerises Amarena, framboises (fruits), coulis de fraise, meringue, chantilly ..... 9.00 €
L'After Eight : chocolat-menthe (x2), chocolat (x2), trait de menthe, sauce chocolat, chantilly ..... 8.00 €
La Tropicale : litchi, banane, mangue-ananas-citron vert, passion, fruits de saison, coulis de mangue, chantilly ..... 8.00 €
La Ferme Auberge : myrtille, yoghourt, vanille, framboise, citron, framboises (fruits), meringue, chantilly ..... 9.50 €
La Crémeuse : pannacotta, cookies, confiture de lait, chocolat, tiramisu, rondelles de bananes, sauce caramel, chantilly ..... 9.50 €
La 'Champion du Monde* !** (contient de l'alcool) : schtroumpf, citron, framboise, arrosée Crémant ..... 6.90 €
La Rouge et Noir : charbon végétal (x2), myrtille, cassis-violette, framboise, framboises (fruits), chantilly ..... 8.50 €
La Framboise : framboise (x2), vanille, citron, yoghourt, framboises (fruits), chantilly ..... 8.00 €
La Délicieuse : chocolat, banane, Nuti, vanille, sauce chocolat, rondelles de bananes, noisettes grillées, chantilly ..... 9.40 €
La Corsaire : rhum raisins, chocolat, café, vanille, cookies, Noisettes crunchy, chouchoux, chantilly ..... 10.00 €
La Rimini : fior di latte, stracciatella, pannacotta, tiramisu, chocolat, meringue, chantilly ..... 9.00 €
La Ristretto : café, tiramisu, chocolat, confiture de lait, sauce chocolat, meringue ..... 7.40 €
La Douceur : confiture de lait, cookies, nougat, pannacotta, sauce caramel et chocolat, chantilly ..... 8.40 €
La Black : sésame noir, charbon végétal (x2), chocolat(x2), meringue, chantilly ..... 9.00 €
La Tutti Frutti : myrtille, cassis violette, framboise litchi pamplemousse, fraise menthe basilic, melon, pêche sanguine, fraise, banane, fruits de saison, rondelles de bananes, chantilly ..... 14.80 €
La Complète : berawecka, pistache, chocolat, vanille, nougat, meringue, chantilly ..... 9.00 €
La Sushi : sésame noir, vanille, chocolat, litchi, fruits secs, noisettes grillées, chantilly ..... 8.40 €
La Marocaine : thé vert à la menthe (x2), pistache, lait d'amande, noisettes grillées, fruits secs, chantilly ..... 8.40 €
La Sicilienne : citron, limoncello, fior di latte, stracciatella, yoghourt marbré fruits rouges, meringue, chantilly ..... 9.00 €
La Coupe des îles : kiwi, citron, passion, banane, mangue, fruits secs, fruits de saison, coulis de mangue, chantilly ..... 9.40 €
Le Jardin : melon, pêche sanguine, fraise, yoghourt marbré fruits rouges, framboise litchi pamplemousse, fruits de saison, chantilly ..... 9.00 €
Le Goûter : yoghourt marbré fruits rouges, banane, chocolat, cookies, nougat, meringue, chantilly ..... 9.00€
L'Estivale : melon, fraise menthe basilic, framboise, vanille, fraise, framboises (fruits), coulis de fraise, chantilly ..... 10.00 €