

Fêtes 2025



Merci du fond du cœur à tous ceux qui choisissent l'artisanat lyonnais ♥

Depuis maintenant 8 ans, nous fabriquons nos glaces et desserts glacés à Lyon 1er, dans notre laboratoire/boutique.

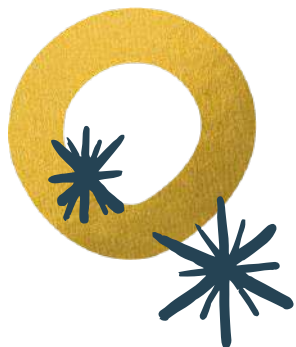
Chaque glace que vous dégustez chez nous, c'est le fruit de notre passion, de nos mains et du savoir-faire local que nous défendons chaque jour, ainsi que de tous nos producteurs français et lyonnais !

En venant chez un Maître Artisan, vous soutenez une équipe, un savoir-faire "unique", des producteurs de la région et une façon de faire à taille humaine — authentique, généreuse et vraie.

Nous sommes également très fiers que vous nous ayez choisis pour faire partie de vos fêtes de fin d'année. C'est un honneur pour nous et nous espérons vous régaler !

Merci de faire vivre le goût du vrai, l'artisanat avec un grand A !

Merci de faire vivre Lyon, tout simplement !!



Julia Carru & Tiago Barbosa

VANILLE DE TAHITI

*Cette année notre bûche d'exception fait un hommage à la
Vanille de la Polynésie Française !*

Glace vanille de Tahaa

Glace vanille de Raiatea légèrement fumée

Caramel coulant vanillé

Croustillant au praliné de bois de vanille

Biscuit sablé vanillé

Biscuit madeleine vanille et huile d'olive

LIMITÉE À 30 EXEMPLAIRES

8 PERSONNES : 64.90 €



AGRUMES CORSES

BROCCIU

Clin d'oeil à la Corse de notre Chef Julia

Glace citron corse confit

Sorbet agrumes corses

Glace Brocciu au fruits confits

Inclusions pistache et amande

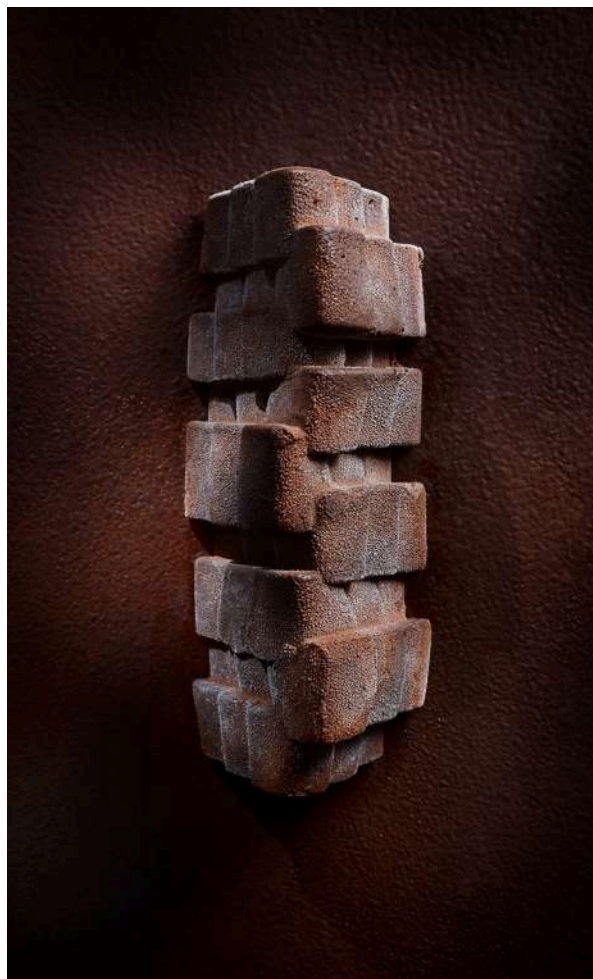
Sablé aux zestes de citron

Génoise aux zestes d'agrumes

5 PERSONNES : 32.90 €

9 PERSONNES : 44.90 €





Sorbet chocolat et fleur de sel

Sorbet pâte à tartiner

Moelleux praliné noisette à

l'Amaretto

Granola gruë de cacao et copeaux de
chocolat noir



TAILLE UNIQUE

9 PERSONNES : 47.90 €

NOISETTE
CHOCOLAT

100 % Vegan



POIRE TONKA CHÂTAIGNE

sans gluten

Sorbet poire Comice

Glace tonka du Brésil

Streusel à la farine de châtaigne

Châtaignes caramélisées

Coulis poire et poivre long

Moelleux farine de châtaigne

torréfiée

5 PERSONNES : 32.90 €

9 PERSONNES : 44.90 €



CLÉMENTINE CORSE MIEL ET CHOCOLAT

Entre fraîcheur et gourmandise !

Crème glacée au Miel

Sorbet clémentine corse

Caramel au miel et agrumes

Crème glacée Chocolat

Croustillant amande et clémentine

Génoise aux zestes de clémentines

5 PERSONNES : 32.90 €

9 PERSONNES : 44.90 €






GAUFRE GOURMANDE

Cet hiver, notre glacier célèbre les contrastes : la chaleur d'une gaufre dorée à la minute, la fraîcheur d'une glace maison et la douceur d'une sauce préparée avec soin.

MAXI COOKIE FOODPORN

Sur un cookie géant chaud, ajoutez votre glace préférée et finissez par une sauce chocolat ou caramel et pointe de sel. Ou les deux ?!

GELATO PANINI



Une brioche moelleuse légèrement grillée, qui renferme un cœur glacé fondant. Le contraste parfait entre le chaud, le froid, le croustillant et le fondant... Une exclusivité chez Único Glacier.

PROFITEROLES SUR MESURE

Craquez pour un dessert phare de la gastronomie française : un gros choux doré garni à la minute avec la glace de votre choix, nappés d'un coulis chaud fondant. Un grand classique revisité à la façon Único glacier.

Crée avec passion, servi avec le sourire.



The background of the entire page is a close-up, high-contrast photograph of numerous vanilla beans. The beans are dark brown, almost black, with a glossy, wrinkled texture. They are arranged in a dense, overlapping pattern, filling the entire frame. The lighting highlights the ridges and grooves of the beans, creating a rich, organic texture.

NOUS CONTACTER

commande@unicoglacier.com

WEBSITE

www.unicoglacier.com

TÉLÉPHONES

09 86 70 36 29

09 83 80 04 10

ADRESSES

91 Montée de la Grande Côte - 69001

11 Rue d'Algérie - 69001

29 Quai Saint Antoine - 69002

RÉSEAUX SOCIAUX

Suivez nous sur Instagram et Facebook et partagez vos desserts préférés @unicoglacier



JOYEUSES FÊTES !