

Fêtes 2025



maître • artisan • glacier



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.

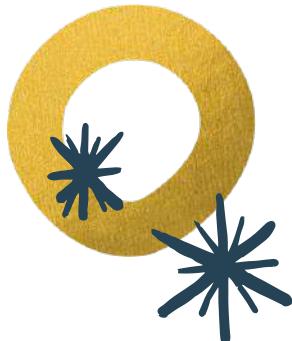
Chaque glace que vous dégustez chez nous, c'est le fruit de notre passion, de nos mains et du savoir-faire local que nous défendons chaque jour, ainsi que de tous nos producteurs français et lyonnais !

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 Cann & 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'œil 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 €





# NOISETTE CHOCOLAT

100% Vegan

Sorbet chocolat et fleur de sel

Sorbet pâte à tartiner

Moelleux praliné noisette à

l'Amaretto

Granola grué de cacao et copeaux de  
chocolat noir



TAILLE UNIQUE

9 PERSONNES : 47.90 €



# POIRE TONKA CHÂTAIGNE

*sans gluten*

Sorbet poire Comice

Glace tonka du Brésil

Streusel à la farine de châtaigne

Châtaignes caramélisées

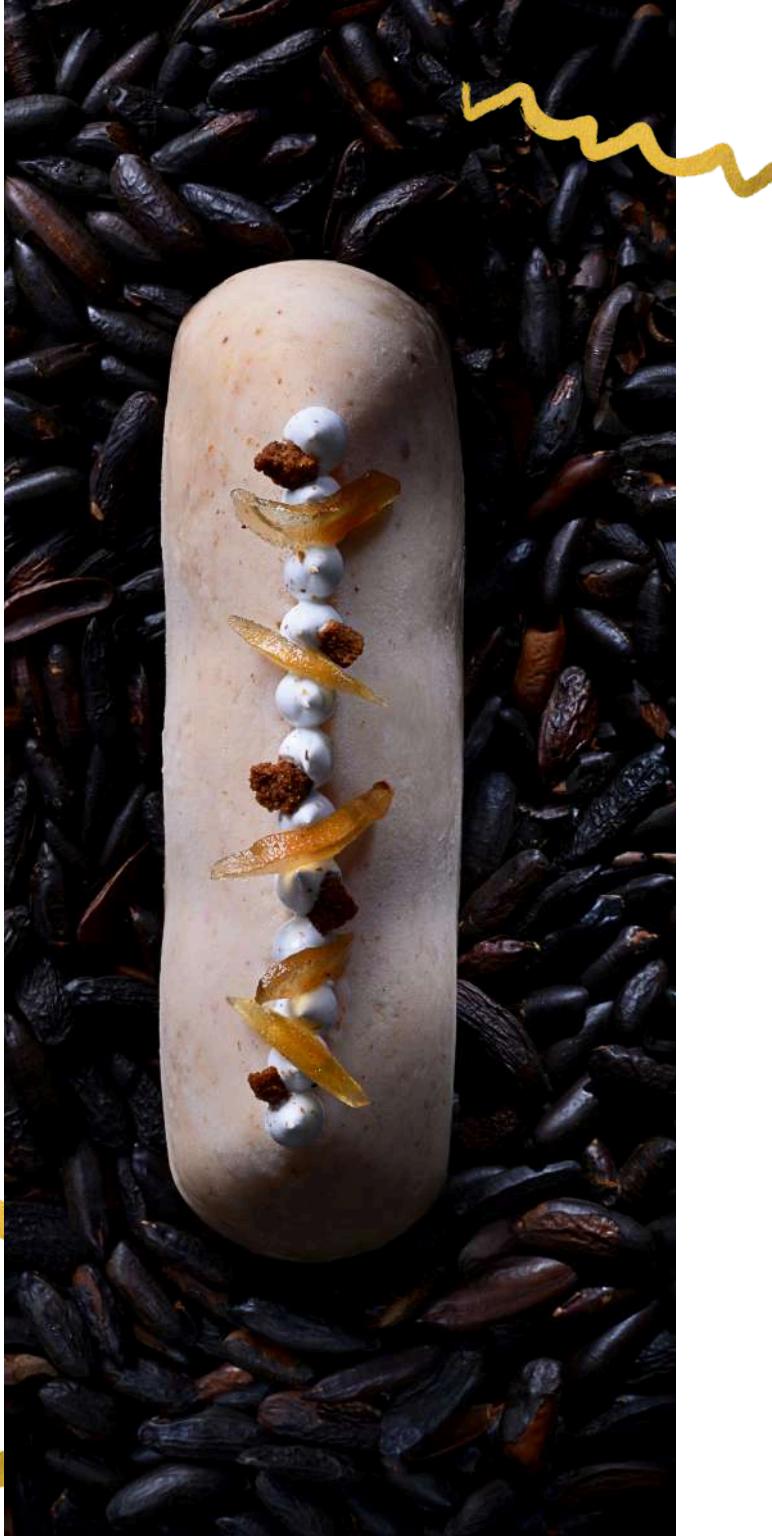
Coulis poire et poivre long

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

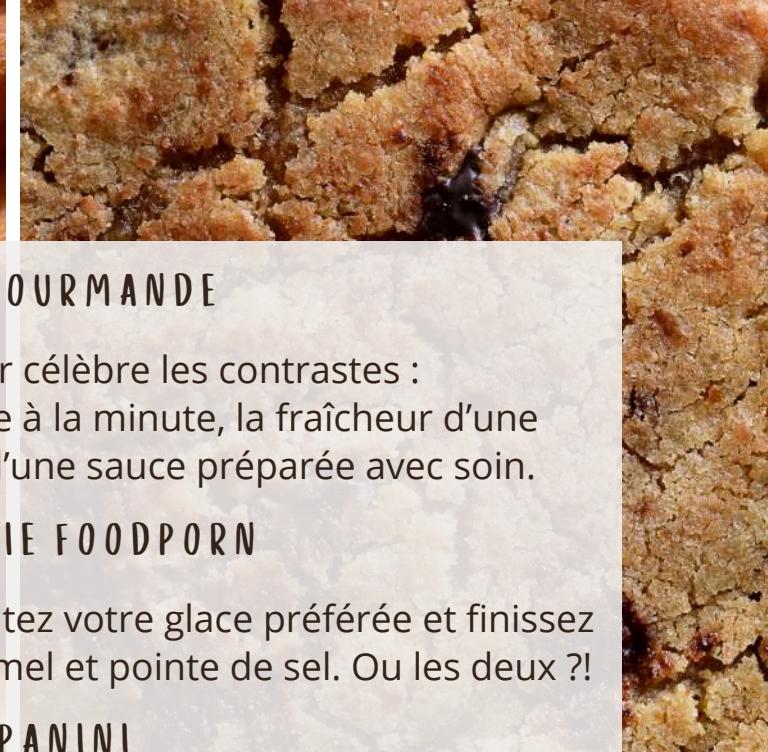
Croustillant amande et clémentine

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.

*Créé avec passion, servi avec le sourire.*



## NOUS CONTACTER

commande@unicoglacier.com

## WEBSITE

[www.unicoglacier.com](http://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 !