

  unicoglacier

  frescoglacier

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

[Info@unicoglacier.com](mailto:Info@unicoglacier.com)

UNICO

artisan • glacier



Único, c'est un glacier pas comme les autres, que deux diplômés de *l'Institut Paul Bocuse* ont créé. Chez *ÚNICO* on ne travaille que les fruits de saison, lait de la Gaec Milan, crème de Bresse, la noisette de

Matthieu en Dordogne, fruits confits de notre ami Marcel Santini, chocolat Bio de *Bahia*...

En somme, un Sourcing très pointu fait par des passionné (e)s pour vous offrir le meilleur!

Afin de garantir une fraîcheur optimale et lutter contre le gaspillage alimentaire, nous ne travaillons que **SUR COMMANDE**. Elles devront être passées **AVANT LE 18 DÉCEMBRE** directement à la boutique ou par téléphone au **09 83 80 04 10**.

*Único Maître Glacier*

Adresse 1: **91 Montée de la Grande Côte 69001 Lyon - [info@unicoglacier.com](mailto:info@unicoglacier.com)**

Adresse 2: **11 Rue d'Algérie, 69001 Lyon - [info@unicoglacier.com](mailto:info@unicoglacier.com)**

**NB: Les commandes pour nore pâtisserie Minnà devront se faire directement à Minnà et seront à récupérer directement là-bas.**

# ORANGETTE

Crème Glacée Orange confite.

Sorbet Orange corse.

Chocolat noir craquant.

Biscuit orange et grué de cacao.

Morceaux d'orange confite.



*Sur commande*

5 personnes - 29,90 €  
9 personnes - 43,90 €



# POIRE CHÂTAIGNE

Glace Châtaigne,

Sorbet Poire,

Streusel farine de châtaigne,

Châtaigne confite,

Biscuit moelleux à la  
châtaigne.

*Sur commande*

5 personnes - 29,90 €

9 personnes - 43,90 €





# TRUFFE BLANCHE COGNAC ET NOISETTE

- Glace Truffe blanche
- Caramel au cognac
- Glace Cognac
- Croustillant truffe blanche et  
Chocolat au lait.
- Glace noisette



*Sur commande*

8 personnes - 64,90 €  
(édition limitée à 30 exemplaires)

# OMELETTE NORVÉGIENNE

AUX AGRUMES CORSES

Glace Agrumes corses

Sorbet citron corse,

Sorbet clémentines corses,

Génoise imbibée au sirop

d'agrumes corses,

Meringue italienne.

*Sur commande*

6 personnes - 29,90 €

8 personnes - 38,90 €



# OMELETTE

Glace Vanille Bleue  
de la Réunion,  
Génoise imbibée  
au Grand Marnier,  
Meringue italienne.



*Sur commande*  
5/6 personnes - 34 €  
9/10 personnes - 44 €

# NORVÉGIENNE

# PANETTONE GLACÉ CHAUD/FROID

Panettone traditionnel aux fruits confits (de Marcel Santini) fait par nos soins *Minnà* pâtisserie traiteur farcis de glace Panettone (à servir chaud ou froid).



*Sur commande*  
6 personnes - 38,90 €