

Eblouissez vos convives Mariage de la tradition et de la modernité

Le 21 novembre 2011 – Les tables de Noël vont bientôt s'habiller de leurs belles robes pour réunir les familles et les amis autour de mets savoureux et de chaleur humaine. Nos desserts glacés des fêtes marient des saveurs de grandes qualités, et une présentation ré-inventée qui éblouira vos convives de tous âges.



Qualité & savoir-faire

Nos produits sont tous fabriqués par nos soins, dans la plus grande tradition artisanale, notre maison s'y oblige depuis 1935. Notre équipe de glacières (Philippe, Fabrice et Stéphane) font à la main les macarons, les meringues, et les confiseries incorporées dans les desserts. La nougatine est produite par Thierry. Enfin, ils créent et réalisent tous les sorbets et crèmes glacées. Tous sélectionnent leurs fournisseurs et chaque fruit ou condiment est de grande qualité (nombreuses AOC utilisées, fruits cueillis à maturité ...).

Esthétique & créativité

Pour ces fêtes de fin d'année, nous vous proposons 4 bûches et 3 entremets originaux et particulièrement créatifs.

^ **Sofia (8 pers)** : en volute blanche comme neige et perlée d'argent, réalisée avec notre célèbre « Yaourt bulgare » qui entoure un sorbet à la fraise (variété Mara des bois, plein fruit 65%) - (8 personnes).

Le traîneau de Noël >

Réalisé tout **en nougatine et rempli de 30 macarons glacés**, ce dessert de la convivialité réunira les tablées chaleureuses autour d'un partage ludique et léger. **Les gourmands succomberont à la pioche de la gourmandise !** Un macaron caramel fleur de sel, un autre framboise, un petit dernier chocolat... Le craquant du macaron pour la gourmandise, la fraîcheur de la glace pour un bouquet frais et subtil en fin de repas.



< **Mont-Blanc (6 pers)** : une crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar recouverte d'une crème glacée aux marrons d'Ardèche incrustée d'éclats de marrons confits. Une forme élégante et originale.



Ô Sorbet d'amour vous remettra votre dessert des fêtes dans une élégante « boîte cadeau » aux couleurs de la maison, remise dans un emballage isotherme adapté.

Gagnez votre dessert de Noël sur 

Retrouvez une présentation de nos bûches sur : www.sorbetdamour.fr

Toulouse : 05 62 27 13 40 – 28, rue Montardy

Contact Presse :

C.A.M. – Delphine Chatelin – 06 03 81 00 32 – d.chatelin@concept-action-market.fr

Ô Sorbet d'amour – Antoine de Labarre – 06 83 88 99 11 – toulouse@sorbetdamour.fr

Photos produits, magasins & fabrication HD à votre disposition.