

Nos parfums

CRÈMES GLACÉES

Vanille

À la vanille française d'outre-mer

Chocolat

Au chocolat noir intense

Caramel beurre salé

Au caramel fait maison, au beurre et au sel de Guérande

Cookie

Au goût du biscuit avec morceaux, éclats de noisette et chocolat

Café

Au café 100% Arabica

Rhum-raisin

Au rhum St-James et raisins Sultan

American biscuit

Au goût du célèbre biscuit américain noir et blanc (Oréo)

Praliné noisette

Au bon goût de Nutella

Pistache

À la pâte de pistache extra

Barbe à papa

Au bon goût de Barbe à Papa

Vanille noix de pécan

Aux noix de pécan caramélisées

Noix de coco

À la noix de coco avec coco râpé

SORBETS

Cassis

Cassis noir de Bourgogne, 48% de fruit

Citron

43% de fruit

Fraise

45% de fruit

Ananas

53% de fruit

Mangue

53% de fruit

Nos coupes

Dame blanche

2.50 €

2 boules vanille, 1 boule chocolat, chocolat chaud, chantilly

La Dijonnaise

2.50 €

3 boules cassis de Bourgogne, crème de cassis, chantilly

L'exotique

2.50 €

2 boules ananas, 1 boule mangue, coulis de mangue, chantilly

Fraîcheur des Îles

2.50 €

1 boule rhum-raisin, 1 boule mangue, 1 boule ananas, rhum paille, chantilly

En Côte-d'Or, Duchesse des Glaces travaille avec exigence des produits frais en circuit court et de grande qualité.

Le lait de vaches de race Brune, hautement digestible, offre une onctuosité unique aux crèmes glacées.

Les fruits sont sélectionnés avec soin auprès de producteurs locaux pour livrer toute leur puissance aromatique aux sorbets.



Disponible également en petit pot à emporter

NAPPAGES

0.50 €

Coulis mangue

Coulis fruits rouges

Caramel

Noix de pécan

Chocolat chaud

Pâte à tartiner artisanale

Chantilly

| 1 Boule 2.50 € | 2 Boules 4.50 € | 3 Boules 6.50 €