



L'OMELETTE NORVÉGIENNE

Biscuit de Savoie «maison»,
parfums de glaces ou sorbets
recouverts de meringue italienne

A PARTAGER OU INDIVIDUEL



martine lambert

NOS BOUTIQUES

Martine Lambert Deauville
76, rue Eugène Colas
02 31 88 94 04

Martine Lambert Trouville
170, Place Foch
02 31 98 31 13

Martine Lambert Paris 7^e
39, rue Cler
01 40 62 97 18



NOTRE LABORATOIRE DE CRÉATION

184, rue de la Forge - 14130 Clarbec
02 31 98 38 16
glacesml@martine-lambert.com

www.martine-lambert.com

FR
14-220-04
CE



martine lambert

LE LUXE DU GOUT
DEPUIS 1975

NOS SORBETS

Nos sorbets ne subissent aucune pasteurisation. Ce qui préserve toutes leurs vitamines et leur saveur.

La très forte teneur en fruits de nos sorbets (70% en moyenne) leur assure une couleur profonde et une saveur puissante telles qu'il n'est pas nécessaire de les renforcer par des arômes ou colorants.

Le choix des fruits entiers et de leur exacte maturité donne à nos sorbets une vraie «marque de fabrique».



NOS INCONTOURNABLES

- Abaco *ananas, mangue & fruit de la passion*
- Banane
- Bermuda *cocktail de goyave, fraise & citron vert*
- Cassis noir *de Bourgogne*
- Chocolat moussé *70% de cacao (présence de blanc d'oeuf frais)*
- Citron pressé à la main
- Citron vert pressé à la main
- Citron & Basilic rouge pressé à la main
- Fraise *Mara des bois*
- Framboise *du Périgord*
- Fruit de la passion
- Ispahan *litchis, framboise, rose*
- Mangue *(origine selon saison)*
- Mûre *sauvage de nos haies, cueillies à la main*
- Pamplemousse rose pressé à la main
- Pamplemousse & Gingembre confit
- Pomme cidrée *et Calvados du Pays d'Auge*
- Salade de fruits *banane, fruit de la passion, fraise, citron vert, orange amère*

NOS SAISONNIERS

- Abricot
- Cerise
- Clémentine *pressée à la main*
- Ipanema *citron vert, rhum, feuille de menthe*
- Kiwi jaune *et safran bio de Normandie*
- Melon
- Necta Berry *nectarine et groseilles*
- Nectarine blanche
- Orange sanguine *Sicile bio*
- Pêche de Provence
- Pêche de Vigne
- Poire *(variété selon saison)*
- Prune rouge
- Rhubarbe

NOS GLACES

Nos glaces doivent leur qualité au lait des vaches de Normandie et aux oeufs frais fermier cassés par nos soins.

Les matières grasses du lait et de la crème n'alourdissent pas la glace car l'onctuosité repose sur l'équilibre des composants. Nous avons affiné nos recettes au fil des années et nous fabriquons nous-mêmes la plupart des ingrédients : extrait de café, nougatine, caramel, praliné, écorces confites d'oranges, de pamplemousse,...



NOS INCONTOURNABLES

- Café Moka *extrait maison*
- Cappuccino *café avec paillettes de chocolat*
- Caramel *cuit dans un chaudron de cuivre*
- Crème Brûlée *vanille Tahitensis et éclats de caramel*
- Crousti-Vanille *glace vanille de Madagascar, amandes, noisettes torréfiées enrobées de chocolat au lait*
- Marron Glacé *avec morceaux*
- Martinique *vanille Planifolia de Madagascar, écorces et jus d'oranges confits, paillettes de chocolat et rhum*
- Menthe-Chocolat *feuilles de menthe et copeaux de chocolat*
- Noix de Coco
- Nougat *avec des pistaches et morceaux de nougat croquant*
- Parfait Café *jaunes d'oeufs cuits à la nappe dans une infusion de grains de café mêlés à la crème chantilly*
- Pistache *avec morceaux*
- Plombière *liqueur d'Angelique, ananas confits*
- Praliné-Amandes *avec éclats de nougatine*
- Praliné-Noisettes
- Quiberon *ou caramel au beurre salé sur lait confit maison*
- Réglisse *avec morceaux*
- Rhum-Raisins *sur vanille Planifolia de Madagascar et raisins du Chili*
- Sabayon au citron *sur citron de Menton*
- Tiramisu *marbré de glace vanille et biscuit trempé dans l'extrait de café, rhum, poudre de cacao*
- Vanille paillettes *de Madagascar avec paillettes de chocolat*
- Vanille gousse *Planifolia de Madagascar*
- Yaourt *nature de la ferme*

NOS SAISONNIERES

- Cannelle *tuyau du Sri Lanka*
- Nut'Olé *noisettes et chocolat au lait*
- Pain d'épices



LE SUCCULENT

3 couches de glaces : noisette, chocolat, caramel criblé de noisettes et amandes torréfiées.

A PARTAGER OU INDIVIDUEL



LE FABULEUX

Sabayon citron de Menton, Sorbet framboise et coeur de meringue

A PARTAGER