Glaces Ruiz

ARTISAN GLACIER

DEPUIS 1920

La Magie de Noël



DEPUIS 1920 · GLACES RUIZ · FABRICATION ARTISANALE FRANÇAISE ·

106 ans de gourmandise

Glaces Ruiz
ARTISAN GLACIER

ARTISAN GLACIER
1920 - 2026

10,90 €
boîte de
3 unités

Bûchette Vanille Café

Bûchette Spéculoos Caramel

Bûchette Vanille Chocolat

Bûchette Nougat Framboise

29.90 €
10 parts

Bûche Merveilleux Spéculoos

Mousse glacée Spéculoos avec sa délicieuse meringue Café enrobé de copeaux de Chocolat blanc

29,90€
10 parts

Omelette Norvégienne

Crème glacée Vanille sur un biscuit génoise enrobage meringue italienne

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Dégustation: nous vous conseillons , pour mieux savourer nos desserts, de les sortir du congélateur dans leur emballage isotherme à température ambiante 1h avant dégustation

Glaces Ruiz
ARTISAN GLACIER

ARTISAN GLACIER
1920 - 2026

Les individuelles

8,90 €
Boîte de 2 unités identiques

Doudou le Renne
Crème glacée Vanille,
Crème glacée Chocolat

Ourson
Crème glacée Cookies

Petit bonhomme de neige
Crème glacée Vanille et crème glacée Pistache

8,90 €
boîte de 2 unités

Petit Père Noël
Crème glacée Vanille et Sorbet framboise

9,90 €
boîte de 2 unités

Le rocher
sur une feuillantine pralinée, crème glacée Rocher (chocolat au lait avec inclusion de nougat de Montélimar et caramel d'Isigny)

9,90 €
Boîte de 2 unités identiques

Mini Saint Honoré de Noël
Vacherin praliné Noisette aux éclats de caramel d'Isigny, surmonté d'une meringue au Café. Chou, glace au Café

Dégustation: nous vous conseillons , pour mieux savourer nos desserts, de les sortir du congélateur dans leur emballage isotherme à température ambiante 1h avant dégustation

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Glaces Ruiz
ARTISAN GLACIER

ARTISAN GLACIER
1920 - 2026

Les traditionnelles

Bûche traditionnelle Martiniquaise

Bûche traditionnelle Vanille - Grand-Marnier

Bûche traditionnelle Vanille - Pistache

Bûche traditionnelle Vanille - Violette

Bûche traditionnelle Vanille - Café

29,90 €
10 parts

Bûche traditionnelle Vanille - Chocolat

34,90 €
10 parts

Bûche Périgourdine
Crème glacée praliné, mousse Café noix et copeaux de chocolat, entremêlées d'une ganache chocolat

Dégustation: nous vous conseillons , pour mieux savourer nos desserts, de les sortir du congélateur dans leur emballage isotherme à température ambiante 1h avant dégustation

ARTISAN GLACIER
1920 - 2026

Glaces Ruiz
ARTISAN GLACIER

29,90 €
10 parts

Bûche Tiramisu

Vacherin mascarpone amareto enrobé de son biscuit joconde et soupoudré de cacao

34,90 €
10 parts

Bûche 3 chocolats

Sur un biscuit feuillantine, mousse glacée Chocolat noir et Crème glacée Chocolat au lait.

34,90 €
10 parts

Pavlova

Crème glacée Citron et Sorbet Fraise avec morceaux entremêlés de Meringues et Chantilly

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Dégustation: nous vous conseillons , pour mieux savourer nos dess[illegible] sortir du congélateur dans leur emballage isotherme à température ambiante 1h avant dégustation

Glaces Ruiz
ARTISAN GLACIER

ARTISAN GLACIER
1920 - 2026

39,90 €
12 parts

Bûche Choux Ruiz

Choux fourrés Vanille, nappage Nuteloso, financier amande, ganache Chocolat, crème glacée Vanille gousse de Tahiti

NOUVEAUTE

34,90 €
10 parts

Bûche Ruiz

Sur un biscuit brownie
Crème glacée Cookies
et crème glacée Nuteloso

34,90 €
10 parts

Bûche Framboisine

Vacherin Nougat sur un lit de Sorbet Framboise

Dégustation: nous vous conseillons , pour mieux savourer nos desserts, de les sortir du congélateur dans leur emballage isotherme à température ambiante 1h avant dégustation

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

ARTISAN GLACIER
1920 - 2026

Glaces Ruiz
ARTISAN GLACIER

L'impériale

Bûche impériale
Crème glacée Vanille,
Vacherin Caramel,
Noix de pécan caramélisées

29,90 €
10 parts

Bûche Madras
Sorbet Mangue, Sorbet Framboise, Crème glacée Pistache

27,90 €
8 parts

22,90 €
6 parts

Bûche Rocher Mandarine
Crème glacée Chocolat Rocher, Sorbet Mandarine sur un biscuit feuillantine avec un enrobage au Chocolat au lait avec éclats de noisettes

34,90 €
10 parts

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Dégustation: nous vous conseillons , pour mieux savourer nos desserts, de les sortir du congélateur dans leur emballage isotherme à température ambiante 1h avant dégustation

ARTISAN GLACIER
1920 - 2026

Glaces Ruiz
ARTISAN GLACIER

Express des Neiges



Bûche Amandine Abricot

Vanille lait d´amande glacé
avec compoté d´abricot

Bûche Express des Neiges

Chocolat au lait, vanille
gousse et feuillantine
praliné crocant

Dégustation: nous vous conseillons , pour mieux savourer nos desserts, de les sortir du congélateur dans leur emballage isotherme à température ambiante 1h avant dégustation

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Glaces Ruiz
ARTISAN GLACIER

ARTISAN GLACIER
1920 - 2026

Bûche Oasis

Sorbet Cocktail de fruits, Mangue, Passion et Citron

27,90 €
8 parts

34,90 €
10 parts

Bûche Délice de Poire

Sorbet Poire er Crème glacée Caramel au beurre salé sur un biscuit feuillantine

Bûche Petit Biscuit

Crème glacée Spéculoos, Crème glacée Caramel au beurre salé sur un craquant au Chocolat au lait

34,90 €
10 parts

Dégustation: nous vous conseillons , pour mieux savourer nos desserts, de les sortir du congélateur dans leur emballage isotherme à température ambiante 1h avant dégustation

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

ARTISAN GLACIER
1920 - 2026

Glaces Ruiz
ARTISAN GLACIER

35,90 €
10 parts

Bûche Duchesse
Bûche soufflée
Grand Marnier

NOUVEAUTE

34,90 €
10 parts

Bûche Charlotte Framboise
Mousse Vanille et Sorbet Framboise, avec ses décors de Meringue et Chantilly Framboise

35,90 €
10 parts

Bûche Sicilienne
Pistache de Bronte, praliné noisette et compotée de fruits rouges

NOUVEAUTE

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Dégustation: nous vous conseillons , pour mieux savourer nos desserts, de les sortir du congélateur dans leur emballage isotherme à température ambiante 1h avant dégustation

ARTISAN GLACIER
1920 - 2026

Glaces Ruiz
ARTISAN GLACIER



54,90 €
15 parts

Seau à Champagne

Seau en nougatine avec assortiments de choux caramélisés et fourrés de Mousse glacée Vanille

Le petit Traîneau Chocolat

Sur un biscuit feuillantine, Mousse glacée Chocolat blanc, ganache Chocolat noir et Crème glacée Chocolat au lait



Le petit Traîneau Nougat Framboise

Vacherin Nougat sur un lit de Sorbet Framboise

19,90 €
5 parts

Le petit Traîneau Spéculoos

Crème glacée Spéculoos avec morceaux et Crème glacée Caramel au beurre salé

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Glaces Ruiz
ARTISAN GLACIER



39,90 €
15 parts

Crèche

Crème glacée Vanille et Crème glacée Chocolat



39,90 €
10 parts

La Maison du Père Noël

Sur un craquant Spéculoos, Crème glacée chocolat au lait, Crème glacée Chocolat blanc, surmontées d'une génoise au Chocolat et décor en Meringue Italienne



29,90 €
8 parts

Village de Noël Dubai

Base feuillantine noisette pâte de pistache, Crème glacée Pistache de Sicile et son Chocolat

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Dégustation: nous vous conseillons , pour mieux savourer nos desserts, de les sortir du congélateur dans leur emballage isotherme à température ambiante 1h avant dégustation

Glaces Ruiz
ARTISAN GLACIER



35.90 €
12 parts

Le grand Calendrier

Sur un biscuit feuillantine, Mousse glacée Chocolat blanc, Ganache Chocolat noir et Crème glacée Chocolat au lait



24.90 €
6-8 parts

Petit Calendrier

Crème glacée Chocolat blanc, Génoise imbibée de sirop de Framboise, Sorbet Framboise

Horloge

35.90 €
12 parts

Horloge

Sur un biscuit feuillantine, Mousse glacée Chocolat blanc, Ganache Chocolat noir et Crème glacée Chocolat au lait



PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Dégustation: nous vous conseillons , pour mieux savourer nos desserts, de les sortir du congélateur dans leur emballage isotherme à température ambiante 1h avant dégustation

ARTISAN GLACIER
1920 - 2026

48.90 €
24 parts



Plateaux de boules

Crèmes glacées Chocolat, Vanille, Martiniquaise, Caramel beurre salé, Spéculoos et Café

Sorbets Passion, Framboise, Mangue, Citron, Poire et Pomme



14.90 €
boîte de 9

Les profiteroles

Trois parfums au choix:
Vanille, Chocolat et Café

Quelques informations pratiques

Qualité : Nos glaces, fabriquées de manière artisanale sont peu foisonnées (elles contiennent peu d'air, ce qui les rend bien meilleures!)

1h00

Leur emballage isotherme permet de les transporter sans risque de décongélation pendant une durée de 1h00.

Nous vous conseillons pour un transport en voiture de privilégier le coffre à l'habitacle chauffé.

Dès votre arrivée, stockez votre achat glacé au congélateur dans son emballage isotherme.

Dégustation : nous vous conseillons pour mieux savourer nos desserts de les sortir du congélateur dans leur emballage isotherme à température ambiante 1h00 avant dégustation.

Pour les Duos ou les petits plaisirs il suffit de les sortir 10 minutes avant consommation.

*1h00 de route



Des plaisirs glacés tout au long de l'année!

Chaque évenement se fête avec une Glace Ruiz!
Saint Valentin, Pâques, Fête des mères, Noël et la nouvelle année parce que chacune de ces fêtes est unique, les Glaces Ruiz vous proposent une gamme de produits de qualité confectionnée avec un savoir faire ancestral et des ingrédients haut de gamme.

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Dégustation: nous vous conseillons , pour mieux savourer nos desserts, de les sortir du congélateur dans leur emballage isotherme à température ambiante 1h avant dégustation

Glaces Ruiz

Glaces Ruiz Cambrai
9 Rue du Quartier de Cavalerie 59400 Cambrai
03 27 81 33 49

N´hesitez pas à nous passer commande.

Horaires d'ouverture

Du Lundi au Vendredi de 9H à 12H30 et de 14H à 19H
Samedi et Dimanche de 9H à 19H et jours Fériés

Glaces Ruiz Beavais
23 Rue Carnot, 60000
Beauvais
03 44 46 10 67

Glaces Enzo
Denaisis et
Valenciennois
06 42 12 37 83

Les prix dans cette région sont susceptibles d´être différents du catalogue car revendus par un franchisé



Téléchargez l´application GLACESRUIZ localisez nos camions prés de chez-vous & Demandez un arrêt

Nos petits camions assurent les livraisons à domicile jusqu'au mercredi 23 décembre 2026!

« Photos non contractuelles »

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.