

**DEPUIS 1920** 



www.glacesruiz.com



















# Quelques informations pratiques



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



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, Fète 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.

# Nos sorbets











Litchi

Framboise

Pastéque



Mandarine

Mangue

Mirabelle









# Nos crèmes glacées







# Parfums sans gluten

La plupart de nos crèmes glacées traditionnelles sont certifiées sans gluten, reportez-vous au logo devant chaque parfum

\* Contient du gluten



# ARTISAN GLACIER 1920 - 2025

# Chicago

Sur un biscuit brownie, crème glacée cookies, enrobage brisures de sablé au chocolat









Périgourdine

Sur un lit meringue, glace praliné et mousse glacée café aux noix rehaussées d'une truffe de chocolat



# L'impériale

Crème glacée vanille marbrée caramel noix de pécan caramélisées





## **Petit-biscuit**

crème glacée caramel beurre salé et spéculoos sur un craquant feuillantine

Pigalle

Sorbet cassis, mousse glacée passion, meringue





PHOTOS NON CONTRACTUELLES



## Framboisier

Sorbet framboise et crème glacée nougat.







# Tiramisu

Crème glacée tiramisu, biscuit joconde ganache chocolat noir



NOUVEAUTE

### **Trois chocolats**

Crème glacée chocolat au lait sur biscuit feuillantine, ganache chocolat noir & mousse chocolat blanc





# Rocher Mandarine

crème glacée rocher et sorbet mandarine sur craquant feuillantine



# Le trianon

Coeur de crème glacée caramel doux, mousse glacée chocolat caramélisée avec éclats de nougat et de caramel d'Isigny décoration carrés de chocolat noirs et au lait 6/8 parts - 24,90 €



**Omelette** 



congélateur dans leur emballage isotherme à température ambiante 1h00 avant dégustation.





# ARTISAN GLACIER 1920 - 2025

**Bigoudaine** Crème glacée caramel beurre salé, sorbet poire sur biscuit praliné aux amandes



## Charlotte **Framboise**

Mousse glacée vanille, sorbet framboise, coulis de framboise et meringue.





## **Tutti frutti**

Sorbet passion, crème glacée vanille et biscuit joconde.



# **Dominicain**

Sorbets mangue, fruit de la passion & noix de coco



**Paris Brest** 

crème glacée vanille marbrée caramel noix de pécan caramélisées et mousse glacée noisette





**Régent**Caroline chocolat, café, vanille sur un vacherin









**Fraisier** Crème glacée fraise avec fraises confites sur une génoise.



ARTISAN GLACIER





# Saint Honoré Glacé

Assortiments de choux garnis de parfait vanille sur un socle de crême glacée vanille bourbon surmontée d'une couche de ganache chocolat Décoration chantilly.



## **Piemontaise**

mousse glacée vanille, crème glacée noisette, enrobage ganache chocolat

# Religieuse **Café-Chocolat**

Assortiment de choux garnis de mousse glacée café sur une base crème glacée vanille bourbon surmontée d'une ganache au chocolat



Mousse glacée au chocolat, coeur de meringue, décor copeaux de chocolat noir.

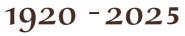


# Merveilleux spéculoos

Mousse glacée au spéculoos, coeur de meringue café, décor copeaux de chocolat blanc.











Vacherin café Parfait café et meringue.

**Grand Marnier** Parfait grand marnier et meringue.





# ARTISAN GLACIER 1920 - 2025





Merveilleux spéculoos

Mousse spéculoos, coeur de meringue, copeaux chocolat blanc.





et amandes grillées, coulis de framboise.

NOUVEAUTE



NOUVEAUTE



Merveilleux chocolat

Mousse chocolat, coeur de meringue, copeaux chocolat noir.



coulant, recouvert de chocolat au lait.



NOUVEAUTE

Crème Catalane











**Dolce** 

Latte



### ARTISAN GLACIER

# 1920 - 2025







# Autel

25 parts







ARTISAN GLACIER 1920 - 2025

15 parts





15 parts



Pièce montée dentelles rouges











Coeur d'amour

15 parts





Pièce montée

15 parts



25 parts



Les gâteaux qui ne sont pas dans le catalogue coùtent 5,5€ ou 6€ selon la difficulté





Voyage de noces

**Perles** de roses

15 parts

15 parts



Coeur et roses 15 parts

ARTISAN GLACIER 1920 - 2025



ARTISAN GLACIER CAMBRAI 1920

Pièce montée





dentelle 15 parts











Pièce montée fleurie





Pièce montée de nacre

15 parts

Les gâteaux qui ne sont pas dans le catalogue coùtent 5,5€ ou 6€ selon la difficulté



**Fontaine** de Fleurs 15 parts









# 1920 - 2025





Pièce montée colombes

15 parts



Pièce montée fleurs roses

15 parts





15 parts



Pièce montée passion

15 parts



Pièce montée crème en folie

15 parts



15 parts





Les gâteaux qui ne sont pas dans le catalogue coùtent 5,5€ ou 6€ selon la difficulté





# ARTISAN GLACIER

# 1920 - 2025













15 parts

## Noeud & chausson





Bébé Noeud

15 parts

## Layette

15 parts



Les gâteaux qui ne sont pas dans le catalogue coùtent 5,5€ ou 6€ selon la difficulté

# Coccinelle 15 parts





# **Berceaux** Jumeaux





ARTISAN GLACIER 1920 - 2025

Pièce montée Ours

Baptisme de Domitio Le F février 2016

15 parts





















Élephants 15 parts



Pièce montée bouton de fleur









Berceau avec photo



Les gâteaux qui ne sont pas dans le catalogue coùtent 5,5€ ou 6€ selon la difficulté







ARTISAN GLACIER 1920 - 2025

**Petit train** 15 parts





## **Bébé Noeud**









**Fanions** 





Chouette





15 parts

**Tambours** 15 parts





Les gâteaux qui ne sont pas dans le catalogue coùtent 5,5€ ou 6€ selon la difficulté





**Ours & Etoiles** 

15 parts



Cigognes









Pièce montée croix

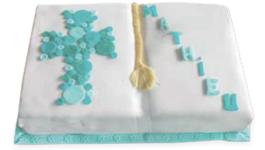
15 parts

# **Papillons**

15 parts







## Missel ouvert bleu

15 parts



15 parts



15 parts

Les gâteaux qui ne sont pas dans le catalogue coùtent 5,5€ ou 6€ selon la difficulté

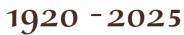


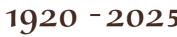
15 parts





# ARTISAN GLACIER





mibel owert









Communion Mathilde 7 Jun 2015

Minimum 15 parts



Sommunian

**Ballet** 











**Missel ouvert** 





Rose de communion Minimum 15 parts





Rose de communion Minimum 15 parts



Cadeau de **Communion** 





Pièce montée **Noix & Blanc** 

Minimum 15 parts

Minimum 15 parts

Les gâteaux qui ne sont pas dans le catalogue coùtent 5,5€ ou 6€ selon la difficulté

# CAMBRAI 1920



Missel Fermé

Minimum 25 parts 50 parts maximum



Pièce montee missel

Minimum 15 parts

# 1920 - 2025



**Croix et** fleurs

Minimum 15 parts





Ballon de football

Minimum 15 parts



# Pièce montée Ruban

Minimum 15 parts





Minimum 15 parts



**Agneau** 

Minimum 15 parts





Minimum 15 parts











# ARTISAN GLACIEI CAMBRAI 1920



Winnie l'Ourson





Les gâteaux qui ne sont pas dans le catalogue coùtent 5,5€ ou 6€ selon la difficulté

ARTISAN GLACIER 1920 - 2025

**Hello Kitty** 15 parts



**Super Héros** 15 parts



Cadre photo fleuri 15 parts



**Gâteau Cravate** 15 parts



Pièce montée coeurs matelassés





Chiffres surélevés 15 parts





NOUVEAUTE









**Boite a bijoux** 15 parts



Poupées japonaises 15 parts



**Cadre photo** 

chocolat

15 parts

ARTISAN GLACIER 1920 - 2025







Alice





**Cubes &** chouettes 15 parts







Captain America





**Naruto** 

15 parts

**Princesses**(1 bougie princesse au choix)



2012 Sola









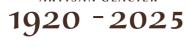








# ARTISAN GLACIER











15 parts



Pièce montée pat patrouille

15 parts



**Spiderman** 15 parts



Reine



Les gâteaux qui ne sont pas dans le catalogue coùtent 5,5€ ou 6€ selon la difficulté

# Peppa pig

Sampan de carrelle cape cape c



Carrosse

15 parts

**Schtroumpf** 

15 parts



WARS

**Star Wars** 15 parts



NOUVEAUTE









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

15 parts

# ARTISAN GLACIER 1920 - 2025



Glaces Ruiz

ARTISAN GLACIER
CAMBRAI 1920

Le Address depuis 1920

Artisan Glacier depuis 1920



Pièce montée

baby shower

20 parts













20 parts







20 parts







15 parts

**Baby dentelle** 

20 parts







Les gâteaux qui ne sont pas dans le catalogue coùtent 5,5€ ou 6€ selon la difficulté



# 1920 - 2025



# Glaces ruiz crée le gâteau de vos rêves

Un moment de vie inoubliable, est celui qui vous est particulier, c'est pourquoi, nous vous proposons de personnaliser votre dessert:



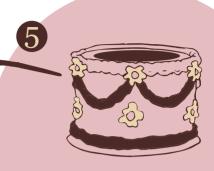
Choisissez la forme de votre gâteau glacé



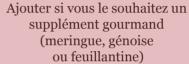
Choisissez 2 parfums



Ajouter éventuellement une photo de votre choix (sur le thème de votre gâteau glacé ou toute autre photo...)



Nous personnalisons aussi bien les modèles proposés en catalogue que des modèles sur-mesure







Précisez le nombre de parts (minimum 15 parts)



Choisissez la décoration (crème chantilly et/ou pâte à sucre)





15-20 parts : longueur 42,5 cm largeur 35 cm hauteur 18 cm 25-40 parts : longueur 59,5 cm largeur 39,5 cm hauteur 18,5 cm Au-dessus de 40 parts les boites sont faites en fonction du gâteau

# Glaces Ruiz Cambrai 9 Rue du Quartier de Cavalerie 59400 Cambrai

03 27 81 33 49

Lundi au Vendredi 9h00 ·12h30 / 14h . 19h00 Samedi Dimanche, jours féries 9h00 a 19h00

Glaces Ruiz Beauvais

23 Rue Carnot, 60000 **Beauvais** 03 44 46 10 67

La Belle Nature

13 Rue de la Cloris, 59500 Douai 03 27 88 58 13

**Camion Glaces Ruiz** Commande et **l**ivraison des produits à domicile jusqu'au 23/12/2

APP GLACES RUIZ



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

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

www.glacesruiz.com