

# Glaces Ruiz

ARTISAN GLACIER

DEPUIS 1920

*En route  
pour Noël!*



**Buchettes  
Vanille /Chocolat**



**Buchettes  
Caramel Beurre Salé / Spéculoos**



**Buchettes  
Vanille / Café**



**Buchettes  
Nougat / Framboise**

**8,90 €**  
boîte de  
2 unités  
identiques

**Mini Santa**  
Assortiment de  
2 pièces crème  
glacée cookies



**10,90 €**  
boîte de  
3 unités

**NOUVEAUTE**

Dégustation: nous vous conseillons , pour mieux savourer nos desserts, de les sortir du congélateur dans leur emballage isotherme à température ambiante 15 minutes avant dégustation

*Les  
individuelles*



**Doudou le renne**  
Crème glacée vanille, crème glacée chocolat



**Ourson**  
Crème Glacée Cookies

**9,90 €**  
Boîte de 2  
unités  
identiques

**Petit Père Noël**  
Crème glacée vanille et  
sorbet fraise morceaux



**Petit bonhomme de neige**  
Crème glacée vanille pistache



Dégustation: nous vous conseillons, pour mieux savourer nos desserts, de les sortir du congélateur dans leur emballage isotherme à température ambiante 15 minutes avant dégustation

**Vanille & Café**  
Crème glacée vanille  
Crème glacée café

**Vanille & Chocolat**  
Crème glacée vanille  
Crème glacée chocolat

**Vanille & Grand Marnier**  
Crème glacée vanille  
Crème glacée Grand Marnier

**Vanille & Martiniquaise**  
Crème glacée vanille  
accompagné e raisins macérés au rhum

**Vanille & Pistache**  
Crème glacée vanille  
Crème glacée pistache

**Vanille & Violette**  
Crème glacée vanille  
Crème glacée violette

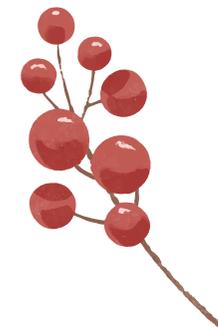
**29,90 €**  
10 parts

*Perigourdine*  
*L'originale et incontournable*

*Les traditionnelles*

**34,90 €**  
10 parts

**Périgourdine**  
Crème glacée praliné,  
mousse café noix et  
copeaux de chocolat,  
entremêlée d'une  
ganache chocolat



**34,90 €**  
10 parts

**La Ruiz**  
Sur un biscuit brownie,  
crème glacée cookies  
et crème glacée nuteloso.



**34,90 €**  
10 parts

**Petit biscuit**  
Crème Glacée Spéculoos et  
Crème Glacée Caramel au  
Beurre Salé sur un Craquant  
Chocolat au Lait

**29,90 €**  
10 parts

**23,90 €**  
6 parts

**Madras**  
Sorbet mangue, sorbet  
framboise, creme glacée  
pistache



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



**34,90 €**  
10 parts

**Trois chocolats**  
Sur un biscuit feuillantine, mousse glacée chocolat blanc, ganache chocolat noir et crème glacée chocolat au lait



**29,90 €**  
10 parts

**Délice de poire**  
Sorbet poire et crème glacée caramel beurre salé sur un biscuit feuillantine



**34,90 €**  
10 parts

**Dominicaine**  
Crème glacée coco, sorbet mangue et fruits de la passion

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

23,90 €  
6/8 parts

**La lettre au père Noël**

Crème glacée chocolat blanc et coulis de framboise



34,90 €  
10 parts

**Fraisier**

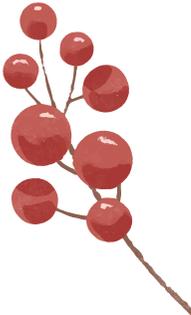
Crème glacée fraise, génoise imbibée de sirop de fraise, sorbet fraise et fraises confites



38,90 €  
10 parts

**Jardin d'Hiver**

Crèmes glacées pistache et noisette pralinée sur un biscuit craquant chocolat au lait, financier aux amandes et ganache chocolat noir



## Pavlova

**Pavlova**  
Glace citron et sorbet Fraise  
avec Morceaux entremêlé de  
meringue et de chantilly

**34,90 €**  
10 parts



## Charlotte Framboise

**32,90 €**  
10 parts

**Charlotte Framboise**  
Mousse Vanille et Sorbet  
Framboise, Décor de meringue  
et chantilly Framboise

**29,90 €**  
10 parts

**Nougat framboise**  
Crème glacée nougat  
Sorbet framboise



**Merveilleux Spéculoos**

Mousse glacée spéculoos avec sa délicieuse meringue café enrobé de copeaux de chocolat blanc

29.90 €  
10 parts



*L'impériale*

29.90 €  
8/9 parts

**L'Impériale**

Crème glacée vanille, vacherin caramel, noix de pécan caramélisées



34,90 €  
10 parts

**Chuchard**

Crème Glacée  
Chocolat Rocher,  
Sorbet Mandarine  
sur un biscuit feuillantine  
avec un enrobage au  
Chocolat au Lait avec  
Éclats de Noisettes

NOUVEAUTE

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



**10,90 €**  
boîte de  
2 unités  
identiques

**Mini Saint Honoré de Noël**

Vacherin praliné noisette aux éclats de caramel d'Isigny, surmonter d'une Meringue au café. Chou, Glaces au café



**44,90 €**  
10 parts

**La maison du Père Noël**

Sur un craquant spéculoos, crème glacée vanille gousse, crème glacée chocolat au lait, crème glacée chocolat blanc, surmontées d'une génoise au chocolat et décor en meringue Italienne.

**10,90 €**  
boîte de  
2 unités  
identiques

**Rocher de Noël**

Sur une feuillantine praliné, crème glacée Rocher, chocolat au lait avec inclusion de nougat de Montélimart et caramel d'Isigny.



**NOUVEAUTE**

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

**Sapin**

Sur une feuillantine  
crème glacée pistache  
de bronte surmontée d'un vacherin  
praliné, décoration chantilly café

**44,90 €**  
15 parts



**29,90 €**  
10 parts

**Le coffre à jouets**  
Chocolat et Grand Marnier  
sur un biscuit feuillantine

**18,90 €**  
5 parts

**Le petit traîneau**  
Crème glacée fraise, sorbet  
fraise avec morceaux, génoise



**NOUVEAUTE**

**18,90 €**  
5 parts

**Le petit traîneau**  
Crèmes glacées spéculoos  
avec morceaux, caramel  
beurre salé



**NOUVEAUTE**

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

**49,90 €**  
12-15 parts

**Seau à champagne**

Seau en nougatine avec assortiment de choux caramélisés fourrés de mousse glacée vanille



**29,90€**  
10 parts

**Omelette norvégienne**

Crème glacée vanille sur un biscuit génoise enrobage meringue italienne



**Tiramisu**

Véritable Crème Glacée Tiramisu enrobée d'un Biscuit Joconde aux amandes et de Poudre de Cacao

**29,90 €**  
10 parts



**34,90 €**  
12-15 parts

**Crèche**

Crème glacée vanille et Chocolat





# Horloge

**34.90 €**  
10-12 parts

## Horloge

Sur un Biscuit Feuillantine, Mousse Glacée Chocolat Blanc, Ganache Chocolat Noire et Crème Glacée Chocolat au Lait

**34.90 €**  
10 parts

## Le Grand Calendrier

Sur un Biscuit Feuillantine, Mousse Glacée Chocolat Blanc, Ganache Chocolat Noire et Crème Glacée Chocolat au Lait

**25.90 €**  
6 parts

## Petit calendrier

Crème glacée chocolat blanc, génoise imbibée de sirop de framboise, sorbet framboise



ARTISAN GLACIER  
1920 - 2025

44.90 €  
24 boules

**Plateaux de boules**

Passion, Framboise, mangue, citron, poire, pomme.



chocolat, vanille, martiniquaise, caramel beurre salé, spéculoos, café

EDITION  
LIMITÉE



Produit sur commande uniquement  
date limite de commande 15 décembre

**Le coffre à jouets,**

Coffre en nougatine  
garni d'un assortiment de  
60 choux caramélisés  
fourrés de mousse glacée  
vanille

120,00€  
25 parts



*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 événement 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.

# Glaces Ruiz Cambrai

9 Rue du Quartier de Cavalerie 59400 Cambrai

03 27 81 33 49

## 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 Beauvais

23 Rue Carnot, 60000  
Beauvais  
03 44 46 10 67

Glaces Enzo  
Denaisis et  
Valenciennois  
06 42 12 37 83



N'hésitez pas à passer commande et faites-vous livrer!

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

Nos petits camions assurent les livraisons à  
domicile jusqu'au Vendredi 23 décembre 2022!

