



Octave

HIVER 2011-2012



Tenant sa barbe dans sa main,
Le vieil Hiver ouvre son livre
Et cherche à la page du givre
Nous y voilà.

Pierre Menanteau



Légende d'hiver

Rendez-vous mythique d'une crème glacée caramel truffée d'oranges confites et d'une crème glacée chocolat Sao Tomé parsemé de nougatine.

6/8 et 10/12 personnes



Gaspard

La douceur du sorbet poire envoûte un coeur de marron glacé fondu dans sa crème.

6/8 et 10/12 personnes



Ronde des Anges

La danse irréaliste d'un sorbet java (mélange exotique de mangue, passion et ananas) ensorcelle une marmelade passion et mangue.

6/8 et 10/12 personnes



Melchior

Le mystère de la crème glacée chocolat Guanaja s'harmonise au subtil accord de crème glacée chocolat praliné et de feuillantine à l'ancienne.

6/8 et 10/12 personnes



Étincelle

Les crèmes glacées vanille et caramel au beurre salé pétillent dans un coeur tendre au gianduja et son croquant.

6/8 et 10/12 personnes



NOUVEAUTÉ



Lune Nacrée

Le sorbet mangue éclaire la subtilité de la crème glacée soja au gingembre et citron confits.

4/6 personnes



Vive le vent

Il flotte un air de fête : La crème glacée vanille et le caramel tendre à la fève de tonka enchantent la crème glacée chocolat doux craquant au riz soufflé.

4/6 personnes



Délice de Lutin

La crème glacée Touron ponctuée de quartiers de nougat et de quelques écorces de citrons confits envoûte un sorbet orange aux zestes.

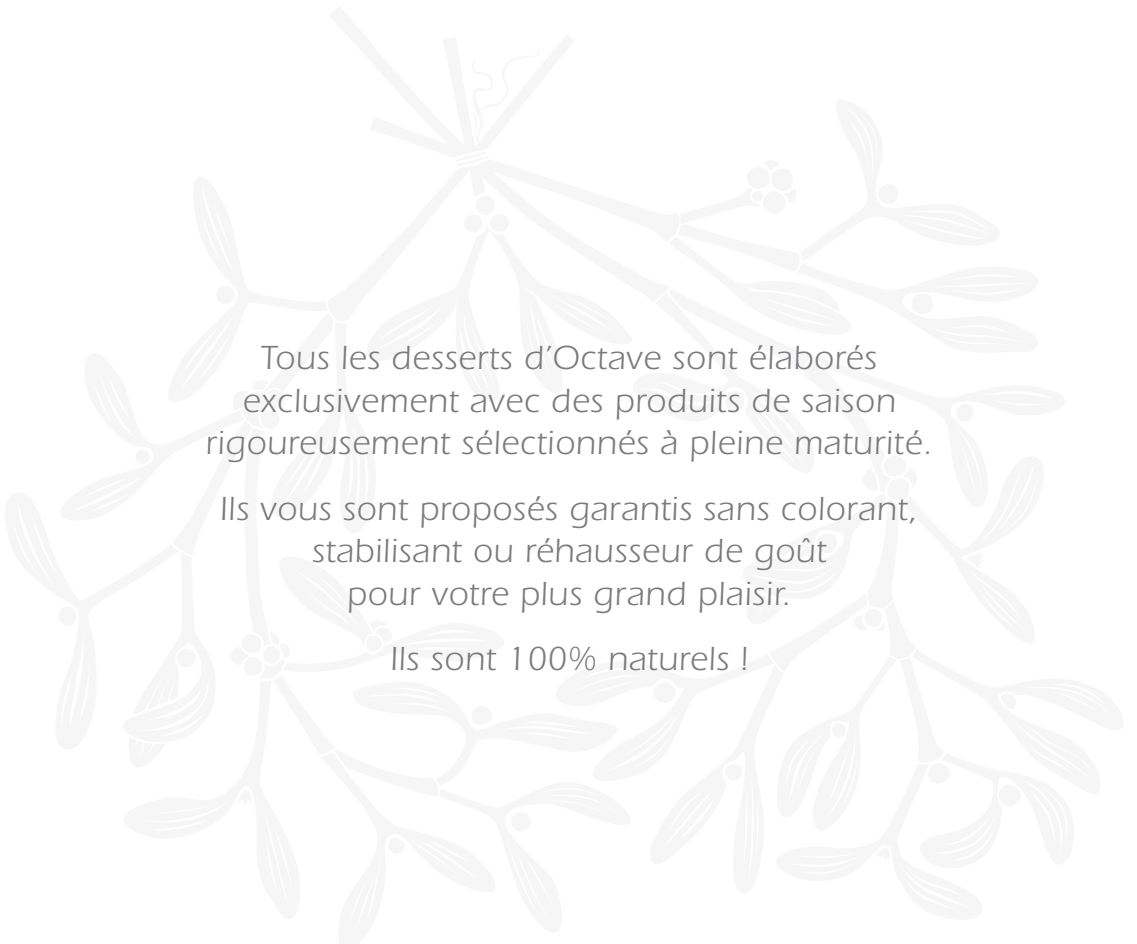
4/6 personnes



Bulles de cristal

Offrez-vous une parenthèse d'exception en savourant ce sorbet Champagne, pur Chardonnay.

coffret de 12 cubes



Tous les desserts d'Octave sont élaborés
exclusivement avec des produits de saison
rigoureusement sélectionnés à pleine maturité.

Ils vous sont proposés garantis sans colorant,
stabilisant ou réhausseur de goût
pour votre plus grand plaisir.

Ils sont 100% naturels !

Octave

HIVER 2011-2012

« L'alchimie de la nature
n'a pas besoin de la chimie des hommes »

Retrouvez nos produits sur octave.eu