

Le Bonnet Glacé Mascarpone/Fruits Exotiques/Fruits Rouges

Exclusivité



Fabriqué dans notre Atelier Toqué™*

AVANT-
PREMIERE

Pour l'onctuosité

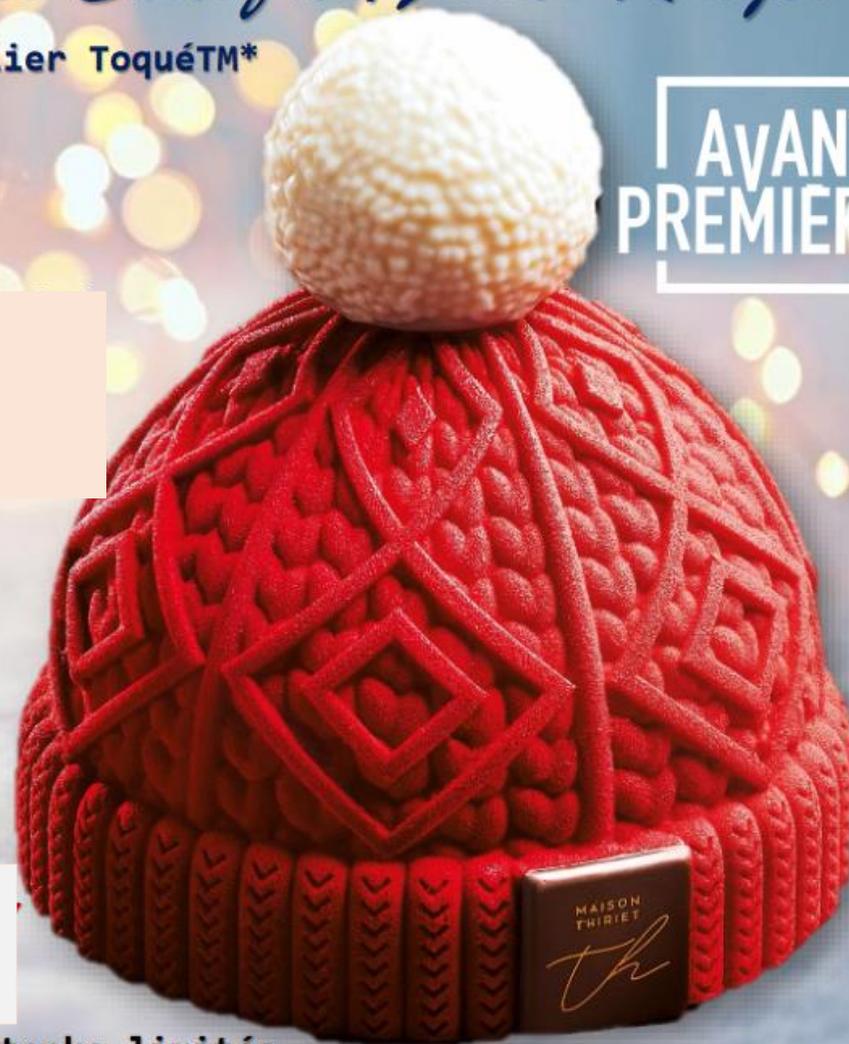
Sorbet Plein Fruit fruits exotiques et sorbet Plein Fruit fruits rouges, crème glacée mascarpone.

Pour le croustillant

Croustillant chocolat blanc, crumble amande, éclats de biscuit.

Pour le croquant

Coque chocolat blanc, pompon en chocolat et sceau en chocolat.



La fraîcheur des fruits pour une touche légère.

Stocks limités

Le Bonnet Glacé Vanille/Chocolat au lait/Macadamia/Noisette

Fabriqué dans notre Atelier Toqué™*

Exclusivité

MAISON
THIRIET
1902

AVANT-
PREMIERE



Pour l'onctuosité

Crème glacée macadamia, crème glacée chocolat au lait du Ghana, crème glacée vanille Bourbon de Madagascar.

La touche en plus

Cookie dough.

Pour le coulant

Sauce caramel salé

Pour le croustillant

Éclats de noisette, croustillant au chocolat au lait et praliné, crumble noisette.

Pour le croquant

Éclats de chocolat noir, coque chocolat au lait, pompon en chocolat et sceau en chocolat.

