Gilfi

GLACE & SORBET

ARTISAN GLACIER
– DEPUIS 1977 –



CATALOGUE DES FÊTES 2026

– SAVEURS & DOUCEURS GLACÉES ARTISANALES –

La Bûche de Noël incarne l'esprit chaleureux des fêtes de fin d'année, mêlant tradition et gourmandise.

Pour les festivités 2026, La maison Gilfi allie saveur, tradition et savoir-faire pour vous offrir une touche de fraîcheur et de douceur.

JOYEUSES FÊTES !

ARTISANAT

CERTIFIÉ


LES BÛCHES GLACÉES



BROWNIES GOURMANDE

La vanille s'unit au chocolat. Un délicieux biscuit brownie apporte une texture croustillante et fondante à la fois. Et, le tout est enveloppé d'un glaçage chocolat subtil et irrésistible.



VANILLE MOKA

La vanille gourmande et l'intensité de notre crème glacée moka. Un mariage intemporel ! Sublimée par une délicieuse crème au moka. On ne s'en lasse jamais.



TIRAMISU

Une délicieuse crème glacée au tiramisu, où chaque bouchée vous rappelle ce dessert mythique. Les morceaux de biscuit à la cuillère imprégnés de café ajoutent une texture moelleuse et un arôme envoûtant, tandis qu'une touche de crème fraîche vient parfaire ce dessert gourmand.



FRUITS DES BOIS

La vanille apporte sa douceur séduisante, tandis que le sorbet aux fruits des bois rafraîchit le palais avec ses notes acidulées et fruitées. La meringue cuite, légère et croquante, ajoute une texture aérienne à cette composition. Enfin, la meringue italienne vient garnir cette composition pleine de fraîcheur.

6 À 8 PERSONNES



CRÈME BRÛLÉE

Une délicieuse crème glacée parfumée à la crème brûlée, où chaque coup de cuillère révèle des éclats croquants de caramel. Pour parfaire cette création, une touche de crème fraîche ajoute une onctuosité irrésistible.



SPÉCULOOS

La douceur de la vanille s'associant parfaitement à une onctueuse crème glacée au spéculoos. Accompagnée d'un biscuit spéculoos croustillant, sublimée par une délicieuse crème spéculoos et un glaçage chocolat.



LACTOSE FREE

CITRON MANGUE

Un sorbet citron rafraîchissant, accompagné de la douceur du sorbet mangue. Déposés sur un sablé croquant aux amandes, surmonté d'une délicate meringue italienne. Et pour couronner le tout, cette bûche est sans lactose, pour le plaisir de tous.



VACHERIN

La fraîcheur acidulée du sorbet framboise se marie à merveille avec la rondeur de la crème glacée au lait amande, garnie d'une couverture de meringue italienne.

6 À 8 PERSONNES



DESSERTS INDIVIDUELS

ASSORTIMENT DE BOULES DE NOËL

Découvrez notre assortiment de quatre boules de Noël glacées, chacune conçue pour vous émerveiller.

Savourez l'élégante douceur de la vanille rehaussée d'un cœur praliné irrésistible. Laissez-vous tenter par la fraîcheur exotique du sorbet ananas marié à un caramel beurre salé onctueux. Dégustez la délicatesse du lait aux amandes sublimée par le sorbet framboise rafraîchissant. Enfin, succombez à la pistache gourmande qui cache en son cœur un chocolat fondant.



ASSORTIMENT DE DESSERTS DE NOËL

Nous vous avons sélectionné quatre desserts individuels, pour éveiller vos papilles. Choisissez parmi nos bûchettes à la vanille et au chocolat, celle au sorbet framboise et lait aux amandes, ou encore la petite dernière, à la vanille et spéculoos.

Pour une aventure givrée, craquez pour notre bonhomme de neige glacé à la vanille crème fraîche.

Une symphonie de saveurs pour des fêtes inoubliables.










ASSORTIMENT DE DESSERTS
DU NOUVEL AN



COEUR DE L'AN SPÉCULOOS

Vanille gourmande
Crème glacée spéculoos
Ganache Chocolat

COEUR DE L'AN CHOCOLAT

Vanille gourmande
Crème glacée chocolat
Ganache Chocolat





VACHERIN DU NOUVEL AN

Lait amandes
Sorbet framboise
Meringue italienne

ROND DE L'HORLOGE DU NOUVEL AN

Vanille gourmande
Sorbet fruits des bois





GALETTE DES ROIS

Vanille gourmande
Crème glacée spéculoos
Ganache Chocolat

6 À 8 PERSONNES



MODALITÉS

Les précommandes sont ouvertes dès aujourd'hui
jusqu'au 26 octobre 2026.

Minimum de la première commande : 500€.
Réassortiment à partir de 250€.

Le début des livraisons est prévu à partir du 23 novembre 2026.
Passé le 14 décembre, commande en fonction des produits
disponibles.

Nos crèmes glacées, sorbets, gâteaux et desserts traditionnels
sont de stock tout au long de l'année.

Toute l'équipe de la Glacerie Gilfi vous souhaite de Joyeuses Fêtes.

CONTACT
Claudine & Nadja
087 / 27 52 54
gilfi@gilfi.be
www.gilfi.be

JOYEUSES FÊTES

