

Histoires De Glaces®

ARTISAN GLACIER

113 PARFUMS

Collection 2025

68 glaces gourmandes
39 sorbets plein fruit
48 recettes bacs montés
6 recettes petits pots

www.glace-hdg.com
Email : contact@glace-hdg.com

  
histoiresdeglaces



3 GLACES

Enfants



NOUVEAU FORMAT 2,5 L



Licorne

Glace barbe à papa avec rubans bleus au goût de bonbon
2,5 L - code 29143
● BM 5 L - code 29625



Barbe à Papa

2,5 L - code 29103
● BM 5 L - code 29601



Schtroumpf

Au goût bubble gum
2,5 L - code 29179
● BM 5 L - code 29619

3 PARFUMS

d'Exception



Citron de Menton

Avec inclusions de citron broyé de Menton
31% de fruit
2,5 L - code 29222



Chocolat Cœur de Guanaja Valrhona
80% cacao
2,5 L - code 29135



Double Crème de la Gruyère & Myrtille
Avec meringues & coulis de myrtille sauvage
2,5 L - code 29138



Litchi Framboise

54% de fruit
2,5 L - code 29253
● BM 5 L - code 29675



Mangue Alphonso

45% de fruit
2,5 L - code 29259
● BM 5 L - code 29660



Pastis de Marseille*
2,5 L - code 29272
(Jusqu'à épuisement du stock)



Pêche Blanche de la Vallée du Rhône
60% de fruit
2,5 L - code 29283

39

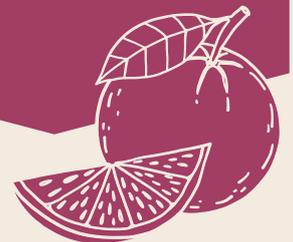
SORBETS

Riches en fruits

Nos sorbets contiennent juste l'essentiel : des fruits sucrés et gorgés de soleil, du sucre et des fibres végétales pour leur conférer une texture exceptionnelle. Avec nos sorbets, vous aurez l'impression unique de croquer à pleines dents dans un fruit juteux à souhait et fraîchement cueilli.

Ils présentent une quantité de fruits supérieure à la norme Plein Fruit*, pour un poids minimum de 660g/L : une concentration aromatique exceptionnelle !

*45% de fruits garantis (20% pour les fruits acides)





3 Agrumes
Kalamansi, Citron Vert,
Mandarine
29% de fruit
2,5 L - code 29206



Abricot de la Vallée du Rhône
60% de fruits
2,5 L - code 29205
● BM 5 L - code 29651



Abricot Romarin
Abricot de la vallée du Rhône
& infusion de romarin
60% de fruit
2,5 L - code 29204
● BM 5 L - code 29677



Ananas du Costa Rica
59% de fruit
2,5 L - code 29211



Banane du Costa Rica
45% de fruit
2,5 L - code 29214



Cassis Noir de Bourgogne
50% de fruit
2,5 L - code 29221
● BM 5 L - code 29654



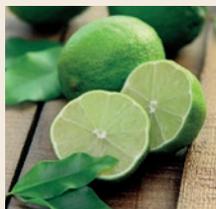
Citron Basilic
Avec une pointe de basilic
27% de fruit
2,5 L - code 29228
● BM 5 L - code 29669



Citron de Menton
Avec inclusions de citron broyé
de Menton
31% de fruit
2,5 L - code 29222



Citron de Sicile
27% de fruit
2,5 L - code 29225
● 5 L - code 29040
● BM 5 L - code 29655



Citron Vert du Mexique
29% fruit
2,5 L - code 29227



Clémentine de Corse IGP
Corsica Gastronomica
45% de fruit
2,5 L - code 29229



Clémentine de Corse IGP Douce
46% de fruit
2,5 L - code 29233
● BM 5 L - code 29670



Chocolat (Sorbet) Pure
Origine Côte d'Ivoire Weiss
69% cacao
2,5 L - code 29231



Coing
60% de fruit
2,5 L - code 29230



NOUVELLE RECETTE
Exotique
Fruit de la Passion, Litchi,
Ananas, Mangue
45% de fruit
2,5 L - code 29232
● BM 5 L - code 29656



Figue Violette de Provence
54% de fruit
2,5 L - code 29238
● BM 5 L - code 29674



Fraise
62% de fruit
2,5 L - code 29245
● 5 L - code 29041
● BM 5 L - code 29658



Fraise Mara des Bois
60% fruit
2,5 L - code 29243



Framboise
53% de fruit
2,5 L - code 29248
● BM 5 L - code 29659



Fruit de la Passion d'Amérique du Sud
41% de fruit
2,5 L - code 29278
● BM 5 L - code 29664



Fruits Rouges
Framboise, Groseille,
Mûre, Cassis
50% de fruit
2,5 L - code 29246



Griotte
65% de fruit
2,5 L - code 29249



Kalamansi d'Asie
24% de fruit
2,5 L - code 29250



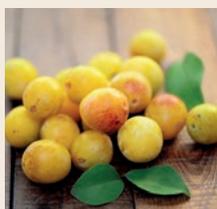
Limoncello*
2,5 L - code 29252



Melon Charentais
48% de fruit
2,5 L - code 29262
● BM 5 L - code 29661



Menthe Verte Infusée
Menthe verte
& infusion de menthe
2,5 L - code 29263



Mirabelle de Lorraine IGP
60% de fruit
2,5 L - code 29265



Myrtille Sauvage
45% de fruit
2,5 L - code 29264



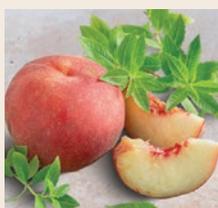
Noix de Coco de l'Océan Indien
57% de fruit
2,5 L - code 29266
● BM 5 L - code 29662



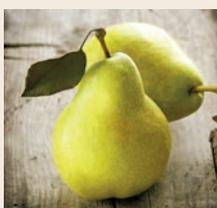
Orange Sanguine de Sicile
62% de fruit
2,5 L - code 29271



Pêche de Vigne
De la vallée du Rhône
60% de fruit
2,5 L - code 29281
● BM 5 L - code 29665



Pêche Verveine
Pêche blanche de la vallée
du Rhône & extrait de verveine
54% de fruit
2,5 L - code 29287
● BM 5 L - code 29671



Poire Williams de France
54% de fruit
2,5 L - code 29284



Pomme Verte Granny Smith
54% de fruit
2,5 L - code 29285



Virgin Mojito
Sans alcool
25% de fruit
2,5 L - code 29270

65 GLACES Gourmandes

Conçues avec l'excellence du terroir français ou d'horizons plus lointains, l'amour et le savoir-faire de nos artisans producteurs, nos créations sont un concentré de saveurs.

Du lait, de la crème et du beurre issus de fermes françaises, des matières premières d'exception et le meilleur pour une dégustation riche en goût.

NOUVEAUTÉS 2025



Cheesecake Citron Vert & Speculoos
2,5 L - code 29137



Double Crème de la Gruyère & Myrtille
Avec meringues & coulis de myrtille sauvage
2,5 L - code 29138



Fleur d'Oranger
Miel & éclats d'amandes caramélisées
2,5 L - code 29140
● BM 5 L - code 29640



Mont Blanc
Glace marrons avec éclats de meringue & rubans à la crème de marrons
2,5 L - code 29142



Sirop d'Érable Maple Joe®
Avec éclats de noix de pécan & rubans de caramel au sirop d'érable
2,5 L - code 29139
● BM 5 L - code 29639



Amarena
Aux cerises entières Amarenata & rubans Amarena Fabbri
2,5 L - code 29104
● BM 5 L - code 29602



Baba au Rhum*
2,5 L - code 29101



Bounti
Noix de coco & coco rapée avec rubans au cacao
2,5 L - code 29108



Brocciu
Fromage de Brebis Corse
De la fromagerie Ottavi
2,5 L - code 29105



Chartreuse® Verte *
2,5 L - code 29112



Châtaigne
À la crème de châtaigne
2,5 L - code 29114



Chocolat au Lait Galaxie Weiss
41% cacao
2,5 L - code 29134



Chocolat Blanc Nevea Weiss
2,5 L - code 29121



Chocolat Tonka
2,5 L - code 29128



Chouchou
À la pâte de cacahuète, morceaux de cacahuètes caramélisées & rubans de caramel au beurre salé
2,5 L - code 29136
● BM 5 L - code 29609



Confiture de Lait
2,5 L - code 29133



Cookie Dough
Vanille bourbon de Madagascar avec morceaux de pâte à cookie & rubans de caramel
2,5 L - code 29130
● BM 5 L - code 29611



Lavande au Miel de Montagne
2,5 L - code 29141



Madeleine de Commercy
2,5 L - code 29144



Menthe Chocolat
Avec copeaux de chocolat Suisse
2,5 L - code 29147
● 5 L - code 29035
● BM 5 L - code 29610



Miel & Éclats d'Amande
2,5 L - code 29148



Pistache de Sicile
Avec éclats de pistache
2,5 L - code 29163
● BM 5 L - code 29615



Plombières*
Au Kirsch avec morceaux de fruits confits
2,5 L - code 29167



Praliné Amandes Noisettes
2,5 L - code 29166



Praline Rose Maison de la Praline
Avec éclats de pralines roses
2,5 L - code 29169



Stracciatella
Fiore di latte avec rubans croquants et copeaux de chocolat
2,5 L - code 29177
● BM 5 L - code 29618



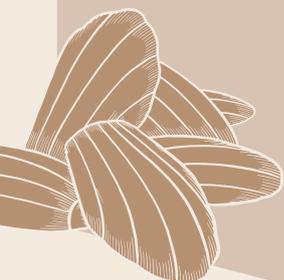
Tropézienne
Avec sucre perlé croustillant
2,5 L - code 29182



Tiramisù
Au mascarpone & au marsala
2,5 L - code 29183
● BM 5 L - code 29621



Vanille Bourbon Macadamia
Avec rubans de caramel salé & noix de macadamia caramélisées
2,5 L - code 29192
● BM 5 L - code 29624





**Cabécou du Périgord
Fromage de Chèvre**
2,5 L - code 29378



**Cacahuète & Rubans
de Pâte à Tartiner**
À la pâte de cacahuète & sel de
Guérande & rubans de pâte à tartiner
2,5 L - code 29120
● BM 5 L - code 29676



Café Espresso
Pur Arabica aux grains
de café infusés
2,5 L - code 29110
● 5 L - code 29033
● BM 5 L - code 29603



Café Macchiato
Café pur Arabica avec rubans
de caramel salé & copeaux
de chocolat
2,5 L - code 29113



**Caramel
au Beurre Salé d'Isigny**
2,5 L - code 29106



**Caramel Beurre
Sel de Guérande**
Avec rubans de caramel salé
2,5 L - code 29109
● 5 L - code 29036
● BM 5 L - code 29605



**Chocolat Pure Origine
Côte d'Ivoire Weiss**
69% cacao
2,5 L - code 29118
● BM 5 L - code 29607



**Chocolat Cœur
de Guanaja Valrhona**
80% cacao
2,5 L - code 29135



**Chocolat & Copeaux
de Chocolat Suisse**
Avec copeaux
de chocolat noir Suisse
2,5 L - code 29119
● 5 L - code 29031



Chocolat Façon Bueno
Chocolat au lait Galaxie Weiss
avec rubans de pâte à tartiner
& billes croustillantes
2,5 L - code 29107
● BM 5 L - code 29604



**Chocolat Façon
Kinder**
Chocolat blanc
& rubans de cacao
● BM 5 L - code 29606



**Chocolat
Oranges Confités**
Avec morceaux d'oranges confites
2,5 L - code 29129
(Jusqu'à épuisement du stock)



**Coussin de Lyon
Maison Voisin**
Chocolat noir parfumé au Curaçao
avec morceaux de pâte de coussin
de la Maison Voisin
2,5 L - code 29123



Crème Brûlée
Avec éclats de caramel craquant
2,5 L - code 29125



**Crème de Citron
Meringuée**
Avec éclats de meringue
2,5 L - code 29127



**Crème de Marrons
de l'Ardèche & Marrons Glacés**
Avec morceaux de marrons glacés
2,5 L - code 29122
● BM 5 L - code 29608



**Crème Fraîche
d'Isigny AOP**
35 % MG
2,5 L - code 29126



Daim®
Caramel salé avec rubans
de caramel salé & éclats de Daim®
2,5 L - code 29132
● BM 5 L - code 29616



Noisette Romaine
2,5 L - code 29155
● BM 5 L - code 29612



Noix du Périgord
2,5 L - code 29156
● BM 5 L - code 29632



**Nougat de Montélimar
Chabert & Guillot**
Avec miel & éclats de nougat
2,5 L - code 29158



Nuty
Pâte de noisette romaine & chocolat
pure origine côte d'Ivoire Weiss &
rubans de pâte à tartiner
2,5 L - code 29160
● BM 5 L - code 29614



Oreo®
Avec morceaux d'Oreo
2,5 L - code 29124
● BM 5 L - code 29613



Palet Breton
De la biscuiterie de Kerlann
2,5 L - code 29161



Réglisse
2,5 L - code 29170



Rhum Raisins*
Rhum ambré des îles françaises
avec raisins golden marinés maison
2,5 L - code 29173
● 5 L - code 29038
● BM 5 L - code 29617



Rocher Noir
Avec éclats de praliné-noisette
2,5 L - code 29174



Rose Centifolia
À l'eau de rose Centifolia
2,5 L - code 29175



**Sapinette
Distillerie des Aravis***
2,5 L - code 29171



Speculoos Lotus Biscoff®
Avec morceaux de biscuits
speculoos
2,5 L - code 29180
● BM 5 L - code 29620



**Vanille Origine
Bourbon de Madagascar**
Graines naturelles de vanille
bourbon de Madagascar
2,5 L - code 29197
● 5 L - code 29077
● BM 5 L - code 29623



**Vanille Bourbon
de Madagascar**
Extrait & graines naturelles de
vanille bourbon de Madagascar
2,5 L - code 29190



Vanille Tonka
2,5 L - code 29191
● 5 L - code 29069
● BM 5 L - code 29635



Verveine du Velay*
2,5 L - code 29189



**Violette au Miel
de Montagne**
2,5 L - code 29196
● BM 5 L - code 29626



**Yaourt de la Laiterie
de Saint Malo**
2,5 L - code 29193
● BM 5 L - code 29630

48 BACS, MONTÉS

— Spécial Glacier —

Faiblement foisonnés pour restituer les saveurs authentiques de chaque parfum, nos bacs sont dessinés manuellement avec une douille à pâtisserie pour un rendu en vitrine ultra gourmand.

Mis sous cloche puis emballés en carton individuel, nos bacs sont ainsi parfaitement protégés de notre atelier jusqu'à votre vitrine.

5 L = 3300 g



Sorbets

29651.....Abricot de la Vallée du Rhône

NEW 29677.....Abricot Romarin

29654.....Cassis Noir de Bourgogne

29655.....Citron de Sicile

29669.....Citron Basilic

29670.....Clémentine de Corse IGP Douce

Nouvelle Recette 29656.....Exotique

29674.....Figue Violette de Provence

29658.....Fraise

29659.....Framboise

29664.....Fruit de la Passion d'Amérique du Sud

NEW 29675.....Litchi Framboise

29660.....Mangue Alphonso

29661.....Melon Charentais

29662.....Noix de Coco de l'Océan Indien

29665.....Pêche de Vigne de la Vallée du Rhône

29671.....Pêche Verveine

Glaces

29602.....Amarena

29601.....Barbe à Papa

NEW 29676.....Cacahuètes & Rubans de Pâte à Tartiner

29603.....Café Espresso

29605.....Caramel Beurre Sel de Guérande

29604.....Chocolat Façon Bueno

29606.....Chocolat Façon Kinder

29607.....Chocolat Pure Origine Côte d'Ivoire Weiss

29609.....Chouchou

29611.....Cookie Dough

29608.....Crème de Marrons de l'Ardèche & Marrons Glacés

29616.....Daim®

NEW 29640.....Fleur d'Oranger, Miel & Amandes Caramélisées

29625.....Licorne

29610.....Menthe Chocolat

29612.....Noisette Romaine

29632.....Noix du Périgord

29614.....Nuty

29613.....Oreo®

29615.....Pistache de Sicile

29617.....Rhum Raisins*

29619.....Schtroumpf

NEW 29639.....Sirop d'Érable Maple Joe® Noix de Pécan

29618.....Stracciatella

29620.....Speculoos Lotus Biscoff®

29621.....Tiramisu

29623.....Vanille Bourbon de Madagascar

29624.....Vanille Bourbon Macadamia

29635.....Vanille Tonka

29626.....Violette au Miel de Montagne

29630.....Yaourt de la Laiterie de Saint Malo

6 PETITS POTS

Vente à emporter

Découvrez 6 recettes de qualité faiblement foisonnées pour préserver le goût intense de chaque parfum.

Carton de 16 pots
110 ml = 80 g
Des pots pratiques avec
une cuillère intégrée

NOUVEAU



Glace Nuty
Glace au chocolat
& rubans de pâte à tartiner
code 29587



**Glace Caramel
Beurre Salé**
code 29580



**Glace Chocolat
Noir**
code 29581



**Glace Vanille Bourbon
de Madagascar**
code 29582



**Sorbet Plein Fruit
Citron**
27% de fruit
code 29583



**Sorbet Plein Fruit
Framboise**
55% de fruit
code 29584





HDG
Histoires De Glaces®

L'ATELIER HDG

Qui sommes-nous ?



HDG est fière d'être reconnue par ceux qui portent haut les valeurs de la Gastronomie Française.

ARTISAN GLACIER EN RÉGION AUVERGNE RHÔNE ALPES DEPUIS 2003
NOTRE ENGAGEMENT : LA QUALITÉ & LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

NOTRE RICHESSE : LE TERROIR RHÔNE-ALPIN

Implanté au cœur de la vallée du Rhône et de ses vergers abondants, notre terroir d'excellence concentre le meilleur de la nature. À portée de main, pêches et abricots de la vallée du Rhône entrent dans la composition de nos sorbets plein fruit. De la crème, du beurre, des oeufs et le travail admirable de producteurs d'exception, donnent naissance à nos glaces artisanales. Des produits locaux, la passion des hommes, nous mettons en bac le meilleur et rien d'autre.

NOTRE ATOUT : LA PASSION ET LA QUÊTE DE L'EXCELLENCE

Notre équipe de glaciers et pâtisseries fait de la quête de l'excellence un absolu. De la sélection des meilleures matières premières, la Sicile pour la pistache, Madagascar pour la vanille, à l'élaboration de recettes épatantes, ils subliment le produit jusqu'à la quintessence, dans le strict respect de la tradition. Gourmandes, originales et toujours authentiques, nos créations sont ensuite rigoureusement contrôlées pour préserver leurs qualités organoleptiques. Au sein de notre atelier moderne, l'excellence est sans aucun doute le premier ingrédient d'une recette à fondre de plaisir.

NOTRE RÈGLE D'OR : L'EXIGENCE

Pour créer les meilleures glaces & sorbets, nous nous appuyons sur l'expertise reconnue de prestigieux artisans : les chocolats Weiss à Saint-Etienne ou encore les pralines de la Maison de la Praline à Roanne. Exigeants sur la sélection de nos ingrédients, nous en restituons toutes les saveurs grâce à la maturation de nos mix pendant 24 heures minimum. Puissant et faiblement foisonné, le goût s'exprime alors pleinement. Dans nos bacs, 660 g/L de pur produit, nos créations ont le goût des bonnes choses. Pour préserver les saveurs sans les dénaturer, éviter l'oxydation et garantir une texture onctueuse sans cristallisation, nos bacs sont remplis et spatulés à la main avant d'être surgelés.

Emprisonnés, les parfums sommeillent pour étourdir les papilles à la première cuillère.

DES MATIÈRES PREMIÈRES D'EXCELLENCE ISSUES DE FOURNISSEURS D'EXCEPTION

