



**EN PROVENCE**  
GLACES D'ÉMOTIONS

*De la rencontre des produits  
naissent des saveurs  
aussi originales que surprenantes,  
inspirées par la richesse  
de notre si belle région, La Provence.*

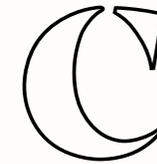
Les créations innovantes  
du jeune Chef Clément Martin.



Formé par Les Compagnons du Devoir,  
Clément Martin devient responsable chocolatier  
chez Frédéric Hawecker  
(*Meilleur Ouvrier de France*).

Clément obtient le titre de Champion de France  
des Jeunes Chocolatiers Confiseurs en 2014.

Un an plus tard, alors seulement âgé de 20 ans,  
il monte sur le podium du très célèbre  
Trophée PASCAL CAFFET.



## LA PROVENCE, SON TERROIR ET SES SAVEURS À LA CARTE DE C EN PROVENCE.

Le lait frais est issu de la production d'un élevage à **Pertuis**,  
toutes nos amandes sont cultivées à **Cucuron**,  
la lavande est cueillie au pied du **Mont Ventoux**,  
nos fraises grandissent chez un producteur à **Lourmarin**  
et c'est aux pieds du **Mourre Nègre** que nous cueillons  
chaque année le thym et le romarin utilisés dans nos recettes.



## CRÈMES GLACÉES & SORBETS

Glaces artisanales au lait frais, sans colorants ni arômes artificiels.

Nos crèmes glacées et sorbets plein fruit, disponibles en bacs également en bacs de 5L.

### ■ CRÈMES GLACÉES

	2.4 L <i>À l'unité</i>	600 ML <i>× 6 pots</i>	180 ML <i>× 24 pots</i>
VANILLE DE TAHITI	●	●	●
CHOCOLAT NOIR FLEUR DE SEL	●	●	●
PISTACHE VERTE D'IRAN	●	●	-
FLEUR D'ORANGER	●	●	●
HUILE D'OLIVE	●	●	-
CARAMEL FLEUR DE SEL	●	●	●
NOISETTE	●	●	-
CAFÉ DE COLOMBIE	●	●	-
LAVANDE DE SAULT	●	●	-
AMANDE GRILLÉE DU LUBERON	●	●	●
VERVEINE CITRONNÉE	●	●	-
FÈVES DE TONKA CITRON	●	●	-
NOIX DE COCO	●	●	-

### ■ SORBETS PLEIN FRUIT

	2.4 L <i>À l'unité</i>	600 ML <i>× 6 pots</i>	180 ML <i>× 24 pots</i>
FRAISE DE LOURMARIN ( <i>en saison</i> )	●	●	●
FRAMBOISE	●	●	●
MANGUE	●	●	●
CITRON DOMAINE DU JASSON	●	●	●
VITAMINÉ <i>Orange, carotte, citron et gingembre</i>	●	●	-
ISPAHAN <i>Framboise, litchi et rose centifolia de Grasse</i>	●	●	-
CITRON VERT / MENTHE	●	●	-
POIRE HIBISCUS	●	●	-
PAMPLEMOUSSE / POIVRE DE TIMUT	●	●	-



## DESSERTS GLACÉS

POT PET\* 250ML ■ COLISAGE X 24 POTS PAR RÉFÉRENCE

### NOUGAT GLACÉ

*Nougat glacé, framboise, confit de framboise, streuzel amande, meringue*

■ Réf. VERNG

### EXOTIQUE

*Crème glacée noix de coco, streuzel coco, coulis de mangue, meringue coco*

■ Réf. VEREXO

### CHOCOLAT

*Crème glacée chocolat noir fleur de sel, streuzel cacao, confit de framboise et meringue*

■ Réf. VERCHOCO

### AMANDE

*Crème glacée amande, streuzel amande, caramel mou, meringue*

■ Réf. VERAMAN

### VANILLE

*Crème glacée vanille, streuzel amande, caramel mou, meringue*

■ Réf. VERVANI

### AGRUMES

*Sorbet citron vert menthe, confit orange, streuzel amande, meringue*

■ Réf. VERAGRU

\*Nos emballages en PET éco-responsables, recyclables, durables, légers et sûrs.

MARMELADE ORANGE/VANILLE

■ Réf. CONFORA

CONFITURE DE FRAMBOISES

■ Réf. CONFRAMB

LA GOURMANDE AUX FRUITS

■ Réf. CONFGOUR

# CONFITURES & PÂTES À TARTINER

POTS EN VERRE 180ML ■ COLISAGE x 24 POTS PAR RÉFÉRENCE

CHOCOLAT / CAMEL

■ Réf. PATCHOCO

CROUSTILLANT NOISETTE

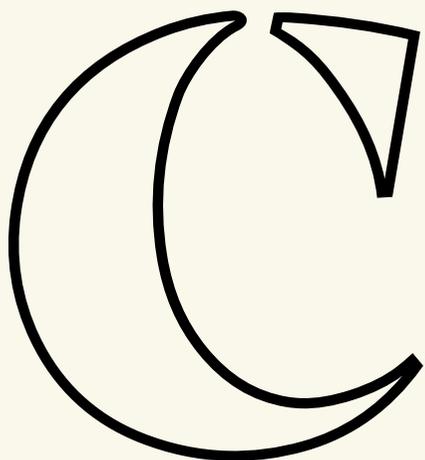
■ Réf. PATCROUS

CAMEL FLEUR DE SEL

■ Réf. PATCARA



  
EN PROVENCE  
GLACES D'ÉMOTIONS  
**CAMEL  
CHOCOLAT  
À TARTINER**  
Barthélémy 84160 LOURMARIN - 04 90 79 21 92



**EN PROVENCE**  
GLACES D'ÉMOTIONS

Place Henri Barthélémy  
84160 Lourmarin  
04 90 79 21 92

cenprovence@gmail.com

---



#cenprovence

