

Oli's Spécialités

Je livre mes glaces au restaurant de la [Caquerelle](#), la fromagerie du Noirmont [fromagerie-kaelin](#), la [Fromagerie des Franches-Montagnes](#), [l'épicerie-autrement Tramelan](#), [Bellavista Hôtel Bellevue Saignelégier](#), [Chez Eva et Armand Frésard Muriaux](#)

Glaces et sorbets maison, faits sans poudres ni agents de conservation.

En voici la liste : Celles qui sont en **rouge** sont alcoolisées, les nouveaux parfums sont en **Gras italique**.

Glaces : **Absinthe**, **Bailey's**, Caramel beurre salé **Médaille d'OR au concours Suisse du Terroir 2019** (caramel maison, avec éclats de caramels), Rapiçolante-meringüée (meringues maison) **Médaille d'argent au concours Suisse du Terroir 2023**, **Damassine**, Fleur de lait, **Jamaïque** (vanille et raisin au rhum brun), Mocca, Noisette Bio, Nutella, Pistache Bio, Raisinée **Médaille d'argent au concours Suisse du Terroir 2021**, Vanille.

Sorbets : Carottes du Doubs, Cassis, Citron, Damassons **Médaille d'OR au concours Suisse du Terroir 2023**, Fraises, Framboises, **Mojito (lime-menthe)**, Poire, Raisinets, Tropical (Mangue, citron vert, ananas, passion).

Et d'autres à venir....

Également des vacherins de 23 cm de diamètre à 2 parfums au choix. **Médaille de Bronze au concours Suisse du Terroir 2021** (caramel beurre-salé / fleur de lait).

Commandes 15 jours avant, au 0796949794 et sur WhatsApp.

Je vous propose mon foie gras de canard frais, qualité « extra », Castaing IGP, élevé en plein air fait artisanalement à Saignelégier. Conditionné sous vide en poids de 500gr~ et de 250gr~, avec une date de péremption de 15 jours, vous pouvez aussi le congeler. Avec mon pain d'épice c'est un délice....

Pensez à vos fêtes de familles, fin d'année, ou tout simplement un bon moment à passer entre amis !

Toute ma production est réalisée avec de l'énergie verte provenant de mes propres panneaux solaires.

J'utilise les allergènes suivant : arachide, céleri, crustacés, fruits à coque, gluten, lactose, lupin, mollusques, moutarde, œufs, poisson, sésame, soja et sulfites. Si cela vous pose un problème : dites-le moi 😊