

Depuis plus de 45 ans, la société Gilfi, située à Francorchamps, au cœur de l'Ardenne belge, fabrique et conçoit : crèmes glacées, sorbets, desserts & gâteaux glacés, pièces montées,... avec des recettes quasi inchangées depuis nos débuts, en prenant soin de soutenir les producteurs et artisans locaux.

Aujourd'hui, la glacerie Gilfi entretient son savoir-faire en restant fidèle à ses valeurs : authenticité, goût, qualité & tradition.

L'ensemble de notre assortiment, des crèmes glacées aux décors, en passant par nos pâtisseries, sont entièrement réalisés par notre équipe, dans notre atelier.



Vanille de Madagascar



Crème du Pays de Herve



Chocolat belge



Lait de Ferme de Francorchamps



Savoir-Faire



GLACE & SORBET

Artisan Glacier
Depuis 1977

Contact

Claudine & Nadja



087/27 52 54



gilfi@gilfi.be



Rue Crufer, 7
4970 Francorchamps

Glacerie Gilfi

Spécial Pâques



Tradition

Crème Glacée



L'agneau individuel

Un agneau individuel entièrement réalisé à base de crème glacée à la vanille crème fraîche.

Desserts

Crème Glacée



Le nid gourmand

Un écrin de vanille gourmande enrobé de brésilienne et ses oeufs en chocolat.

Gâteaux



Nid Vanille/Chocolat 6 pers.

Gâteau vanille gourmande, crème glacée chocolat, insert et glaçage caramel



Desserts

Crème Glacée



Le poussin

Un joli poussin à la vanille gourmande posé sur son nid de chocolat.

Crème Glacée & sorbet



L'oeuf mystère

Un véritable oeuf en chocolat garni de crème glacée au lait d'amande et un insert de sorbet mangue.

Crème Glacée



Vacherin Fraise 6 pers.

Gâteau vanille gourmande, crème glacée fraise avec insert de meringues

Vacherin royal 6 pers.

Gâteau Lait d'amande, sorbet framboise et meringue italienne

