JAMPI

LA GLACE ARTISANALE BRETONNE

Depuis 1923

Nos Desserts glacés de Fêtes



La glace artisanale Bretonne

2026_CATALOGUE_NOËL_BOUTIQUE.indd 1 22/10/2026 08:33



La Maison Jampi Glacier

une tradition glacée depuis 1923.

La maison centenaire **Jampi Glacier** perpétue avec passion un savoir-faire artisanal unique, alliant exigence, créativité et respect des traditions depuis son atelier basé à Ploudaniel.

En tant qu'artisan indépendant profondément ancré dans le Finistère, nous mettons un point d'honneur à proposer des produits de qualité. Depuis ses débuts, notre atelier s'est donné pour mission de sublimer les **crèmes glacées**, **sorbets** et **entremets pâtissiers** en sélectionnant des ingrédients d'exception au service de recettes authentiques.

Nos crèmes glacées sont élaborées à partir de **lait de ferme bio breton**, garantissant une texture onctueuse et un goût naturellement riche.

Nos sorbets, quant à eux, portent fièrement l'appellation **sorbet «plein fruit»***, révélant toute la fraîcheur et l'intensité des fruits à l'état pur.

Les entremets glacés, pièces signatures de notre maison, sont conçus dans le respect des **techniques pâtissières traditionnelles**, par une équipe de professionnels aguerris et soucieux du détail.

Chaque création raconte une histoire : celle d'un territoire breton, de produits soigneusement choisis et d'un geste maîtrisé par nos artisans glaciers et pâtissiers.

Notre engagement envers la **qualité** se traduit par notre adhésion à **la Confédération des Glaciers de France**, ou l'obtention du label «**Producteur Artisan de Qualité**».



*Sorbet contenant au minimum **45% de fruits** et **20% pour les fruits acides**.



Toute l'équipe de la **Maison Jampi** vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année !

Pour sublimer vos fêtes de fin d'année, nos pâtissiers et glaciers vous proposent une collection de bûches et d'entremets glacés intensément gourmands.

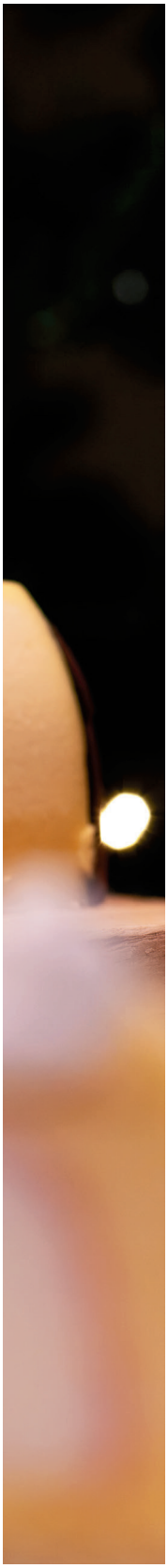
Ces créations éphémères, produites en série limitée, sont le fruit d'un travail minutieux et d'un véritable savoir-faire artisanal. De la glace au biscuit, en passant par les sauces et chaque accompagnement, tout est fait maison afin de composer des créations uniques, entièrement réalisées par nos soins.

Bûches glacées, spécialités en nougatine et pâtisseries glacées individuelles ou à partager : des douceurs festives qui raviront les petits et les grands gourmands !

Sommaire

Nos bûches gourmandes 06
Nos bûchettes individuelles 12
Nos nougatines emblématiques 14
Nos entremets glacés 16
Nos desserts individuels 20
Nos accompagnements 24
Les actualités chez Jampi Glacier 25
Notre boutique de Brest, Kergaradec 26
Nos points de retrait 28
Vos fêtes en quelques étapes 30


Nos
Bûches
gourmandes





Armoricaine

Crème glacée caramel au beurre de baratte salé de Plouvien et son cœur crème glacée vanille de Madagascar aux éclats de caramel, sur un biscuit macaron cacao, avec sa sauce caramel au beurre salé maison et sa meringue italienne.

4 parts ***14,50€*** • *6 parts* ***21,00€***
8 parts ***27,00€***



Plougastel

Sorbet «plein fruit»* fraise de Plougastel et son cœur crème glacée vanille de Madagascar sur un biscuit cuillère vanille de Madagascar, décorée de sa chantilly et de sa meringue croquante.

4 parts ***14,50€*** • *6 parts* ***21,00€***
8 parts ***27,00€***



Tropicale Exotique

Sorbets «plein fruit»* passion, banane, mangue, citron et son cœur sorbet «plein fruit»* citron vert sur une dacquoise coco VEGAN, avec son coulis de groseille et sa meringue italienne VEGAN.

4 parts ***14,50€*** • *6 parts* ***21,00€***
8 parts ***27,00€***

Nos biscuits et sauces sont réalisés par nos pâtissiers dans notre atelier de Ploudaniel.

*Sorbet contenant au minimum 45% de fruits et 20% pour les fruits acides.

2026_CATALOGUE_NOËL_BOUTIQUE.indd 7 22/10/2026 08:33



Chocolatée

Crème glacée à l'infusion de grué de cacao pure origine Madagascar et son cœur mousse au chocolat glacée sur une génoise au cacao, recouverte d'un glaçage cacao.

4 parts ***14,50€*** • *6 parts* ***21,00€*** • *8 parts* ***27,00€***



Berriolette

Sorbets «plein fruit»* framboise, myrtille et violette avec son cœur nougat glacé aux fruits confits gourmands aromatisés au kirsch (alcool de cerise**), sur un pain de Gênes aux amandes.

4 parts ***14,50€*** • *6 parts* ***21,00€*** • *8 parts* ***27,00€***



Profiterole

Petits choux garnis de crème glacée vanille de Madagascar nappés d'une sauce chocolat sur un sablé breton au beurre de baratte salé de Plouvien, décorés d'amandes caramélisées et de chantilly vanille de Madagascar, accompagnée de son pot de sauce chocolat maison.

6 parts ***21,00€***



Citron Meringuée

Crème glacée citron et cœur sorbet «plein fruit»* citron sur un sablé breton au beurre de baratte salé de Plouvien, décorée de sa meringue italienne.

4 parts ***14,50€*** • *6 parts* ***21,00€*** • *8 parts* ***27,00€***

Nos biscuits et sauces sont réalisés par nos pâtissiers dans notre atelier de Ploudaniel.

*Sorbet contenant au minimum 45% de fruits et 20% pour les fruits acides.
**Moins de 0,04% dans la recette.

2026_CATALOGUE_NOËL_BOUTIQUE.indd 8 22/10/2026 08:33


JAMPI







Mûre - Blé noir

Sorbet «plein fruit»* mûre et crème glacée au blé noir sur un sablé breton au beurre de baratte salé de Plouvien et au blé noir, avec un glaçage miroir mûre et chantilly.

4 parts ***14,50€*** • *6 parts* ***21,00€***



Charlotte de Noël

Sorbet au thé vert yuzu, parfait vanille de Madagascar et un confit de poires aux épices de Noël, le tout chemisé de biscuits cuillère maison, décorée d'un crumble et d'une meringue italienne au citron.

4 parts ***14,50€*** • *6 parts* ***21,00€***



Noisette

Crème glacée noisette chocolat au lait et son cœur mousse au chocolat au lait sur une dacquoise noisette, enrobée d'un glaçage chocolat au lait aux éclats de noisettes et rehaussée d'une ganache chocolat au lait.

4 parts ***14,50€*** • *6 parts* ***21,00€***

Nos biscuits et sauces sont réalisés par nos pâtissiers dans notre atelier de Ploudaniel.

*Sorbet contenant au minimum 45% de fruits et 20% pour les fruits acides.

2026_CATALOGUE_NOËL_BOUTIQUE.indd 11 22/10/2026 16:59:42

Nos Bûchettes individuelles







Armoricaine

Crème glacée caramel au beurre de baratte salé de Plouvien et crème glacée vanille de Madagascar aux éclats de caramel, sur un biscuit macaron cacao, avec sa sauce caramel au beurre salé maison et sa chantilly.

Boîte de deux identiques ***7,80€***



Plougastel

Sorbet «plein fruit»* fraise de Plougastel et crème glacée vanille de Madagascar sur un biscuit cuillère vanille de Madagascar, décorée de sa chantilly.

Boîte de deux identiques ***7,80€***



Tropicale Exotique

Sorbets «plein fruit»* passion, banane, mangue, citron et citron vert sur une dacquoise coco VEGAN, avec son coulis de groseille et sa meringue italienne VEGAN.

Boîte de deux identiques ***7,80€***

Nos biscuits et sauces sont réalisés par nos pâtissiers dans notre atelier de Ploudaniel.

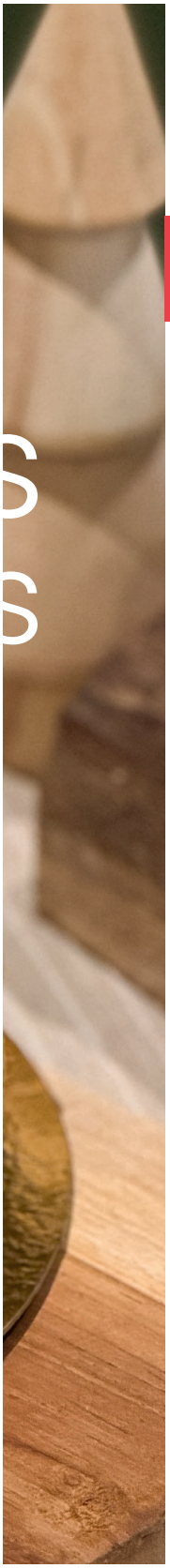
Bûchettes individuelles

*Sorbet contenant au minimum 45% de fruits et 20% pour les fruits acides.

2026_CATALOGUE_NOËL_BOUTIQUE.indd 13 22/10/2026 08:33

Nos Kougatines emblématiques





Attention !

Pour Noël, vous pouvez passer vos commandes de nougatine jusqu'au **13 décembre** et pour **le Nouvel An**, jusqu'au **20 décembre**.



Corbeille de fruits

Corbeille en nougatine aux amandes effilées maison, garnie de sorbets «plein fruit»* et de crèmes glacées en forme de fleurs et de fruits.

4 parts ***18,00€*** *• 6 parts* ***27,00€*** *• 8 parts* ***36,00€***
10 parts ***45,00€*** *• 12 parts* ***54,00€***



Corne d'Abondance

Corne en nougatine aux amandes effilées maison, garnie de sorbets «plein fruit»* et de crèmes glacées en forme de fleurs et de fruits.

8 parts ***44,00€*** *• 10 parts* ***55,00€*** *• 12 parts* ***66,00€***

Nos biscuits et sauces sont réalisés par nos pâtissiers dans notre atelier de Ploudaniel.

*Sorbet contenant au minimum 45% de fruits et 20% pour les fruits acides.

2026_CATALOGUE_NOËL_BOUTIQUE.indd 15 22/10/2026 08:33



Nos Entremets glacés





Chalet

Crème glacée vanille de Madagascar et parfait vanille de Madagascar, avec des brisures de cookies maison au chocolat et aux noix de macadamia, et sa sauce chocolat maison.

6 parts ***19,90€***



Bonnet de Noël

Crème glacée caramel au beurre de baratte salé de Plouvien et sorbet «plein fruit»* pomme verte avec un coulis caramel, sur un granola croustillant au praliné.

8 parts ***32,00€***



Boule de Neige

Crème glacée vanille de Madagascar et cœur fondant mousse glacée au praliné sur un macaron chocolat, enrobée de chantilly et parsemée de noisettes.

4 parts ***14,00€*** • *6 parts* ***21,00€***
8 parts ***28,00€***



Sapin Profiterole

Petits choux garnis de crème glacée vanille de Madagascar superposés et nappés de sauce chocolat maison, sur une nougatine aux amandes effilées maison, accompagné de son pot de sauce chocolat maison.

10 parts ***46,50€***

Nos biscuits et sauces sont réalisés par nos pâtissiers dans notre atelier de Ploudaniel.

*Sorbet contenant au minimum 45% de fruits et 20% pour les fruits acides.

2026_CATALOGUE_NOËL_BOUTIQUE.indd 17 22/10/2026 08:33



Norvégienne

Crème glacée vanille de Madagascar sur une meringue croquante, décorée de meringue italienne et accompagnée de son pot de Grand Marnier®.

6 parts ***21,00€*** • *8 parts* ***28,00€***



Équatorial

Crème glacée à la banane et cœurs de sorbets «plein fruit»* ananas, fraise de France, mangue, orange sanguine et passion, sur une dacquoise moelleuse aux amandes.

8 parts ***28,00€***



Lacherin

Crème glacée vanille de Madagascar et sorbet «plein fruit»* framboise, avec sa meringue croquante et sa chantilly.

4 parts ***14,00€*** • *6 parts* ***21,00€*** • *8 parts* ***28,00€***



Plaisir Fruits Rouges

Sorbets «plein fruit»* fraise de France et cassis de Bourgogne avec son parfait vanille de Madagascar et ses cerises aromatisées au Cointreau®**, sur une dacquoise moelleuse aux amandes.

6 parts ***21,00€*** • *8 parts* ***28,00€***

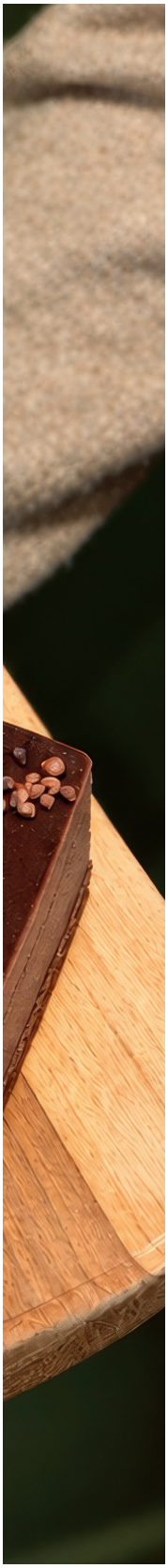
Nos biscuits et sauces sont réalisés par nos pâtissiers dans notre atelier de Ploudaniel.

*Sorbet contenant au minimum 45% de fruits et 20% pour les fruits acides.
**Moins de 0,6% dans la recette.

2026_CATALOGUE_NOËL_BOUTIQUE.indd 18 27/10/2026 09:15:52




Nos
Desserts
individuels





Sacherin

Sorbet «plein fruit»* framboise, crème glacée vanille de Madagascar, meringue croquante et chantilly.

Boîte de deux identiques ***8,00€***



Tendresse

Crème glacée vanille de Madagascar et crème glacée caramel au beurre de baratte salé de Plouvien sur un brownie, enrobé d'un glaçage chocolat au lait, décoré de chantilly, de caramel au beurre salé maison et de noisettes.

Boîte de deux identiques ***8,00€***



Quartz Solaire

Sorbets «plein fruit»* mangue et passion et crème glacée coco sur une dacquoise à la noix de coco, nappé d'un glaçage miroir à la mangue et décoré de parfait vanille de Madagascar.

Boîte de deux identiques ***8,00€***



Lame d'Ébène

Sorbet chocolat Cameroun 71% de cacao minimum et une mousse au chocolat glacée sur un fond croustillant au chocolat noir, nappé d'un glaçage au chocolat noir et décoré de grué de cacao.

Boîte de deux identiques ***8,00€***

Nos biscuits et sauces sont réalisés par nos pâtissiers dans notre atelier de Ploudaniel.

*Sorbet contenant au minimum 45% de fruits et 20% pour les fruits acides.

2026_CATALOGUE_NOËL_BOUTIQUE.indd 21 22/10/2026 08:33



Mini-panier

Deux compositions au choix

Mini-panier de nougatine aux amandes effilées maison.

• **Fruits exotiques**, sorbet «plein fruit»* passion et crème glacée banane pour l'un, sorbet «plein fruit»* mangue et crème glacée coco pour l'autre.

• **Fruits rouges**, sorbets «plein fruit»* cassis de Bourgogne et citron pour l'un, sorbet «plein fruit»* fraise de France et crème glacée vanille de Madagascar pour l'autre.

Boîte de deux ***9,00€***



Ourson

Deux parfums au choix

• **Ben**, sorbet «plein fruit»* fraise de France avec son cœur crème glacée vanille de Madagascar, le tout enrobé de chocolat blanc.

• **Léo**, crème glacée caramel au beurre de baratte salé de Plouvien avec son cœur crème glacée cacao, le tout enrobé de chocolat au lait.

Boîte de deux identiques ***8,00€***



Chou Chocolat

Un chou croquant garni de crème glacée vanille de Madagascar avec son cœur sauce chocolat maison.

Boîte de deux identiques ***8,00€***



Igloo

Deux parfums au choix

• Crème glacée vanille de Madagascar avec son **cœur sorbet «plein fruit»* passion**.

• Crème glacée vanille de Madagascar avec son **cœur sorbet «plein fruit»* fraise de France**.

Boîte de deux identiques ***8,00€***

Nos biscuits et sauces sont réalisés par nos pâtissiers dans notre atelier de Ploudaniel.

*Sorbet contenant au minimum 45% de fruits et 20% pour les fruits acides.

2026_CATALOGUE_NOËL_BOUTIQUE.indd 22 27/10/2026 16:37:20


JAMPI
DEPUIS 1923
JAMPI
DEPUIS 1923



Nos accompagnements



Coulis et Sauces

Parfums au choix : caramel au beurre de baratte salé de Plouvien, chocolat ou framboise.

Le pot de 200 grammes ***4,00€***



Nougatine

Nougatine aux amandes effilées maison.

Le sachet de 150 grammes ***4,50€***

Nos biscuits et sauces sont réalisés par nos pâtissiers dans notre atelier de Ploudaniel.

2026_CATALOGUE_NOËL_BOUTIQUE.indd 24 22/10/2026 08:33

Les actualités chez Jampi Glacier

Notre image évolue ! Après plus d'un siècle à imaginer de nouvelles recettes et à partager notre passion gourmande, nous avons eu envie de faire évoluer notre image pour qu'elle nous ressemble encore davantage. **Nouveau logo, nouveaux packagings** : ce changement est une nouvelle étape dans notre histoire, pensé pour mieux raconter notre univers glacé et notre savoir-faire.



Mais derrière ce nouveau look, rien ne change : **nos sorbets, crèmes glacées et entremets sont artisanaux**, préparés avec la même authenticité dans nos recettes, pour toujours **plus de gourmandise et de plaisir à chaque cuillère** !

2026_CATALOGUE_NOËL_BOUTIQUE.indd 25 22/10/2026 08:33



Plus qu'un simple point de vente, cet espace a été imaginé comme une parenthèse délicieuse, un lieu chaleureux où se mêlent savoir-faire, créativité et partage.

Une adresse pour vivre la gourmandise autrement !

Cette année encore, notre boutique de Brest, Kergaradec, se pare de ses plus belles créations pour les fêtes de fin d'année. Un véritable palais de gourmandise où retrouver **nos produits incontournables, nos desserts glacés de fêtes, ainsi que des recettes aux saveurs exclusives à découvrir sur place**.

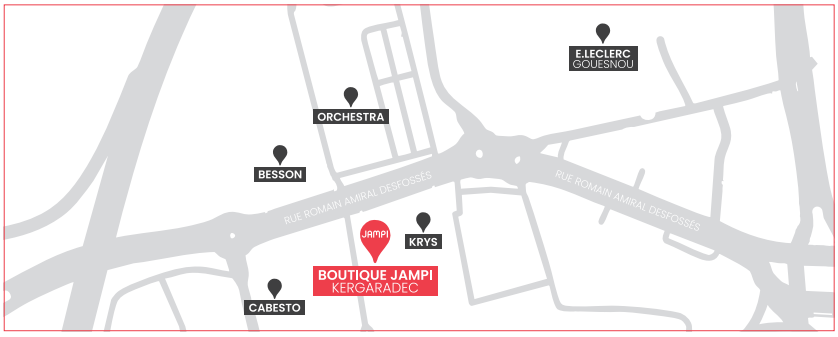
Jampi & La Chocolaterie, c'est le mariage d'ingrédients d'excellence et d'un savoir-faire traditionnel, pour offrir des créations savoureuses qui raviront vos papilles.

Mais ce n'est pas tout ! Salon de thé, espace snacking et vente : tout est réuni pour une pause sucrée ou salée à tout moment de la journée, sur place comme à emporter.

2026_CATALOGUE_NOËL_BOUTIQUE.indd 26 22/10/2026 08:33



Retrouvez-nous !



- au 51 rue Amiral Romain Desfossés, à Brest, Kergaradec.
- du lundi au vendredi de 10h à 19h et le samedi de 9h30 à 19h.

*ouvertures exceptionnelles en décembre, le **dimanche 20/12 de 9h à 17h30, le jeudi 24/12 de 8h à 17h30 et le jeudi 31/12 de 9h à 17h30.***



2026_CATALOGUE_NOËL_BOUTIQUE.indd 27 22/10/2026 08:33



Nos Points de retrait

Pour les fêtes, retrouvez nos créations glacées à la vente dans **notre boutique de Brest, Kergaradec**, ainsi que sur notre **site internet jampiglacier.com.***

**Détails des étapes de commandes et de l'agenda à la page 30.*

Notre Boutique Jampi

- 51 rue Amiral Romain Desfossés, Brest, Kergaradec,
  du lundi au vendredi de 10h à 19h et le samedi de 9h30 à 19h
  ouvertures exceptionnelles en décembre, le ***dimanche 20/12 de 9h à 17h30, le jeudi 24/12 de 8h à 17h30 et le jeudi 31/12 de 9h à 17h30.***

Les commandes **passées en boutique sont à récupérer uniquement en boutique**, et non pas dans nos points de retrait.

Attention ! Afin de limiter votre temps d'attente en boutique, nous vous conseillons de privilégier une venue anticipée.

2026_CATALOGUE_NOËL_BOUTIQUE.indd 28 22/10/2026 08:33

Nos Points de Retrait

Vous pouvez récupérer vos commandes passées sur **notre site internet dans nos différents points de retrait partenaires**.

Retrouvez l'intégralité de nos points de retrait, leurs horaires d'ouverture et autres informations sur notre **site internet jampiglacier.com**, en scannant ce QR Code.

Le nombre de commandes étant limité chaque jour dans chaque point de retrait, **merci d'anticiper votre venue, et de consulter les horaires d'ouverture** de celui-ci avant de venir récupérer votre commande.

Attention ! Vos commandes ne seront **pas disponibles avant la date de retrait sélectionnée** lors de la prise de commande.

Les commandes **sont fermes et définitives** : aucune modification n'est possible une fois celles-ci passées.



Photos : Ama Studio | Garance Dumon, DRon Image | Ronan Hellou.
Suggestion de présentation, photos non contractuelles.



Vos Fêtes en quelques étapes

✦ Le **vendredi 4 décembre**

Début de la prise des commandes des produits de fêtes et des nougatines, **en boutique à Brest, Kergaradec** et sur notre **site internet jampiglacier.com**. Pas de prise de commandes par téléphone ni par mail.

La gamme de Noël est également disponible à la vente en boutique, vous pouvez donc effectuer vos achats sur place !

À partir du **jeudi 10 décembre** ✦

Vous pouvez récupérer vos commandes dans les différents **points de retrait** et en **boutique à Brest, Kergaradec**.

Retrouvez tous nos points de retrait sur notre site internet.

✦ Le **dimanche 13 décembre**

Dernier jour pour commander vos nougatines pour Noël.

Nos créations en nougatine rencontrent un véritable succès ! En tant qu'entreprise artisanale, nous produisons nos nougatines en quantité limitée. Pensez donc à commander le plus tôt possible afin de vous assurer de leur disponibilité !

2026_CATALOGUE_NOËL_BOUTIQUE.indd 30 22/10/2026 08:34

Le **mercredi 16 décembre**

Dernier jour pour commander vos desserts glacés sur notre site internet, à retirer **pour Noël dans un de nos points de retrait**.

Au-delà de cette date, vous pouvez toujours commander en boutique ou vous y rendre pour effectuer vos achats !

Le **dimanche 20 décembre**

Dernier jour pour commander vos desserts glacés **pour Noël,** dans notre **boutique de Brest, Kergaradec**.

Dernier jour également pour commander vos nougatines pour le Nouvel An.

Le **jeudi 24 décembre**

Dernier jour pour récupérer vos commandes pour Noël, en boutique à Brest, Kergaradec, et dans nos points de retrait !

Pensez à regarder les horaires de la boutique avant votre retrait, et ensuite, place à la gourmandise !



Il est encore possible de passer commande pour le Nouvel An ou les fêtes qui s'éternisent *(hors nougatine)* **! Pour cela, rendez-vous en boutique à Brest, Kergaradec, ou sur notre site internet jampiglacier.com.**

Le **dimanche 27 décembre**

Dernier jour pour commander vos desserts glacés pour le **Nouvel An**.

2026_CATALOGUE_NOËL_BOUTIQUE.indd 31 22/10/2026 08:34


Retrouvez-nous
au 51 rue Amiral Romain Desfossés, Brest, Kergaradec.
du Lundi au Vendredi, de 10h à 19h
et le Samedi de 9h30 à 19h
ouvertures exceptionnelles
dimanche 20 décembre, de 9h à 17h30,
jeudi 24 décembre, de 8h à 17h30,
et jeudi 31 décembre, de 9h à 17h30.
JAMPI
DEPUIS 1923
Suivez-nous sur les réseaux sociaux,
@Jampi_Glacier
et sur notre site internet
jampiglacier.com.
Ne pas jeter sur la voie publique. Imprimé par Cloître Imprimeur – 122 rue du Jardin des Lettres, 29800 Saint-Thonan.
SAS JAMPI, 785 rue Antoine de Saint-Exupéry, 29260 Ploudaniel. RCS Brest B310644315. Capital social 500 000,00€. SIREN 310644315.