

CARTE D'OR®
Professionnel

*Tout savoir sur nos glaces
délicieuses et engagées !*

Un savoir-faire local depuis plus de 45 ans : une large
gamme de parfums. Des nouveautés chaque année
et une production à Saint-Dizier en France.

Des ingrédients rigoureusement choisis : notre lait
provient de coopératives laitières françaises
et durables, nos sorbets plein fruit sont faits
avec des vrais morceaux de fruits.

Nous avons créé le programme Agriculteurs de Demain
afin d'accompagner les éleveurs dans la voie
d'un avenir durable en mettant en place
des actions concrètes.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.CartedOr.fr



Carte
- DESSERTS -



CARTE D'OR[®] Professionnel

Nos crèmes glacées et nos glaces



Café
avec du café Arabica
de Colombie



Caramel Fleur de Sel
à la fleur de sel
de Camargue avec des
morceaux de caramel



Chocolat Noir
à base de chocolat
Barry Callebaut



Menthe
avec des éclats
de chocolat noir



Nougat
avec des morceaux
de nougat



Rhum-Raisins
au rhum des Antilles
françaises, avec des
raisins macérés au rhum



**Vanille Bourbon
de Madagascar**
à l'extrait de vanille
Bourbon de Madagascar



Autre parfum :
Chartreuse

Nos sorbets plein fruit



Citron Vert
avec des écorces
de citron



Fraise
avec des morceaux
de fraise



Framboise
avec des morceaux
de framboise



Fruit de la Passion
avec des morceaux
de mangue



Poire
avec des morceaux
de poire Williams

Café gourmand

9,00 €

3 desserts maison
+1 boule de glace

Thé gourmand

9,90 €

3 desserts maison
+1 boule de glace

Coupe 1 boule 2,90€
Parfums au choix

Coupe 2 boules 5,70€
Parfums au choix

Coupe 3 boules 8,50€
Parfums au choix

Supplément topping 0,50€
Chantilly, chocolat, caramel, miel

Nos coupes glacées

Café ou Chocolat Liégeois 9,00€
1 boule Café ou Chocolat, 1 boule Vanille Bourbon,
café ou coulis chocolat, chantilly

Dame Blanche 9,00€
2 boules Vanille Bourbon, coulis chocolat, chantilly

Façon Snickers 9,50€
1 boule Caramel Fleur de Sel, 1 boule Vanille Bourbon,
coulis chocolat, coulis caramel, chantilly, cacahuètes

Ardéchoise 9,50€
2 boules Vanille Bourbon, crème de marrons, chantilly

La Coupe de Saison 9,50€
Demandez nous la composition

Nos coupes alcoolisées

Rhum Arrangé 10,00€
2 boules Rhum-Raisins, 2 cl de Rhum arrangé maison*

Colonel 11,00€
2 boules Citron Vert avec Vodka*

La Coupe Chartreuse 12,00€
2 boules de glace Chartreuse, coulis de chocolat,
liqueur de Chartreuse*, chantilly

Nos desserts fabriqués maison



Dessert du jour 5,50€
(selon stock disponible)

Fondant au chocolat 8,00€
et sa boule de glace Vanille Carte d'Or

Tarte du moment 8,00€

Crème brûlée vanille de Madagascar 7,50€

Tiramisu classique 8,50€

Pain perdu 6,50€

Nouveau :
demandez notre dessert à l'ardoise

(1) Glace (2) Nos crèmes glacées sont faites avec de la crème fraîche fabriquée dans nos régions françaises.

(3) Nos sorbets ont une teneur en fruits de 40% pour les fruits usuels, réduite à 20% pour les fruits acides et à saveur forte conformément au Code des Pratiques Loyales des Glaces.
Mentionnez : Tous les produits Carte d'Or sont pleins fruits. - (4) Peut contenir des traces de lait, ne convient pas aux personnes allergiques aux protéines de lait. - (5) Non fabriqué en France.

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles - Suggestion de présentation - (Pan Gelato = Brioche Glacée)