

DÉLICIEUSEMENT ENGAGÉ...



Carte d'Or soutient la filière laitière française



Une crème fraîche de nos régions



Des fruits issus de l'agriculture durable<sup>(4)</sup>

# CARTE D'OR

FABRICATION FRANÇAISE DEPUIS 1970

## Nos crèmes glacées



- Vanille Bourbon de Madagascar**  
à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar  
Vanilla
- Caramel Fleur de Sel**  
à la fleur de sel de Camargue avec des morceaux de caramel  
Salted butter caramel
- Menthe**  
avec des éclats de chocolat noir  
Mint chocolate
- Rhum-Raisins**  
au rhum des Antilles françaises, avec des raisins macérés au rhum  
Rum-Raisin

- Chocolat Noir**  
à base de chocolat Barry Callebaut à 70% de cacao d'Équateur  
Dark Chocolate
- Banane**  
avec des morceaux de banane  
Banana
- Noix de coco<sup>1</sup>**  
avec de la noix de coco râpée  
Coconut
- Parfum Tiramisu<sup>1-5</sup>**  
glace avec des morceaux de biscuit saveur café au marsala et une sauce café-cacao

- Café**  
avec du café Arabica de Colombie  
Coffee
- Chocolat au lait**  
avec des morceaux de chocolat au lait Milk chocolate
- Pistache**  
avec des éclats de pistaches de Californie grillées  
Pistachio
- Barbe à Papa**  
Parfum barbe à papa

## Nos sorbets plein fruit



- Citron Jaune**  
avec des morceaux de citron jaune de Sicile  
Lemon
- Ananas**  
avec de l'ananas des Philippines et des morceaux d'ananas confits  
Pineapple
- Fraise**  
avec des morceaux de fraise  
Strawberry

- Abricot**  
avec des morceaux d'abricot de Méditerranée  
Apricot
- Cerise**  
à la cerise griotte avec des morceaux de cerise  
Cherry
- Fruit de la Passion**  
au fruit de la passion d'Équateur avec des morceaux de mangue  
Passion fruit

- Cassis**  
avec des baies de cassis  
Blackcurrant
- Citron Vert**  
avec des zestes de citron vert  
Lime
- Pêche de Méditerranée**  
avec morceaux de pêche de méditerranée  
Peach

## Nos Cornets

- 1 boule** Parfum au choix 2,00€
- 2 boules** Parfums au choix 3,50€
- 3 boules** Parfums au choix 5,00€
- Supplément crème fouettée** 1,00€

## Nos desserts

- Fromage blanc des Alpes** 4,50€  
sucre ou miel ou coulis
- Coulant gourmand au chocolat** 5,00€  
crème anglaise et crème fouettée
- Mi-cuit caramel au beurre salé** 5,00€  
éclats de caramel
- Dessert du moment** 5,50€
- Café ou Thé gourmands** 6,00€
- Le Baba des tours** 6,80€  
Joli baba à la liqueur de Frigolet\*, sorbet citron, crème fouettée



**Pina Colada Glacée**  
Noix de Coco, Ananas, avec Rhum\*



**Thé Gourmand**



**Café Gourmand**

## Les Coupes Alcoolisées

- Mojito Givré** 8,00€  
2 boules Citron Vert, citron fruit menthe fraîche, Rhum\*
- Get Set** 8,00€  
2 boules Menthe chocolat avec Peppermint \*
- Sweet Irish** 8,00€  
Café, Vanille avec crème de Whisky\*
- Pina Colada glacée** 8,00€  
Noix de Coco, Ananas, Rhum\*

## Nos Coupes Glacées



**Inspiration Vacherin**  
Fruit de la Passion, Fraise, meringue, sauce à la fraise, crème fouettée



**Solo tiramisu**  
2 boules Tiramisu sauce chocolat, crème fouettée



**La Cabanaise**  
Cerise, abricot, Pêche, coulis d'abricot, fruit, crème fouettée



**Banoffee**  
Banane, Caramel, Chocolat au lait, sauce caramel beurre salé, crème fouettée



**Les Liégeois**  
2 boules Chocolat, 1 boule Vanille sauce chocolat ou 2 boules Café, 1 boule Vanille, sauce café ou 2 boules Caramel Fleur de Sel, 1 boule Vanille, sauce caramel et crème fouettée



**Dame Blanche**  
3 boules Vanille, sauce chocolat, crème fouettée

(1) Glace - (2) Nos crèmes glacées sont faites avec de la crème fraîche fabriquée dans nos régions françaises  
(3) Sorbet plein fruit : Teneur en fruits à 45% minimum pour les fruits usuels. Teneur réduite à 20% pour les fruits acides et à saveur forte.  
(4) Aujourd'hui nous garantissons que plus de 50% des fruits utilisés sont issus de l'agriculture durable et nous avons pour objectif d'avoir l'ensemble de nos fruits cultivés de façon durable. (S) Non fabriqué en France.  
Toutes nos recettes Carte d'Or restauration sont fabriquées en France (S2) à l'exception des gammes Création Glacée et Recettes à l'Italienne, qui sont fabriquées en Europe et qui représentent 5% des ventes. \* Peut contenir des traces de lait, ne convient pas aux personnes allergiques aux protéines de lait. Référence disponible à écoulement des stocks du distributeur.