



*tout savoir sur nos glaces  
délicieuses et engagées !*

*Un savoir-faire local depuis plus de 40 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 de 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](http://www.CartedOr.fr)

Unilever France SAS - RCS NANTERRE 552 119 216 - Visuels non contractuels - HOTCAKES

  
**CARTE D'OR**

FABRICATION FRANÇAISE DEPUIS 1978

  
**Bowling**  
CHANTEREYNE

CHERBOURG-EN-COTENTIN



*Carte*  
DESSERTS



Toutes nos glaces Carte D'Or sont fabriquées en France (D.U.) à l'exception de la gamme Création Glacée et Robotto qui sont fabriquées en Europe et qui représentent 5% des ventes.

MENT ENGAGÉ...

Carte d'Or soutient la filière laitière française

Une crème fraîche de nos régions

Des fruits issus de l'agriculture durable<sup>(1)</sup>

**CARTE D'OR**  
ÉLABORATION FRANCE, 50% PRODUITS FRANÇAIS

## 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 à 70% de cacao d'Équateur

**Chocolat Blanc**  
avec des morceaux de chocolat blanc

**Chocolat au Lait**  
avec des morceaux de chocolat au lait

**Menthe**  
avec des éclats de chocolat noir

**Noix de Coco**  
avec de la noix de coco râpée

**Pistache**  
avec des éclats de pistaches de Californie grillées

**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

## Nos sorbets plein fruit



**Cassis**  
avec des baies de cassis

**Citron Jaune**  
avec des morceaux de citron jaune de Sicile

**Fraise**  
avec des morceaux de fraise

**Pêche de Méditerranée**  
avec des morceaux de pêche de Méditerranée

**Framboise**  
avec des morceaux de framboise

## Nos coupes classiques

<b>Café ou Chocolat Liégeois</b> Crèmes glacées Café ou Chocolat, sauce café ou chocolat, chantilly	4,90€
<b>Dame Blanche</b> Crème glacée Vanille, sauce chocolat, chantilly	4,90€
<b>Équinoxe</b> Crèmes glacées Vanille, Rhum-Raisins, chantilly	4,90€
<b>Olympe</b> Crèmes glacées Fraise, Pistache, sorbet Cassis, chantilly	5,90€

## Nos coupes spéciales

<b>Poire Belle Hélène</b> Crème glacée Vanille, 1/2 poire, sauce chocolat, chantilly	5,50€
<b>Pêche Melba</b> Crème glacée Vanille, sorbet Pêche, 1/2 pêche, coulis de fruits rouges, chantilly	5,50€

## Nos coupes alcoolisées

<b>Corinthe</b> Crèmes glacées Vanille, Rhum-Raisins, Rhum brun*, raisins macérés, chantilly	5,90€
<b>Colonel</b> Sorbet Citron avec Vodka*	5,90€
<b>After Eight</b> Crème glacée Menthe, coulis chocolat, Gel 27*, chantilly	5,90€

## Les suggestions glacées



5,90 €

**Banana Split**  
Chocolat Noir, Fraise, Vanille, chantilly

<b>Coupe 2 boules</b> Parfums au choix	3,90€
<b>Coupe 3 boules</b> Parfums au choix	5,40€
<b>Supplément chantilly</b>	1,00€



Trois Chocolats

**Trois Chocolats** 5,90€  
Chocolat au Lait, Chocolat Blanc, Chocolat Noir

## Les coups de coeur du chef

<b>Riz au lait Maison</b>	3,80€
<b>Mousse au chocolat</b>	4,20€
<b>Crème brûlée</b>	4,20€
<b>Café ou Thé Gourmand</b>	6,00€



Café Gourmand

## Nos pâtisseries

<b>Brioche Perdue</b> Sauce caramel beurre salé, boule Vanille	4,30€
<b>Moelleux au chocolat</b> avec sa crème anglaise	4,30€



5,90 €

**Tarte Tatin du Chef**  
et sa boule Vanille, crème fraîche

## Pour les bambinos



2,00€

**Push Up Haribo**  
Vanille, sauce Fraise

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles - Suggestion de présentation

<sup>(1)</sup> Glace - <sup>(2)</sup> Nos crèmes glacées sont faites avec de la crème fraîche fabriquée dans nos régions françaises.  
<sup>(3)</sup> Sorbet plein fruit : teneur en fruits à 45% minimum pour les fruits crus, teneur réduite à 20% pour les fruits cuits et à saveur forte.  
<sup>(4)</sup> Jusqu'à nos garanties que plus de 50% des fruits utilisés sont issus de l'agriculture durable en ce qui concerne l'ensemble des fruits collectés de façon durable. <sup>(5)</sup> Non fabriqué en France.  
Tous nos produits Carte d'Or restauration sont fabriqués en France (à l'exception des gammes Création Glacée et Recettes à l'italienne, qui sont fabriqués en Europe et qui représentent 5% des ventes). <sup>(6)</sup> Peut contenir des traces de lait, ne convient pas aux personnes allergiques aux protéines de lait. Référence disponible à écoulement des stocks du distributeur.