



*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

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 crème.
Création Glacée et Robottée en Allemagne, 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⁽¹⁾

CARTE D'OR
FABRICATION FRANÇAISE - 100% PRODUITS FRAIS

Nos crèmes glacées et nos glaces



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

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
A base de chocolat Barry Callebaut à 70% de cacao d'Equateur

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 Coco¹
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

Parfum Tiramisu¹⁻⁵
glace des morceaux de biscuit saveur café au marsala et sauce café-cacao

Tentation Meringuée Vanille Framboise⁵
morceaux de meringue enrobés de chocolat blanc crème glacée vanille sautée framboise

Nos sorbets plein fruit⁽²⁾



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

Coupe 2 boules 3,70€
Parfums au choix

Coupe 3 boules 5,20€
Parfums au choix

Supplément chantilly 1,00€

Nos classiques

- Café ou Chocolat Liégeois** 4,70€
Crèmes glacées Café ou Chocolat, sauce café ou chocolat, chantilly
- Dame Blanche** 4,70€
Crème glacée Vanille, sauce chocolat, chantilly
- Équinoxe** 4,70€
Crèmes glacées Vanille, Rhum-raisins, chantilly
- Olympe** 5,70€
Crèmes glacées Fraise, Pistache, sorbet Cassis, chantilly

Nos spéciales

- Poire Belle Hélène** 5,30€
Crème glacée Vanille, 1/2 poire, sauce chocolat, chantilly
- Pêche Melba** 5,30€
Crème glacée Vanille, sorbet Pêche, 1/2 pêche, coulis de fruits rouges, chantilly
- Corinthe** 5,70€
Crèmes glacées Vanille, Rhum-Raisins, Rhum brun*, raisins macérés, chantilly
- Colonel** 5,70€
Sorbet Citron avec Vodka*
- After Eight** 5,70€
Crème glacée Menthe, coulis chocolat, Get 27*, chantilly

Les suggestions glacées



Trio de Créations Glacées
Tentation Meringuée Vanille Framboise, Tiramisu, Citron Jaune

5,70 €



Trois Chocolats



Exotique

- Trois Chocolats** 5,70€
Chocolat au Lait, Chocolat Blanc, Chocolat Noir
- Exotique** 5,70€
Rhum-Raisins, Vanille

Les coups de coeur du chef

- Riz au lait Maison** 3,60€
- Mousse au chocolat** 4,00€
- Crème brûlée** 4,00€
- La Gourmande** 4,70€
Riz, coulis de chocolat avec 1 boule de Noix de Coco



Nos pâtisseries

- Brioche Perdue** 4,10€
Sauce caramel beurre salé, boule Vanille
- Moelleux au chocolat** 4,10€
avec sa crème anglaise



Tarte Tatin du Chef
et sa boule Vanille, crème fraîche

5,70 €

Pour les bambinos



2,00€

Push Up Haribo
Vanille, sauce Fraise

(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 acidés et à saveur forte.
 (4) Assaisonnements: produits végétaux de 5% de base et/ou à base d'algues marines et/ou autres produits naturels d'origine végétale. (5) Non fabriqué en France.
 Toutes nos recettes Carte d'Or restauration sont fabriquées en France (5) 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 l'écoulement des stocks du distributeur.