



*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


CARTE D'OR

la vieille cave



cuisine catalane

51 avenue de la liberation | 66700 argeles sur mer
daima.jerome@neuf.fr | 07.84.48.75.07

Toutes nos recettes Carte d'Or restauration sont fabriquées en France (52) à l'exception des gammes Création Glacée et Recettes à l'Italienne, qui sont fabriquées en Europe et qui représentent 5% des ventes.

Carte
- DESSERTS -



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

CARTE D'OR

Coupe 1 boule

Parfums au choix

3,00€ Supplément
chantilly

1,00€

Coupe 2 boules

Parfums au choix

5,00€ Supplément
nappage

0,50€



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

Noix¹
avec des morceaux
de noix caramélisés

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



Nos sorbets plein fruit

Citron Vert
avec des zestes
de citron vert

Fraise
avec des morceaux
de fraise

Framboise
avec des morceaux
de framboise

Fruit de la Passion
au fruit de la passion d'Equateur
avec des morceaux de mangue

Mangue d'Inde
avec des morceaux
de mangue d'Inde

Nos coupes glacées



8,50 €
Banana Split
1 b. Chocolat Noir, 1 b. Fraise,
1 b. Vanille, banane fruit,
nappage chocolat, chantilly



8,00 €
Dame Blanche
3 b. Vanille,
nappage chocolat,
chantilly



8,00 €
Coupe des Iles
1 b. Mangue, 1 b. Noix de Coco,
1 b. Fruit de la Passion,
nappage fruits rouges,
chantilly



8,00 €
Café, Caramel ou Chocolat Liégeois
2 b. Café, Chocolat ou Caramel,
1 b. Vanille, nappage, chantilly



8,00 €
Coco Choco
1 b. Chocolat, 2 b. Noix de Coco,
nappage chocolat, chantilly



8,00 €
Antillaise
1 b. Café, 2 b. Rhum-Raisins,
nappage café, chantilly

Nos coupes alcoolisées*

9,50 €
Che Guevara
1 boule crème glacée Café, 1 boule crème glacée Rhum-raisins,
Rhum*, chantilly



9,50 €
Colonel
2 b. Citron Vert avec Vodka*



9,50 €
Irish Coffee
1 b. Café, 1 b. Vanille, Whisky*,
chantilly

Nos desserts

6,50€
Crème Catalane maison

7,50€
Baba au Rhum* maison

7,50€
Profiteroles

7,50€
Pêche rotie
avec sa boule de sorbet Pêche, nappage fruits rouges, chantilly

Café gourmand

8,50 €

La suggestion glacée



[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.
*Peut contenir des traces de lait, ne convient pas aux personnes allergiques aux protéines de lait. Eviter de déposer les sorbets et nappages sur glace.
[5] Non fabriqué en France - Toutes nos recettes Carte d'Or restauration sont fabriquées en France (52) à l'exception
des gammes Création Glacée et Recettes à l'Italienne, qui sont fabriquées en Europe et qui représentent 5% des ventes.