


CARTE D'OR®
Professionnel

INSPIRATION
RECETTES
Glacées



CARTE D'OR[®] Professionnel

Chez Carte d'Or Professionnel, nous croyons que chaque dessert est une opportunité de marquer les esprits. C'est pourquoi nous avons conçu ce catalogue de recettes comme une véritable source d'inspiration culinaire, pensée pour accompagner les chefs, pâtisseries et restaurateurs dans la création de desserts aussi gourmands que créatifs.

Que vous recherchiez des idées pour enrichir votre carte, surprendre vos clients ou gagner en efficacité en cuisine, laissez-vous guider par nos suggestions, revisitez les classiques ou osez l'innovation : avec Carte d'Or Professionnel, chaque dessert devient une signature.

Page 7. LES COUPES GLACÉES



Page 22. LES DESSERTS GLACÉS



Page 32. LES BOISSONS GIVRÉES



Page 43. LE SUCRÉ SALÉ



FABRIQUÉ EN FRANCE⁽¹⁾



Toutes nos crèmes glacées et nos sorbets plein fruit sont **fabriqués en France**, dans notre usine de Saint-Dizier (52). Nos 200 employés garantissent une **qualité de produits constante** grâce aux contrôles effectués tout au long de la fabrication des glaces.

APPROVISIONNEMENT LOCAL



Nous **soutenons les producteurs laitiers français**, puisque notre crème fraîche et notre lait proviennent de **nos régions françaises⁽²⁾** et sont collectés dans des coopératives laitières françaises.

EXIGENCES PROFESSIONNELLES

- Une **large gamme de 42 parfums** avec des recettes exclusives RHF.
- Une **texture facile à travailler** et une **maîtrise du temps de fonte** grâce à un foisonnement adapté.



CRÈMES GLACÉES :

pour plus d'onctuosité

SORBETS PLEIN FRUIT⁽³⁾ :

intenses en goût et végans⁽⁴⁾



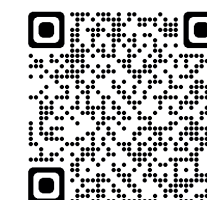
REJOIGNEZ NOS COMMUNAUTÉS INSPIRANTES

Le Club Maison Carte d'Or

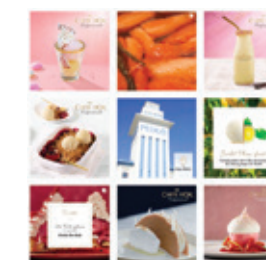
- Des recettes inspirantes
- Des experts pour vous accompagner
- Un programme fidélité

Scannez pour vous inscrire

maison.cartedor.fr/leclub



Instagram



@cartedorprofessionnel

⁽¹⁾ Fabriquées à St Dizier sauf Stracciatella, Tiramisu, Yaourt, Tentation Meringuée Vanille Framboise et Vanille de Madagascar Vegan. Ingrédients d'origine UE et non UE. ⁽²⁾ Aujourd'hui, le lait et 95% de la crème utilisés par notre usine de Saint-Dizier dans la fabrication de nos crèmes glacées provient des régions françaises ; sous réserve de disponibilité des quantités suffisantes dans les exploitations agricoles concernées. ⁽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. Tous nos sorbets Carte d'Or sont des sorbets plein fruit. Conformément au Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires. ⁽⁴⁾ Convient aux végétaliens.



Crèmes glacées

Les Incontournables



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



Chocolat Noir
À base de chocolat Barry Callebaut



Café
Avec du café Arabica de Colombie



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



Fraise
Avec des morceaux de fraise



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



Pistache
Avec des éclats de pistache grillés



Menthe
Avec des éclats de chocolat noir



Noix de Coco¹
Avec de la noix de coco râpée



Crèmes glacées

Les Gourmands



Inspiration popcorn caramélisé
Avec des éclats de maïs caramélisés



Nutty façon Pâte à Tartiner^{1,4}
Avec du chocolat au lait aux noisettes Gianduja



Chocolat au Lait
Avec des morceaux de chocolat au lait



Praliné
Avec des éclats de noisette caramélisés



Caramel
Avec des morceaux de caramel au lait



Banane
Avec des morceaux de banane



Chocolat Blanc
Avec des morceaux de chocolat blanc



Carnaval¹
Parfum guimauve avec des inclusions cacaotées



Vanille Inspiration Brownie
Avec des morceaux de gâteau fondant au chocolat



Yaourt³
Avec 35% de yaourt



Tentation Meringuée Vanille Framboise²
Avec des morceaux de meringue enrobés de chocolat blanc



Parfum Tiramisu^{1,3}
Glace avec des morceaux de biscuits saveur café, du Marsala et une sauce cacao-café



Parfum Stracciatella³
Avec des morceaux de chocolat noir



Vanille de Madagascar Vegan¹



Crèmes glacées

Les Régionaux



Marron
Avec des morceaux de marron



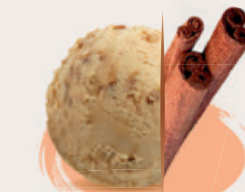
Spéculoos
Avec des morceaux de biscuits à la cannelle



Nougat
Avec des morceaux de nougat



Noix¹
Avec des morceaux de noix caramélisées



Cannelle
Avec des pépites de sucre enrobées de cannelle

Les Classiques



Sorbets Plein Fruit



Fraise
Avec des morceaux de fraise



Pêche de Méditerranée
Avec des morceaux de pêche



Abricot
Avec des morceaux d'abricot de Méditerranée



Pomme
Avec des morceaux de pomme Fuji



Poire
Avec des morceaux de poire Williams



Citron Jaune
Avec des morceaux de citron jaune de Sicile



Cassis
Avec des baies de cassis



Orange
Avec des écorces d'orange semi-confites



Framboise
Avec des morceaux de framboise



Cerise
Avec des morceaux de cerise Giotte

Les Exotiques



Sorbets Plein Fruit



Ananas
Avec des morceaux d'ananas confits



Citron Vert
Avec des écorces de citron



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



Fruit de la Passion
Avec des morceaux de mangue

LES ASSOCIATIONS DE PARFUMS

Voici quelques recommandations d'associations de nos parfums Carte d'Or Professionnel mais le plus important est que vous laissiez cours à votre imagination !



Sorbets Plein Fruit

D'une manière générale les sorbets exotiques s'accordent tous très bien entre eux, et les sorbets classiques également. On distingue les fruits rouges, les fruits exotiques, les fruits du verger et les agrumes.

- Abricot : Marron, Noix, Nougat, Caramel
- Orange : Fraise, Cannelle, Spéculoos, Yaourt
- Pêche : Banane, Nougat, Yaourt



Crèmes glacées

La Vanille (Vanille Bourbon de Madagascar, Vanille de Madagascar Végan et Vanille Inspiration Brownie) s'accorde avec tous les parfums de la gamme, glaces ou sorbets ! Il en est de même pour le Chocolat Noir, le Chocolat au Lait et le Caramel.

- Banane : Noix de Coco, Tentation Meringuée, Parfum Tiramisu et tous les sorbets
- Café : Nougat, Parfum Tiramisu, Parfum Stracciatella, Chocolat blanc, Pistache
- Cannelle : Chocolat Blanc, Orange
- Carnaval : Yaourt, Fraise
- Chocolat Blanc : Café, Cannelle, Spéculoos, Marron, Pistache, Praliné, Yaourt et les sorbets aux fruits rouges
- Inspiration Popcorn Caramélisé : Banane, Nutty, Chocolat
- Marron : Nougat, Chocolat Blanc, Nutty, Praliné, Abricot
- Menthe Chocolat : Yaourt, Fraise, Café
- Nougat : Tentation Meringuée, Marron, Praliné, Nutty et tous les sorbets aux fruits rouges et fruits du verger
- Noix : Pistache, Poire, Pomme
- Noix de Coco : Banane, Rhum-Raisins, Pistache, les sorbets exotiques et les fruits rouges
- Nutty : Banane, Marron, Noix, Pistache, Parfum Stracciatella, Praliné
- Praliné : Café, Chocolat Blanc, Marron, Parfum Stracciatella
- Pistache : Café, Chocolat Blanc, Noix, Nutty, Tentation Meringuée, Noix de Coco et tous les fruits rouges et fruits du verger
- Rhum-Raisins : Les fruits du verger et tous les parfums exotiques
- Spéculoos : Café, Parfum Tiramisu, Parfum Stracciatella, Chocolat Blanc, Yaourt, Orange
- Parfum Stracciatella : Tentation Meringuée, Nutty, Praliné, Spéculoos
- Tentation Meringuée : Nougat, Banane, Pistache et tous les sorbets
- Parfum Tiramisu : Banane, Café, Spéculoos
- Yaourt : Banane, Chocolat Blanc, Carnaval, Menthe Chocolat, Spéculoos et tous les sorbets aux fruits rouges et fruits du verger

1. LES COUPES GLACÉES

1 LE CONTENANT

En coupe haute, coupe basse, dans un verre : variez les contenants pour personnaliser votre offre de coupes glacées.

2 LES PARFUMS

Jouez sur des associations de parfums variées pour donner des touches gourmandes, exotiques, printanières ou régionales à vos créations.

3 LES TOPPINGS⁽¹⁾

Soyez imaginatifs ! Les toppings viennent sublimer vos créations et les rendent encore plus appétissantes.

- 
- Sorbet Framboise
 - Framboise fraîche
 - Biscuit cigare

2 BOULES DE GLACES + TOPPING⁽¹⁾

**Prix d'achat
Maximum** 1,20€

**Prix de vente
Prix Moyen Conseillé⁽²⁾** 6,00€



LES GRANDS CLASSIQUES EN RESTAURATION

Ces coupes sont celles les plus mises à la carte chez nos clients restaurateurs. Vous pouvez toutes les proposer en version 2 boules ou 3 boules et avec des garnitures et des sauces pour plus de gourmandise.



LA DAME BLANCHE

Crème glacée Vanille
Coulis de chocolat
Crème fouettée
En option : les amandes effilées

LA POIRE BELLE-HÉLÈNE

Sorbet Poire
Crème glacée Chocolat Noir ou au lait
Crème fouettée et coulis de chocolat
Morceaux de poire

Imaginé en 1864 par Auguste Escoffier en l'honneur de l'opéra la Belle-Hélène d'Offenbach, ce dessert devenu rapidement populaire, fait désormais partie du patrimoine gastronomique français.



LE CAFÉ LIÉGEOIS

Crème glacée Café
Crème glacée Vanille
Coulis de chocolat
Crème fouettée



LE CHOCOLAT LIÉGEOIS

Crème glacée Chocolat
Crème glacée Vanille
Coulis de chocolat
Crème fouettée



LA FRAISE MELBA

Crème glacée Vanille
Crème glacée Fraise
Coulis de fraise
Fraises fraîches
Crème fouettée

Si ce n'est pas la saison des fraises, remplacez une boule de Vanille par une boule Fraise



LA PÊCHE MELBA

Crème glacée Vanille
Sorbet Pêche
Coulis de framboise
Pêches fraîches
Crème fouettée



La Pêche Melba a elle aussi été inventée par Auguste Escoffier, en l'honneur de la cantatrice Nellie Melba. Un jour de 1894 où elle était de passage au Savoy Hôtel de Londres, où il travaillait, il entendit sa voix, et sous le charme, décida de créer un dessert qui porterait son nom.



LA CRAQUANTE

Crème glacée Tentation Meringuée
Crème glacée Pistache
Coulis de fruits rouges
Framboises et éclats de pistache



LES COUPES SAISONNIÈRES

L'automne et l'hiver misez sur les crèmes glacées aux parfums gourmands et réconfortants, tandis qu'au printemps ou en été, proposez des sorbets fruités rafraîchissants.

L'AUTOMNALE

Sorbet Poire (x1)
Glace Noix (x2)
Crème fouettée
Morceaux de poires



Marron/ Vanille
Nougat / Pistache
Pomme ou Orange/ Cannelle

L'HIVERNALE

Crème glacée Chocolat Noir
Crème glacée Vanille Inspiration Brownie
Crème fouettée
Brownie et éclats de pralin



Les parfums réconfortants en hiver :
Caramel, Chocolat, Vanille Inspiration Brownie,
Spéculoos, Praliné

LA PRINTANIÈRE

Crème glacée Fraise
Crème glacée Vanille
Sorbet Fraise
Coulis de fraises
Fraises fraîches



L'ESTIVALE

Sorbet Cassis
Sorbet Pêche
Glace Vanille Vegan
Coulis de fruits rouges
Fruits frais

*Ajoutez des fruits frais de saison
dans vos créations glacées*



LES COUPES RÉGIONALES

Mettez à l'honneur les spécialités locales à travers des coupes glacées qui revisitent les saveurs de vos régions.



LA TROPICALE

Sorbet Fruit de la Passion (x2)
Crème glacée Rhum-Raisins
Brunoise de mangue aux zestes de citron vert
Sablé
Crèmeux vanille
Copeaux de noix de coco

LA PROVENÇALE

Sorbet Abricot
Sorbet Cassis
Crème glacée Nougat
Crème chantilly
Coulis d'abricot
Amandes effilées



L'ARDÉCHOISE

Crème glacée Vanille
Crème glacée Marron
Coulis caramel
Noisettes



L'ALSACIENNE

Crème glacée Spéculoos
Crème glacée Vanille
Sorbet Orange
Coulis de chocolat
Spéculoos



L'ITALIENNE FAÇON TIRAMISU

Crème glacée Café
Glace Parfum Tiramisu
Coulis de chocolat



LE ZESTE MÉDITERRANÉEN

Sorbet Orange
Sorbet Citron Jaune
Agrumes
Macaron



LES COUPES GOURMANDES

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Crème glacée Chocolat Noir
Mousse au chocolat

PAVLOVA FRAISE REVISITÉE

Sorbet Fraise (x2)
Coulis de fraise
Sablé
Crèmeux vanille
Meringue

BANOFFEE

Crème glacée Banane (x2)
Crème glacée Caramel
Confiture de lait
Crumble (ou palais breton)
Morceaux de banane
Crème chantilly
Copeaux de chocolat noir

BROWNIE

Crème glacée Vanille inspiration Brownie (x2)
Crème glacée Chocolat Noir
Sauce chocolat

LE MONT BLANC POIRE

Crème glacée Vanille (x2)
Crème glacée Marron
Brunoise Poire Vanille
Crème de marron
Crèmeux vanille
Tuile de biscuit

L'astuce de chef

L'insert d'un biscuit
entre les deux boules de
glace permet d'effectuer
une superposition des
éléments pour un effet
visuel garanti.

TOUT CHOCOLAT

Crème glacée Chocolat Blanc
Crème glacée Chocolat Noir
Sauce chocolat
Biscuit sablé
Pointes de crèmeux vanille
Copeaux de chocolats blanc et noir

TARTE CITRON MERINGUÉE

Sorbet Citron Vert
Crumble
Crèmeux au citron
Meringue



NOIX CARAMELISÉE

Glace Noix
Crème glacée Caramel
Crème glacée Chocolat Noir
Sauce caramel
Crème chantilly



MACARON AGRUME

Sorbet Orange (x2)
Sorbet Citron Jaune
Crème chantilly
Quartier de mandarine
Zeste de citron jaune



RÊVE BLANC

Crème glacée Chocolat blanc (x2)
Coulis de chocolat au lait
Brisure de biscuit
Mini-Donuts



DAME CLAIRE

Crème glacée Marron (x3)
Coulis de caramel
Crème chantilly
Tuile de caramel
Graines de sésame



GRANOLA YAOURT

Crème glacée Yaourt
Crème glacée Pistache
Coulis de caramel
Granola





LA QUÉBÉCOISE

Crème glacée Pistache
Crème glacée Vanille inspiration Brownie
Crème glacée Caramel
Sirop d'érable
Pommes cuites, noix de pécan



GOLDEN HOUR

Crème glacée Café
Crème glacée Chocolat au lait
Sauce chocolat
Crème fouettée
Bâtonnets de meringue
Perles de sucre dorées



POPCORN

Crème glacée Inspiration Popcorn Caramélisé
Crème glacé Chocolat au lait
Popcorn caramélisés
Sauce chocolat



FAÇON CHARLOTTE AUX FRAISES

Crème glacée Fraise
Sorbet Fraise
Biscuits à la cuillère



CHOUCHOU

Crème glacée Inspiration Popcorn Caramélisé
Crème glacée Praliné
Cacahuètes caramélisées
Amandes caramélisées
Coulis de caramel



YAOURT AUX FRUITS

Sorbet Cerise
Sorbet Pêche
Crème glacée Yaourt
Coulis de fraises
Fraises fraîches

SURFEZ SUR LES TENDANCES !



La Pistache
c'est le parfum du moment

CHOCOLAT DE DUBAÏ

Crème glacée Pistache (x3)
Sauce chocolat
Éclats de pistache
Cheveux d'ange
Carré de chocolat

LE GÂTEAU AU CHOCOLAT GIVRÉ



À partager

LA JAPONAISE

Crème glacée Pistache
Sorbet Framboise
Coulis framboise
Crèmeux matcha
Cake au matcha



Le matcha

POUR LES PLUS PETITS

Un enfant heureux, c'est une famille qui revient ! Pensez aux plus jeunes avec des desserts glacés colorés.

CARNAVAL

Glace Carnaval - Parfum Guimauve
Marshmallow
Bonbons



ARC-EN-CIEL

Crème glacée Fraise
Crème glacée Vanille
Sucre rose pétillant



PINOCCHIO

Glace Carnaval
Mini cônes
Dragées cacaotées



Faites une Coupe Licorne en remplaçant Carnaval par la Glace Nutty - Chocolat Noisette

2. LES DESSERTS GLACÉS

SANDWICH GLACÉ

Crème glacée Vanille inspiration Brownie
Biscuits cookie



LES DESSERTS À L'ASSIETTE



VANILLE PASSION GOURMANDE

Glace Noix de Coco
Sorbet Fruit de la Passion
Crèmeux vanille
Coulis de mangue



SALADE DE FRUITS

Sorbets Citron jaune, Ananas et Mangue
Morceaux de fruits frais (ananas, pêche, mangue)
Meringue



LA PIÑA COLADA

Crème glacée Vanille
Sorbet Ananas
Marmelade d'ananas
Meringue à la coco
Coco rappée



CHEESECAKE MANGUE

Sorbet Mangue
Ganache de mangue et chocolat
Mousse Cheesecake
Coulis de mangue
Tuile aux amandes
Popcorn caramélisés

BRIOCHE PERDUE

Crème glacée Vanille inspiration Brownie
Brioche perdue

*Toutes les pâtisseries s'accompagnent
d'une boule de glace.
À vous de trouver l'association de
parfums parfaite !*



FRUIT RÔTI

Crème glacée Caramel Fleur de Sel
Tranche d'ananas rôtie et caramélisée

*Pommes, abricots, pêches,
figues, pamplemousses ou
ananas peuvent être rôtis à la
poêle ou au four, au miel ou
au caramel...*



PANCAKE

Crème glacée Chocolat Noir
Pancake



TARTE AUX FRUITS

Crème glacée Nougat
Tarte aux pommes, pruneaux ou abricots



LE FONDANT

Crème glacée Pistache
Fondant chocolat



*L'astuce de chef pour réaliser une
quenelle de glace :*

1. Choisissez la bonne cuillère : à soupe et bien galbée.
2. Utilisez 2 cuillères pour façonner la quenelle de glace et lui donner sa forme ovale.
3. Pour des quenelles bien lisses, trempez les cuillères dans l'eau chaude, cela évite aussi que la cuillère ne colle.

PROFITEROLE

Crème glacée Parfum Stracciatella
Coque de chou à garnir

*Rocher
de glace*



*Rocher ou quenelle ? Les chefs
utilisent souvent les rochers pour
les assiettes de bistrot et les
quenelles pour les présentations
gastronomiques.*

BANANA'POP

Crumble de biscuit
Crème fouettée
Bananes caramélisées
Crème glacée Inspiration Popcorn Caramélisé



PAVLOVA PASSION

Sorbet Fruit de la Passion
Meringue
Coulis fruits exotiques



LE MACARON

Caramel



LA TARTELETTE

Framboise



LE MACARON

Citron Vert



BROWNIE CUP NUT'S EN CAFÉ GOURMAND

Glace Noix
Coulis de caramel
Brownie en forme de petite cup

*La boule de glace dans une
composition de café gourmand ?
C'est le petit twist de
générosité, de légèreté et de
fraîcheur. Surprise garantie !*

LE CHOU SURPRISE

Crème glacée Spéculoos
Coque de chou à garnir
Crèmeux vanille (autour de la boule de glace)



PANGELATO NUTTY

Crème glacée Praliné
Pâte à tartiner chocolat noisette
Praliné en grain

*Se décline aussi avec
les parfums Marron,
Spéculoos ou Cannelle*



PANGELATO FRUITÉ

Crème glacée Fraise
Coulis d'abricot
Crumble de meringue



CRUMBLE AUX POMMES

Sorbet Pomme (x2)
Crème glacée Rhum-Raisins
Crèmeux vanille
Coulis caramel
Biscuit crumble



SANDWICH GLACÉ NOUGAT EXOTIQUE

Sorbet Mangue (couche 1)
Crème glacée Nougat (couche 2)
Sablé au sucre Muscovado (rond de 8cm)
Morceaux de nougat et de mangue
Zeste de citron vert

L'astuce de chef

Remplacer le sucre blanc du
sablé par du sucre
Muscovado permet d'apporter
une note aromatique de
vanille et de pain d'épices à
vos préparations.



L'ÉCLAIR CROQUANT

Sorbet Poire (x2)
Sorbet Framboise
Éclair craquelin
Crèmeux vanille
Framboises et pêches fraîches
Éclats de framboises séchées



LES GRANDES OCCASIONS

DEMI-SPHÈRE DE NOËL

Crème glacée Chocolat Noir
Crèmeux chocolat
Noisettes torréfiées

*Recettes complètes à retrouver
sur notre site internet
maison.carted'or.fr, pour tous les
membres du Club Maison*



MONT BLANC

Crème glacée Nougat
Marmelade de clémentine
Dôme de crème chantilly et son vermicelle aux marrons
Meringues



PROFITEROLE PRALINÉ

Crème glacée Praliné
Coque de chou à garnir
Crèmeux caramel
Noisettes torréfiées



LE DÔME SURPRISE AUX MARRONS

Crème glacée Marron
Biscuit sablé
Crème de marron



TARTE GLACÉE SURPRISE

Sorbet Framboise
Fond de tarte
Compotée de fruits noirs
Mascarpone
Sucre pétillant rose



GOUTTE DE MERINGUE

Sorbet Fraise
Goutte de meringue
Purée de fraise sucrée
Fraises fraîches coupées en lamelle





AFFOGATO

Crème glacée Vanille
Café espresso

3.

LES BOISSONS GIVRÉES

LES AFFOGATO

D'origine italienne, cette boisson devenue tendance allie l'intensité du café espresso à la douceur de la glace, un mariage subtil entre le chaud et le froid. A la croisée du café, du café gourmand et du dessert, l'affogato est le compromis idéal pour les petits budgets et petites faims.



AFFOGATO MOCHA

Crème glacée Chocolat Noir
Espresso
Mousse de lait
Sauce chocolat



LE GOURMAND AUX ÉPICES

Crème glacée Spéculoos
Espresso
Crème fouettée
Brisures de spéculoos



AFFOGATO DALGONA

Crème glacée Vanille
Mousse de café
Mousse de lait



NUTTY

Crème glacée Praliné ou glace Nutty
Espresso
Gianduja
Éclats de noisettes
Crème fouettée

*Versez le café devant votre client
ou laissez-le faire !*



LES MILKSHAKES



Ajoutez 3 boules de glace et 150 ml de lait, d'eau ou de jus de fruits.



Mixez maximum 1 minute suivant la consistance recherchée.



Ajoutez des coulis, de la crème fouettée et toutes autres garnitures pour un maximum de plaisir !

Le milkshake en 3 étapes (330ml)

CAFÉ FRAPPÉ

Crème glacée Praliné
1 café expresso
Lait
Glace pilée



Remplacez la crème glacée Praliné par la crème glacée Café pour un goût intense en café.



Pour une boisson végétalienne, remplacez le lait par des boissons végétales.



BROWNIE SHAKE

Crème glacée Chocolat Noir
Crème glacée Vanille inspiration Brownie
Sauce chocolat
Crème fouettée
Morceaux de brownie et pralin



CHOC'COCO

Crème glacée Chocolat au lait
Glace Noix de Coco (x2)
Sauce chocolat
Rocher coco et coco rappée

POPCORN

Crème glacée Inspiration Popcorn Caramélisé
Crème glacée Vanille
Coulis caramel
Popcorn caramélisés



AUTOMNE

Crème glacée Cannelle
Crème glacée Vanille inspiration Brownie
Sauce chocolat



FRUITÉ EXOTIQUE

Sorbet Manguue
Sorbet Fruit de la Passion
Crème glacée Banane



LAPIN DE PÂQUES

Glace Nutty - Chocolat Noisette
Crème glacée Vanille



NOUGAT

Crème glacée Vanille (x2)
Crème glacée Nougat



YAOURT À BOIRE

Crème glacée Spéculoos (x2)
Crème glacée Yaourt



FRUITS ROUGES

Crème glacée Fraise (x2)
Sorbet Framboise



CANNELLE ÉPICÉE

Crème glacée Cannelle
Crème glacée Vanille
Mélange d'épices « pumpkin spice »



LES SMOOTHIES & THÉS GLACÉS

Float vs Mixé : Deux expériences rafraîchissantes bien distinctes !



Float

La boule de glace ou de sorbet est déposée délicatement dans la boisson. Elle flotte !



Mixé

La glace est mélangée à la boisson à l'aide d'un shaker ou d'un mixeur, apportant une texture granité inédite au mélange.



SORBET TEA

Sorbet Pêche (x2 - mixé)
Thé vert (200 ml)
Menthe fraîche
Morceaux de pêche

*À décliner
avec l'abricot*

LIMONADE RASPBERRY

Sorbet Framboise (Float)
Limonade (200 ml)
Menthe fraîche
Framboise



*Au contact du
sorbet et du soda,
se crée une mousse !*

PIÑA COLADA

Glace Noix de coco (x2 - mixé)
Glace Noix de coco (x1 - float)
Purée d'ananas
Sirop de Piña Colada
Eau (200 ml)



COLD CHERRY

Sorbet Cerise (x2 - mixé)
Sorbet Cerise (x1 - float)
Eau pétillante (150 ml)
Grenades, baies de cassis et romarin

GRANITÉ ORANGE

Sorbet Orange (x3 - mixé)
Sorbet Orange (x1 - float)
Eau (200 ml)



BUBBLE TEA

Sorbet Mangue (x2 - mixé)
Thé vert (200ml)
Perles de fruit



MATCHA GLACÉ

1 cuillère à café de matcha
Lait d'avoine (250 ml)
Crème glacée Vanille Vegan (mixé)
Glaçons



FROZEN BANANA

Crème glacée Banane (x3 - mixé)
Jus multifruit (150 ml)
Morceaux de banane



LES COCKTAILS

Valorisez votre offre de cocktails en y ajoutant 1 ou 2 boules de glace/sorbet.
La texture complètement givrée vient prolonger la fraîcheur du cocktail !

LE COLONEL

Sorbet Citron Jaune
4 cl Vodka

*Le sorbet ajoute la juste
dose de saveur et de
douceur. Inutile de sucrer !*



FROZEN LONDON MULE

Sorbet Citron Vert
4 cl Gin
12 cl Ginger Beer
1 cl Jus de citron vert pressé
Quartiers de Citron Vert



MARGARITA À L'ORANGE

Sorbet Orange
5 cl Tequila
2 cl Cointreau
Jus d'orange sanguine



ESPRESSO MARTINI

Crème glacée Café
5 cl Vodka
3 cl Liqueur café
1 café espresso



SPRITZ FRAISE SUREAU

Sorbet Fraise
6 cl Prosecco
4 cl liqueur de Fleur de Sureau
3 cl Eau pétillante



LILLET PASSION

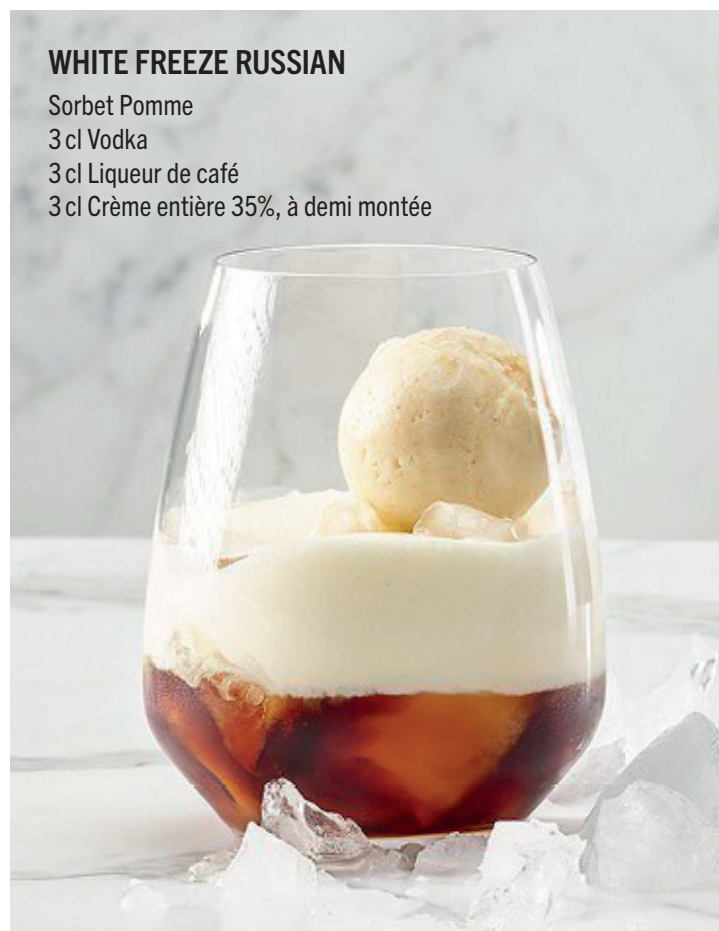
Sorbet Fruit de la Passion
9 cl Prosecco
6 cl Lillet
1 cl Jus de citron vert





GELATO SPRITZ

Sorbet Orange
9 cl Prosecco
6 cl Amer italien
3 cl Eau pétillante



WHITE FREEZE RUSSIAN

Sorbet Pomme
3 cl Vodka
3 cl Liqueur de café
3 cl Crème entière 35%, à demi montée



PUNCH

Sorbet Mangue
5 cl Rhum blanc
1 cl Rhum ambré
5 cl Nectar de mangue
5 cl Nectar de goyave
5 cl Nectar de banane
1 cl Jus citron vert



4. SUCRÉ SALÉ

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

Sorbet Framboise



PLATEAU DE FROMAGES

Sorbet Abricot
Assortiment de fromages



TARTARE DE SAUMON PASSION

Préparation du tartare : saumon frais, dés de mangue, jus de citron vert, graines de sésame et filet d'huile d'olive.

Dressage : Sorbet Fruits de la Passion, pointes de guacamole ou morceaux d'avocat, jeunes pousses et touches de sauce soja.



CRÈME DE CAROTTES AUX CREVETTES, COQUILLES ST-JACQUES

Potage de carottes au lait de coco, mijoté avec de la citronnelle et des feuilles de citron kafir.

Pour le dressage :

- Glace Noix de Coco
- Noix de St-Jacques et queues de crevettes sautées
- Carottes blanchies

Servir avec du riz.

Ajoutez des oignons, de l'ail et un bouillon de légume dans le potage




CARTE D'OR®
Professionnel