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, pâtissiers 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.

CARTE D'OR® Professionnel

NOTRE GAMME À DES TINATION DES PROFESSIONNELS 2,4L

Les Incontournables

Crèmes glacées

Vanille Bourbon de Madagascar 5L
À l'extrait de **vanille Bourbon de Madagascar**

Chocolat Noir 5L
À base de **chocolat Barry Callebaut**

Café 5L
Avec du **café Arabica de Colombie**

Caramel Fleur de Sel 5L
À la **fleur de sel de Camargue** avec des morceaux de caramel

Fraise 5L
Avec des morceaux de fraise

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

Nouvelle recette

Pistache
Avec des éclats de pistache grillés

Menthe
Avec des éclats de chocolat noir

Noix de Coco[1]
Avec de la noix de coco râpée

Les Gourmands

Crèmes glacées

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

Carnaval[1]
Parfum guimauve avec des inclusions cacaotées

Vanille Inspiration Brownie
Avec des morceaux de gâteau fondant au chocolat

Yaourt[3] 5L
Avec 35% de yaourt

Tentation Meringuée Vanille Framboise[2]
Avec des morceaux de meringue enrobés de chocolat blanc

Parfum Tiramisu[1,3] 5L
Glace avec des morceaux de biscuits saveur café, du Marsala et une sauce cacao-café

Nouvelle recette

Parfum Stracciatella[3] 5L
Avec des morceaux de chocolat noir

Vanille de Madagascar Vegan[1]

Les Régionaux

Crèmes glacées

Marron
Avec des morceaux de marron

Spéculoos
Avec des morceaux de biscuits à la cannelle

Nougat
Avec des morceaux de nougat

Noix[1]
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 5L
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 Griotte

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

(1) Glace. (2) Crème glacée vanille et sorbet framboise. (3) Recette exclusivement disponible en format 5L. (4) Parfum Chocolat Noisette. (5) Convient aux végétaliens.

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 revente Prix Moyen Conseillé(2)	6,00€

x5

(1) Garnitures. (2) Les prix marketing conseillés sont des prix recommandés. Il s'agit de prix maximum étudiés pour optimiser les volumes au regard des attentes des consommateurs. Le distributeur reste libre de fixer ses propres prix de revente.

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

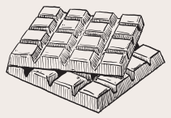
LA POIRE BELLE-HÉLÈNE

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 CHOCOLAT LIÉGEOIS

Crème glacée Chocolat
Crème glacée Vanille
Coulis de chocolat
Crème fouettée



LE CAFÉ LIÉGEOIS

Crème glacée Café
Crème glacée Vanille
Coulis de chocolat
Crème fouettée

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

LA FRAISE MELBA

Crème glacée Vanille
Crème glacée Fraise
Coulis de fraise
Fraises 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 PÊCHE MELBA

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

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

Ajoutez des fruits frais de saison dans vos créations glacées

L'ESTIVALE

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

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
Crémeux 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

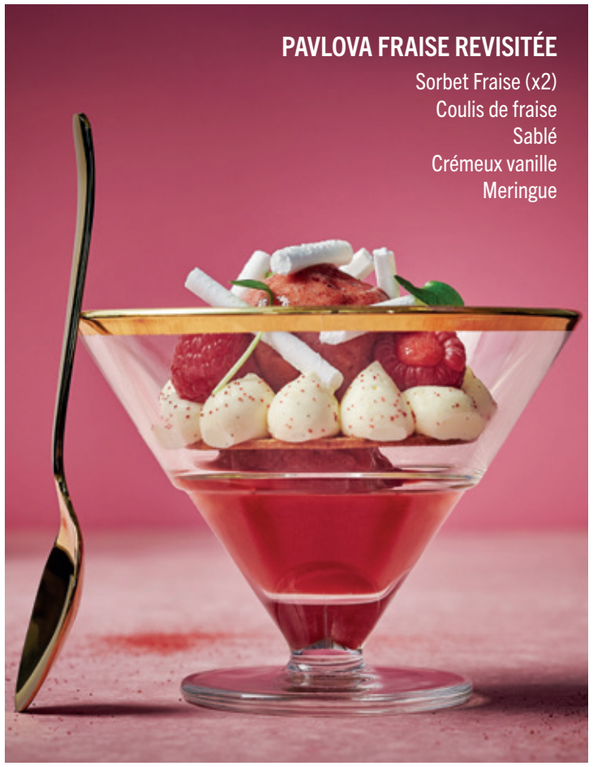
L'ITALIENNE FAÇON TIRAMISU
Crème glacée Café
Glace Parfum Tiramisu
Coulis de chocolat

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
Crémeux vanille
Meringue

TOUT CHOCOLAT

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

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.

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
Crémeux vanille
Tuile de biscuit

TARTE CITRON MERINGUÉE

Sorbet Citron Vert
Crumble
Crémeux au citron
Meringue

NOIX CARAMÉLISÉE

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
Crémeux 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 cacaotés

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
Crémeux vanille
Coulis de mangue

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

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

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 !

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

FRUIT RÔTI

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

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

Quenelle de glace

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

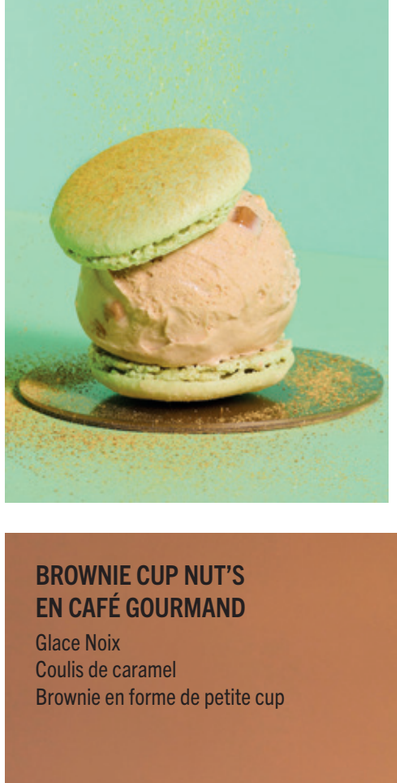
Sorbet Fruit de la Passion
Meringue
Coulis fruits exotiques

LE CHOU SURPRISE

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

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 !

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
Crémeux 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
Crémeux vanille
Framboises et pêches fraîches
Éclats de framboises séchées

LES GRANDES OCCASIONS

DEMI-SPHÈRE DE NOËL

Crème glacée Chocolat Noir
Crémeux chocolat
Noisettes torréfiées

Recettes complètes à retrouver sur notre site internet maison.cartedor.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
Crémeux 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

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 Mangue
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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MARGARITA À L'ORANGE

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

SPRITZ FRAISE SUREAU

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

ESPRESSO MARTINI

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

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

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