

## Glaces & Sorbets

### Les Vacherins

VANILLE CAFÉ, VANILLE CASSIS, VANILLE CHOCOLAT,  
VANILLE FRAMBOISE, PASSION CASSIS,  
PASSION FRAMBOISE (1)

### L'Exotica

SORBET EXOTIQUE (PASSION, ANANAS, MANGUE)  
SORBET FRAISE (MARA DES BOIS)  
ET COULIS DE FRAISE (1)

### Le Pêché Mignon

SORBET FRAMBOISES, COEUR PARFAIT VANILLE  
ET MORCEAUX DE PÊCHES RÔTIES (1)(B)

### Le Breton

GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ SORBET POMME  
COULIS CARAMEL (NOUVELLE RECETTE  
PLUS FORTE EN CARAMEL) (1)(B)

### La Belle Hélène

GLACE CHOCOLAT, COEUR SORBET POIRE  
ET BISCUIT MACARON (1)(B)

### Le Trésor des Îles

SORBET MANGUE PASSION, CRÈME GLACÉE VANILLE  
DE MADAGASCAR SUR BISCUIT AMANDES DACQUOIS (1)(B)

# CARTRON

Certains de nos gâteaux tel que "L'Envol" sont des créations 2017.

D'autres, comme le Tonkinois, la Charlotte aux poires, le Russe, sont fabriqués avec des recettes originales créées par Monsieur François Cartron père, en 1962, 1974 et 1963. Nous sommes extrêmement rigoureux dans la sélection de nos ingrédients : la vanille Bourbon d'origine Réunion et Madagascar, les amandes d'origine Valencia (Espagne), les noisettes d'Italie Piémontaise et Romaine, les marrons glacés sont d'origine Italienne (Turin ou Naples), les écorces d'oranges d'origine Corse sont confites à Soveria.



Pour mieux vous servir **CARTRON** vous accueille toute l'année.

VANNES 15 RUE SAINT VINCENT TÉL 02 97 47 30 34 - AURAY 40 PLACE DE LA REPUBLIQUE TÉL 02 97 24 02 97  
SARZEAU 2 PLACE DU GENERAL DE GAULLE TÉL 02 97 41 21 21 - PONTIVY 16 RUE NATIONALE TÉL 02 97 27 02 70  
LE POULFANC / VANNES TÉL 02 97 43 03 12 - SAINT AVÉ PLACE FRANCOIS MITTERRAND TÉL 02 97 44 49 49

# CARTRON



# CARTRON



# 50

ans

D'EXPÉRIENCE ET DE SAVOIR-FAIRE. NOUS FABRIQUONS TOUS NOS PRODUITS !  
NOS CHOCOLATS SONT RÉGULIÈREMENT RÉCOMPENSÉS, SALON INTERNATIONAL DE LA CONFISERIE,  
SALON DU CHOCOLAT, SALON DE LA GASTRONOMIE BRETONNE, ETC...



PÂTISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - CONFISEUR - PAIN CARTRON





### Le Marquis

BISCUIT CHOCOLAT  
ET MOUSSE CHOCOLAT (2)(B)



### Le Triomphe

BISCUIT CHOCOLAT NOISETTES ET  
CROUSTILLANT FEUILLETINE, MOUSSELINÉ  
PRALINÉ NOISETTES ET MOUSSELINÉ  
CHOCOLAT (1)(B)



### Le Russe

BISCUIT AMANDE ET  
CRÈME D'AMANDES (1)



### L'Alcazar

BISCUIT CROUSTILLANT NOISETTES,  
CRÈMEUX CHOCOLAT ET CHANTILLY LÉGÈRE  
AU CHOCOLAT RECOUVERTE D'UNE FINE  
FEUILLE DE CHOCOLAT AU LAIT



### Le Caramélo Poire

MOUSSE CARAMEL AU BEURRE SALÉ,  
POIRES RÔTIES CARAMELISÉES,  
CROUSTILLANT AUX CRÊPES  
DENTELLES ET BISCUIT AMANDES (1)(B)



### L'Équinoxe

MOUSSE CHOCOLAT NOIR EXTRA  
CRÈMEUX VANILLE BOURBON, BISCUIT  
CROUSTILLANT, CRÊPES DENTELLES (1)(B)



### La Charlotte aux Poires

(NOTRE SPÉCIALITÉ) BAVAROIS POIRES  
ET VANILLE, BISCUIT CUILLÈRE  
ET COULIS DE FRAMBOISES (1)



### L'Envol

CRÈMEUX CARAMEL, CHOCOLAT LAIT  
À L'ORANGE, PAIN DE GÈNES AU CHOCOLAT  
CROUSTILLANT CRÊPE DENTELLE (1)(B)



### Le Brasilia

BISCUIT CAFÉ ET  
MOUSSE CAFÉ (2)(B)



### Trois Chocolats

MOUSSE CHOCOLAT BLANC, LAIT ET NOIR,  
BISCUIT MOELLEUX, CHOCOLAT CROUSTILLANT,  
ET CRÊPES DENTELLES (1)



### Le Fruits Rouge

CRÈMEUX LÉGER À LA VANILLE BOURBON,  
BAVAROIS FRUITS ROUGES (FRAISES,  
FRAMBOISES, GROSEILLES) COULIS FRAISES  
AUX ÉCLATS D'AMANDES ET FRAMBOISES (1)(B)



### L'Amandine Citron

(LA FINESSE) BISCUIT AMANDE  
ET CRÈME CITRON (1)



### Le Tonkinois

(LE GRAND CLASSIQUE) MERINGUE  
CHOCOLAT ET CRÈME  
CHOCOLAT (2)



### Le Tendresse

CRÈME CITRON, COMPOTÉE FRAISE,  
CRÈME LÉGÈRE VANILLE, BISCUIT  
AMANDE ET CRUMBLE  
CROUSTILLANT (1)(B)



### Le Roussillon

CRÈMEUX ABRICOT ET CONFIT ABRICOT  
SUR PAIN DE GÈNES, CHANTILLY AU CHOCOLAT  
BLANC VANILLÉ, CROUSTILLANT SPÉCULOS (1)(B)

**INDICATIONS :**  
(1) À SORTIR 20 MINUTES AVANT DE SERVIR  
(2) À SORTIR 1 HEURE AVANT DE SERVIR  
(B) EN BÛCHE POUR NOËL

**PETITS CONSEILS :**  
pour mieux servir vos desserts glacés,  
la glace doit se déguster moelleuse.  
Il vous faudra donc la placer avec son emballage  
isotherme dans votre congélateur et la sortir  
une heure avant de la servir.