



Les formules petits déjeuners :

Formule 2.20 € : café expresso + viennoiserie (croissant ou chocolatine)

Formule 3.50 € : café expresso + viennoiserie (croissant ou chocolatine) + jus orange

Formule 5.20 € : grande boisson chaude (café, thé nature ou chocolat chaud) + viennoiserie (croissant ou chocolatine) + jus d'orange

Formule 7 € : grande boisson chaude (café, thé nature ou chocolat chaud) + tartines petit déjeuner + jus d'orange

Tartines petit déjeuner : (demi baguette, beurre, Confiture) : 3.00€

Formule Brunch (jusqu'à midi) : (café, jus d'orange, œuf au plat, jambon blanc, jambon Serrano, tome catalane) : 8.50€

Sandwichs :

Jambon blanc beurre : 3.40€

Fromage (tomme catalane) : 4.80€

Jambon blanc fromage beurre: 5.80€

Sandwich Barcelone : pain tomate, jambon Serrano : 5.00€

Sandwich poulet : laitue, tomates, émincé de filet de poulet, sauce vinaigrette ou mayonnaise: 5.80 €

Sandwich bagnat : laitue, tomates, thon au naturel, œuf dur, sauce vinaigrette ou mayonnaise : 5.90€

Sandwich légumes escalivade : laitue, tomates, escalivade froide de légumes rôtis au four 5.50€

Sandwich Banh Mi : laitue, concombre, julienne de carottes julienne de courgettes, tomates, jambon blanc : 5.80€

Paninis :

Panini façon croque : 4.00€ (jambon blanc, emmental râpé)

Panini jambon blanc fromage : 5.80€ (jambon blanc, tomme catalane)

Panini fromage poulet : 6.00€ (tomme catalane, filet de poulet)

Panini savoyard : 7.00€ (fromage à raclette, jambon blanc, pommes de terre)

Panini Montagnard : 7.00€ (fromage reblochon, lardons, oignons, pommes de terre)

Prix net TTC, service compris

Coupes glacées Glaces Artisanales

1 boule: 2.10€

2 boules : 4.00€

3 boules : 6.00€

Dame Blanche : glace vanille Bourbon (3 boules), sauce chocolat, chantilly : 6.50€

Caramel Liégeois : Glace caramel au beurre salé (2 boules), glace vanille (1 boule), sce caramel, chantilly : 6.50€

Café liégeois : Glace Café (3 boules), sce café, chantilly : 6.50€

Chocolat liégeois : Glace Chocolat (3 boules), sce chocolat, chantilly : 6.50€

Pêche Melba : Glace Vanille (1 boule), Sorbet pêche de vigne (2 boules), Pêche au sirop, sce fruits rouges, chantilly : 7.00€

Fraise Melba : Glace Vanille (1 boule), Sorbet fraise (2 boules), fraises, sce fruits rouges, chantilly : 7.00€

Banana Split : Glace Vanille (1 boule), Sorbet fraise (1boule), Glace Chocolat (1boule), banane, sce chocolat, chantilly : 7.00€

Fruits du Soleil : Sorbet Framboise (1 boule), Sorbet Pêche de vigne (1 boule), Sorbet abricot (1 boule), chantilly : 6.50€

Catalane : glace crème catalane (1boules), glace rousquille (1 boule), glace miel de montagne (1 boule) chantilly : 6.50€

Sorbets : framboise, citron, pêche de vigne, mangue, fraise, abricot, melon

Glaces : vanille, café, chocolat, noix de coco, rhum raisins, menthe chocolat, caramel beurre salé, miel de montagne, rousquille catalane, crème catalane, barbe à papa

Supplément chantilly : 0.70€

Ici, nous prêtons attention aux allergies de nos clients"

Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises

Le registre des allergènes à contenus dans nos plats est disponible à votre demande ».



AUX DELICES DES NEIGES

Pâtisserie, Salon de thé, Traiteur, Pain
2 rue Maillol
66120 Font Romeu
Tel : 04 68 30 27 01
Auxdelicesdesneiges.fr



Boissons chaudes :

Café expresso : 1.30€
Petit café crème : 1.40€
Grand café crème : 2.60€
Cappuccino (petit café, mousse de lait) : 2.90€
Lait : 2.20€
Thé nature : 3.00€
Thés parfumés (voir carte des thés): 3.20€
Chocolat chaud : 3,20€
Chocolat viennois : (chocolat chaud, chantilly, cacao): 3.80€
Infusion gingembre, miel, citron : 3.20 €
Infusion : 3.00€

Rafrâichissement : Boissons froides :

Fruits frais pressés : Orange: 3.90€
Jus de fruits 25 cl : orange, abricot, pommes, ananas : 3.30€
Sodas: Coca cola 33cl, Orangina, Nestea, Schweppes 25 cl: 3.40€
Perrier 33 cl: 3.40€
Limonade 25 cl: 3.40€
Eau minérale Abatille 50 cl: 2.50€,
Eau pétillante Abatille 50 cl: 2.50€, 100 cl :3.00€
Sirop: 25 cl, menthe, citron, grenadine, fraise, pêche: 2.50€
*Panaché: 25cl : 3.40€
*Bières: 1664, Kronenbourg, Heineken, Estrella 25cl : 3.40€
*Bière artisanale Catalane Cap d'Ona Ambrée, blonde 33 cl: 5.00€
*Bière artisanale Catalane Cap d'Ona blanche Bio 33 cl: 5.50€

*Cidres: bouteille 75 cl : 7.50€
*Bolée cidre 20cl: 2.90€

*Apéritifs:

Sangria (25 cl):3.00€ (50 cl): 5.50€ (100 cl) :10€
Muscat de Rivesaltes 5cl : 3.00€
Banyuls VDN 5cl : 3.00€

*Vins du Roussillon :

Vignerons de Lesquerde :
Côtes du Roussillon -rouge, rosé (75 cl) :11.00€

Le Canon du Maréchal :
Vin Bio des côtes catalanes rouge, rosé, blanc (75 cl) :13.50€
(50 cl) :9.00€

Pichet de vin de la région Occitanie rouge ou rosé 12°
le pichet de 25 cl : 3.00€ le pichet de 50 cl : 5.50€

Le verre de vin Canon du maréchal rouge, rosé, blanc 15 cl : 3,00€

*les boissons alcoolisées sont servies uniquement à l'occasion des principaux repas

Prix net TTC, service compris

Crêpes Sucrées

Crêpe au sucre : 3.00€
Crêpe Sucre citron : 3.80€
Crêpe au Grand Marnier: 4.00€
Crêpe au Nutella : 4.20€
Crêpe à la crème de marron : 4.20€
Crêpe Confiture (myrtilles, abricot, fraise) : 3.80€
Crêpe Savoyarde (miel et noix) : 4.20€
Crêpe au caramel beurre salé : 4.80€
Crêpe au chocolat chaud maison : 4.20€
Crêpe Avalanche (crêpe, glace vanille, chocolat chaud chantilly): 6.00€
Crêpe Boule de neige (crêpe, sorbet noix de coco, chocolat chaud, coco râpé) : 6.00€
Crêpe Fraîcheur myrtilles (crêpe, sorbet myrtilles, chantilly, chocolat chaud) : 6.00€
Crêpe Fraîcheur framboises ((crêpe, sorbet framboise, chantilly, chocolat chaud) : 6.00€

Gaufre :

Gaufre au sucre : 3.40€
Gaufre sucre citron : 4.00€
Gaufre au Grand Marnier : 4.30€
Gaufre au Nutella : 4,40€
Gaufre a la crème de marron : 4,70€
Gaufre savoyarde (miel et noix) : 4,40€
Gaufre au chocolat chaud maison : 4,40€
Gaufre avalanche : (gaufre, glace vanille chocolat chaud chantilly): 6.40€
Gaufre Boule de neige (Gaufre, sorbet noix de coco, chocolat chaud, coco râpé) : 6.40€
Gaufre Fraîcheur myrtilles (Gaufre, sorbet myrtilles, chantilly, chocolat chaud) : 6.70€
Gaufre Fraîcheur framboises (Gaufre, sorbet framboise, chantilly, chocolat chaud): 6.70€

Supplément chantilly : 0.70€

Crêpes salées (Galette de Sarrasin)

Galette fromage : 5.30€
Galette au Jambon blanc : 6.40€
Jambon blanc, fromage (emmental): 6.80€
Galette Barcelone (jambon Serrano, tomate, fromage) 7.90€
Complète :(jambon blanc, fromage, œuf) 7,50€
Galette catalane (fromage, escalivade et boudin catalan) 9.00€
Galette tartiflette : (oignons, pomme de terre, lardons, fromage reblochon) : 9.50€
Galette raclette : (jambon blanc, pomme de terre, fromage raclette) : 9.50€

Salades :

Salade du berger : (salade, tomate, brochette au chèvre chaud et poitrine salée) : 9.90€
Salade d'escalivade : (salade, légumes rôtis au four, tomates, œuf dur:9.90€
Salade montagnarde : (salade, tomate, œuf dur, émincé de jambon serrano et tomme catalane, pommes, noix) : 10.50€
Salade Catalane : (salade, tomate, œuf dur, escalivade, boudin catalan, anchois, olives noires) 10.50€
Salade estivale aux filets de poulets (salade, tomate, œuf dur, filets de poulet, julienne de carottes et courgettes, sorbet melon) 11.00€

Formule tarte salée du jour et sa salade: 11€

Formule cassolette: 12€

(Plat du jour et sa garniture servis dans une cassolette)

Menu Catalan : 17.90€ :

.Assortiments d'entrées catalanes : (gaspacho, pain à la catalane, salade catalane, escalivade)

.....
.Boles de picoulat: (boulettes de viandes hachées à lacatalane)
Ou

.Fondant de veau au Banyuls : (sauté de veau des Pyrénées)
Ou

.Pavé de morue à la Catalane (pavé de morue dessalé sauce catalane)
Ou

.Calamars farcis à la Catalane (encornets farcis a la viande , sce Catalane
.....

Dessert du jour Catalan

Ou
2 boules (glace rousquille, glace crème catalane)

Menu enfant: 7€:

Steak haché ou cuisse de poulet
Frites ou tagliatelles, glace 1 boule

Portion de frites : 3€

Pâtisseries: Une gamme de pâtisseries artisanales maison est disponible dans la vitrine