



Entremets Fruités

COUP DE CŒUR



Crème légère vanille de Madagascar **BIO**
Coulis framboise et mûre
Croustillant praliné riz soufflé

Biscuit amande sans farine de blé

(Fécule de pomme de terre)

Tailles : 3/4/6/8 personnes

HAWAÏ



Mousse pomme verte et kalamansi
Dés de pomme verte en compoté et citronnelle
Biscuit madeleine aux zestes de citron
Tailles : 3/4/6/8 personnes

SKYROS



Crème légère à la pistache
Compotée de fraise
Biscuit et croustillant pistache
Tailles : 3/4/6/8 personnes

CEZEMBRE



Mousse fraise & cassis
Crèmeux framboise, fraise, griotte, cassis
Confit cassis
Croustillant crumble et Biscuit amande
Tailles : 3/4/6/8 personnes

LAMBOK



Mousse abricot
Confit d'abricot et thym citron
Chantilly au thym citron
Croustillant au sésame
Biscuit amande et noisette
Taille 3/4/6/8 personnes



Macarons Maison

Nous vous proposons toute une gamme de macarons réalisés de façon artisanale, dressés à la poche.

Nos macarons sont fabriqués à partir de poudre d'amande, blancs d'œufs et sucre

CAFÉ



CARAMEL BEURRE SALÉ



CITRON



CHOCOLAT ORIGIN-E



COQUELICOT



FRAMBOISE

NOISETTE



NUTELLA



PRALINÉ CACAHUÈTE



PISTACHE



PASSION



ROSE



SPÉCULOOS



TAGADA



VANILLE



MACARON DU MOMENT

Nous vous proposons
Différents coffrets cadeaux

8



16



24



CHAUMONTET & CO

PLAISIRS SUCRÉS

Pâtissier & Chocolatier

20 rue Vallon
74200 Thonon-les-bains
04 50 73 64 47

Du Mardi au Samedi de 9h à 18h30

 CLICK & COLLECT

WWW.CHAUMONTET.COM



Entremets Chocolatés

TENTATION



Crème fouettée chocolat lait 39% de cacao
Crèmeux chocolat noir Origin-e 73% de cacao
Biscuit amande & noisette
Croustillant praliné feuilletine
Taille de 4 à 25 personnes

DEMONIAK



Mousse chocolat noir Origin-e 73% de cacao
Crème brûlée Vanille de Madagascar **BIO**
Biscuit chocolat
Taille 3/4/6/8 personnes

TONGA



Crème légère à la noisette
Caramel à la fleur de sel et fève de tonka
Croustillant gianduja amande et noisette
Biscuit brownies
Taille : 3/4/6/8 personnes

MAHÉ



Mousse chocolat lait 39% de cacao
Crèmeux au chocolat et thé vert au jasmin
Croustillant praliné sans farine de blé
Biscuit chocolat sans farine de blé
Taille 3/4/6/8 personnes

Allergènes éventuels



P.Laitiers



Soja



F.à coques



Gluten



Lupin



Arachide



Sésame



Oeuf



Number Cake & Alphabet Cake

UN GÂTEAU UNIQUE !
Pour un anniversaire inoubliable,
nous réalisons votre gâteau !

Délai : Minimum 1 semaine
Taille : de 8 à 20 personnes
Règlement à la commande



Biscuit sans farine de blé
Garnitures au choix :
Crème vanille & fruits de saison
ou
Crème chocolat & croustillant noisette



Design Cake

Délai : Minimum 1 semaine
Taille : de 8 à 20 personnes
Règlement à la commande



Génoise et garniture au choix :
Crème vanille & fruits de saison
Ou crème chocolat
Décors en pâte d'amande