

Notre signature chocolat

Découvrez nos créations chocolatées

Pour toutes nos réalisations, nous avons fait le choix d'un chocolat rigoureusement sélectionné :
un chocolat noir à 70% de cacao, intense et raffiné, ainsi qu'un chocolat au lait à 38% de cacao, doux et onctueux.
Chaque bouchée est confectionnée avec le plus grand soin, dans le respect du savoir-faire artisanal, afin de vous offrir une expérience gustative unique.

Laissez-vous séduire par notre assortiment de 12 saveurs différentes :
fruitées, gourmandes et croquantes, pensées pour éveiller tous les palais.

Un moment de plaisir à partager... ou à savourer rien que pour vous.

La Cyrène du Léman

Poisson énigmatique du lac Léman

Disponible uniquement
Chez Chaumontet & Co

Au chocolat
Noir 70% ou lait 38%

Le Cadeau idéal à ramener
dans ses valises pour
un petit souvenir
De Thonon



Coffrets de chocolat

Retrouvez tout le détail des saveurs
Dans notre collection de chocolats



Coffret 12 chocolats : 110gr
Ganaches fruitées et pralinés
Dégustez tous nos chocolats
dans ce coffret

COFFRET SIGNATURE



Coffret 12 chocolats : 110gr
Pralinés chocolat lait et noir
Composé uniquement avec
nos 4 pralinés différents dans
un seul coffret

Coffret 24 chocolats : 220gr
Ganaches fruitées et pralinés
Retrouvez tous nos chocolats
dans ce coffret gourmand

COFFRET SIGNATURE



Coffret 48 chocolats : 440gr
Ganaches fruitées et pralinés
Retrouvez tous nos chocolats
dans ce maxi coffret

Tablettes de chocolats

100gr



Classiques :

- Chocolat lait 38%
- Chocolat noir 70%

Gourmandes :

- Chocolat lait 38% & Noix de Pécan caramélisées
- Chocolat lait 38% GOURMANDE
- Chocolat noir 70% & Noisettes caramélisées
- Chocolat noir 7% GOURMANDE



Pâtes de fruits maison



Retrouvez nos 3 parfums
Dans ce joli écrin
A déguster sans modération

Collection de chocolats Maison

Ganaches :

Ganache Fruits Exotiques Choc.noir 73%



Ganache café Choc.lait 39%



Ganache caramel Choc.lait 39%



Ganache citron vert & Basilic
Choc.noir 73%



Ganache framboise Choc.noir 73%



Ganache chocolat noir
Origin-e Choc.noir 73%



Ganache à la fève de Tonka
Choc.noir 73%



Ganache au Yuzu Choc.lait 39%



Pralinés :

Praliné feuilletine Choc.lait 39%



Praliné noisette Choc.noir 73%



Praliné Sésame Choc.noir 73%



Praliné cacahuète Choc.lait 39%



Compositions et allergènes

L'ensemble de nos chocolats peuvent contenir du gluten, sésame, cacahuète, Produits laitiers, soja, amande, noisette

Enrobage :

Chocolat lait 39% de cacao
Chocolat noir 73% de cacao
Lécithine de soja

Ganache Fruits Exotiques : Chocolat blanc 29% de cacao, produits laitiers : (crème, beurre) citron vert, fruits de la passion, sucre : (glucose) Acide sorbique

Ganache café : Chocolat noir 73% et Lait 39% de cacao, café, produits laitiers : (crème, lait, beurre), sucre : (glucose, sorbitol) Acide sorbique

Ganache caramel : Chocolat noir 73% et Lait 39% de cacao, produits laitiers : (Crème, lait, beurre), sucre : (sucre inverti) Acide sorbique

Ganache citron vert & Basilic : Chocolat noir 73% et Lait 39% de cacao, citron vert, basilic, produits laitiers : (Crème, beurre), sucre : (glucose, sorbitol) Acide sorbique

Ganache framboise : Chocolat Lait 39% de cacao, framboise, produits laitiers : (beurre), sucre : (glucose, sorbitol) Acide sorbique

Ganache chocolat noir Origin-e : Chocolat noir 73% de cacao, produits laitiers : (Crème, beurre), sucre : (sucre inverti, sorbitol) Acide sorbique

Ganache à la fève de Tonka : Chocolat noir 73% et Lait 39% de cacao, Tonka fèves, produits laitiers : (beurre), sucre : (sucre inverti) Acide sorbique

Ganache au Yuzu : Chocolat noir 73% et Lait 39% de cacao, citron Yuzu, produits laitiers : (beurre), sucre : (sorbitol) Acide sorbique

Praliné :

Praliné feuilletine : Chocolat Lait 39% de cacao, beurre de cacao, produits laitiers : (Crème), sucre, amande, noisette, feuilletine

Praliné noisette : Chocolat Lait 39% de cacao, beurre de cacao, produits laitiers : (lait en poudre) sucre, noisette

Praliné Sésame : Chocolat noir 73% de cacao, beurre de cacao, produits laitiers : (lait en poudre), sucre, amande, noisette, sésame

Praliné cacahuète : Chocolat Lait 39% de cacao, beurre de cacao, produits laitiers : (lait en poudre) sucre, noisette, amande, cacahuète

Nos chocolats doivent être conservé à une température comprise entre 18° et 20°c et consommés dans les 15 jours suivant l'achat