

Nos Coffrets de chocolats

Comme 180 chocolatiers dans le monde,
nous avons créé et breveté un chocolat Unique

« Origin-e »

Tous nos assortiments sont réalisés avec ce chocolat

Découvrez nos assortiments réalisés par le chef

Composés de Caramels, Grands crus, Ganaches fruitées
et de Pralinés Maison



Coffret Petit Modèle

- 11 pièces assorties 125gr
- 12 pièces ganaches 145gr



Coffret Moyen Modèle

- 21 pièces assorties 220gr
- 24 pièces ganaches 285gr



Coffret

Grand Modèle

- 36 pièces assorties
400 gr



Coffret

Maxi modèle

- 55 pièces assorties
600 gr

Nos Bonbons en chocolat

les Ganaches



Palet Or *Spécialité*
Enrobage chocolat noir 73% de cacao
Ganache Chocolat noir 73% Origin-e



Framboise
Enrobage chocolat noir 73% de cacao
Ganache Framboise



Pistache
Enrobage chocolat noir 73% de cacao
Ganache chocolat blanc 29% Pistache



Feuilletine
Enrobage chocolat lait 39% de cacao
Praliné à la noisette, amande & feuilletine)



Café
Enrobage chocolat au lait 39% de cacao
Ganache Café



Passion
Enrobage chocolat lait 39% de cacao
Ganache Passion



A découvrir aussi ...
Nos Mendiants, orangettes, amandes
chocolatées..
En vente à l'unité ou en coffret de 100gr

Nos chocolats peuvent contenir des allergènes :
Gluten, lait, fruits à coques, lécithine de soja

Chocolat créations

Les perles du Léman *Spécialité*



Sésame
Enrobage chocolat noir 73% de cacao
Praliné noisette



Exotik
Enrobage chocolat lait 39% de cacao
Ganache ananas, fruit de la passion
Agrumes & verveine citronnelle

Les Caramels



Vanille & Beurre Salé
Enrobage chocolat noir 73% de cacao
Caramel vanille & Fleur de sel



Yuzu
Enrobage chocolat lait 39% de cacao
Caramel Yuzu (Citron vert Japonais)

Les Grands Crus du Monde



Cuba
Enrobage chocolat noir 73% de cacao
Ganache Grands cru de Cuba



Papouasie
Enrobage chocolat lait 39% de cacao
Ganache Grands cru de Papouasie



Pérou BIO « Alto el Sol »
Enrobage chocolat noir 73% de cacao
Ganache Grands cru du Pérou

Nos Tablettes de Chocolats Maison



Classiques :

- Chocolat blanc 29%
- Chocolat lait 39%
- Chocolat noir Origine 73% *Spécialité*

Les Originales

- Chocolat blond 32% Dulcey (notes de caramel)
- Chocolat lait 34% Biskelia (notes de biscuit)

Gourmandes :

- Chocolat blanc 29% & Pistaches caramélisées
 - Chocolat lait 39% & Noix de Pécan caramélisées
 - Chocolat lait 39% & Nougatine
 - Chocolat noir 73% & Noisettes caramélisées
 - Chocolat noir 73% & Nougatine
 - Chocolat noir 73% & Mendiant
- (Assortiment de fruits secs et confits) **Disponible selon saison**

les Grands crus du Monde :

- Chocolat lait 35.8% Grand Cru de PAPOUASIE
- Chocolat noir 70% Grand Cru de CUBA
- Chocolat lait 46% Grand Cru de R. Dominicaine BAHIBÈ

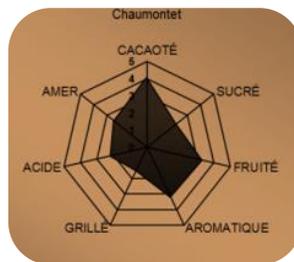
- BIO** -Chocolat lait 39% Grand Cru du Pérou ANDOA
- BIO** -Chocolat noir 65% Grand Cru du Pérou Alto El Sol
- BIO** -Chocolat noir 70% Grand Cru du Pérou ANDOA



Notre chocolat est unique !

Nous avons sélectionné 3 Fèves de cacao en provenance du Ghana, de l'Équateur & de la Tanzanie ce qui confère à notre Chocolat

Des notes Fuitées, Cacaotées et Aromatiques



Découvrez notre recette dans nos réalisations chocolatées :

Bonbons, tablettes, entremets, chocolat chaud...

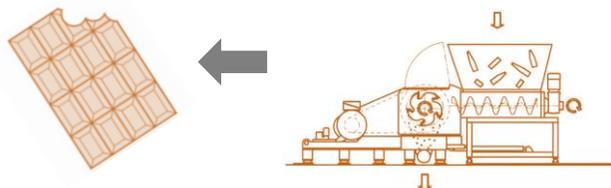
Avec cette création Maison, nous rejoignons

les 180 chocolatiers mondiaux ayant créé **un chocolat UNIQUE.**

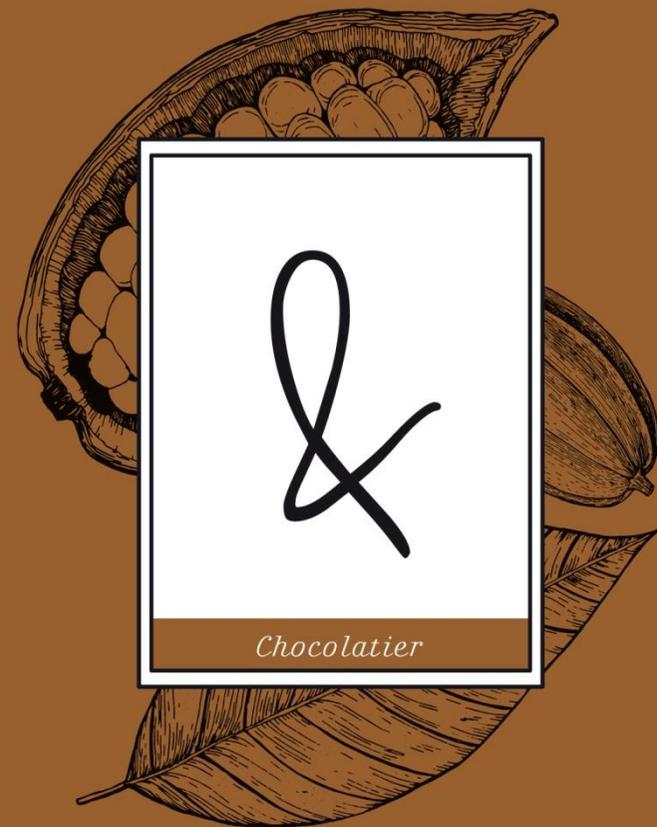
Le Cycle du Chocolat



Le chocolat, un processus unique au service des saveurs



Chocolats
CHAUMONTET & co



20 rue Vallon
74200 Thonon-les-Bains
tél. 04 50 73 64 47

Du lundi au samedi
9h-19h (non-stop)

WWW.CHAUMONTET.COM