

COCKTAIL – DINATOIRE

MINIMUM 10 PERSONNES

14 PIÈCES / PERSONNE 19€60

(9 Salés- 5 sucrés)

Sandwichs cocktails	3 pièces
Tartes salées	3 pièces
Mini Cake	1 pièce
Verrines salées	2 pièces
Petits fours sucrés	3 pièces
Macaron	2 pièces

AFIN DE VOUS GARANTIR UN MEILLEUR SERVICE

NOUS VOUS REMERCIONS DE BIEN VOULOIR

NOUS PASSER COMMANDE

AU MINIMUM 72 HEURES À L'AVANCE

LES COMMANDES NE POURRONT PAS

ETRE MODIFIÉES OU ANNULÉES DANS LES

24 HEURES AVANT LE JOUR DU RETRAIT

POUR LA VALIDATION DE TOUTES COMMANDES TRAITEUR,

IL VOUS SERA DEMANDÉ

LE RÈGLEMENT INTÉGRAL DE CELLE CI

PIÈCES SUCRÉES

PETITS FOURS FRAIS :

(Minimum de **10 pièces /parfum**) **1€20/pièce**

« TARTELETTE » (suivant saison)

Pomme	Framboise	
Citron	Chocolat	Fraise

« PÂTE À CHOUX »

Vanille	Café	Chantilly
Chocolat		

« MINI FINANCIER »

Chocolat	Fruits rouges	Nutella
----------	---------------	---------

« MINI TENTATION »

Croustillant praliné, Fondant chocolat noir, mousse chocolat lait

VERRINE SUCRÉE :

(Minimum **10 pièces /parfum**) **1€80/pièce**

Verrine Praliné & Caramel beurre salé

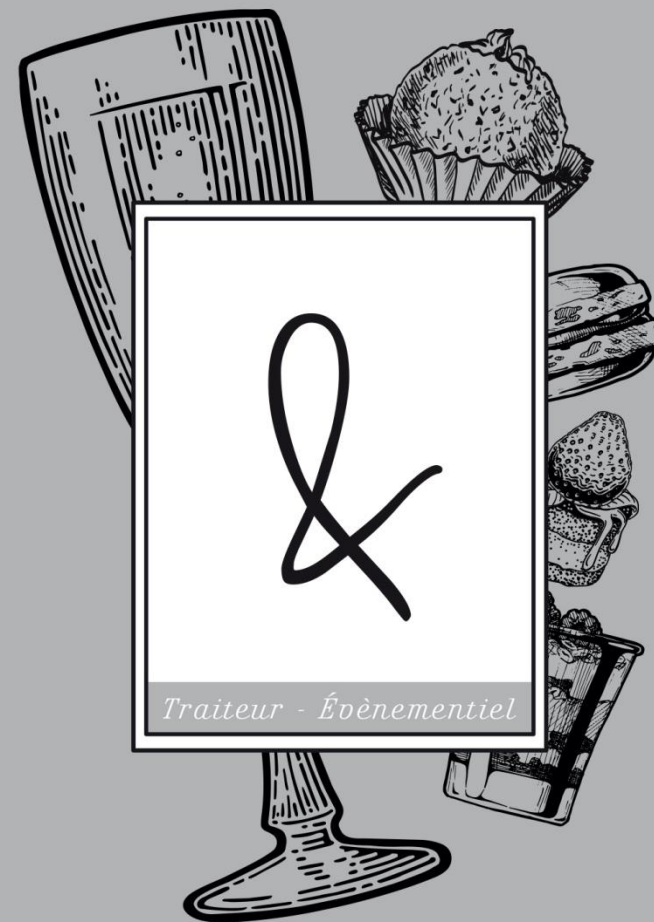
Verrine du moment

MACARON :

Chocolat	Pistache	Citron
Rose	Caramel beurre salé	Vanille
Noisette	Nutella	Café
Framboise	Chocolat & passion	



Évènements
CHAUMONTET & Co



Traiteur - Évènementiel

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

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

SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK ET INSTAGRAM

WWW.CHAUMONTET.COM

NOS PROPOSITIONS

DE COCKTAILS

MINIMUM 10 PERSONNES

FORMULE APÉRITIF SALÉ

7€80 (5 pièces/pers.)

Sandwichs cocktails	2 pièces
Tarte salée	1 pièce
Mini Cake salé	1 pièce
Verrine salée	1 pièce

Option :

+ 1 tarte salée : 9€00

+1 sandwich cocktail ou verrine : 9€60

FORMULE MIX SALÉ & SUCRÉ

8€30 (6 pièces/pers.)

Sandwich cocktail	1 pièce
Verrine salée	1 pièce
Mini cake salé	1 pièce
Tarte salée	1 pièce
Petits fours sucrés	2 pièces

OPTION :

+1 sandwich cocktail ou

Verrine salée ou sucrée : **10€20**

PAIN SURPRISE :

Réalisé à partir de farine aux 6 céréales



- 4 à 6 Personnes (24 pièces) **22€00**
- 8 à 10 Personnes (40 pièces) **27€00**

GARNITURES :

- Panaché (**charcuterie et fromage**)
- Saumon & beurre d'herbes **(+ Supp 5€00)**
- Foie Gras & Chutney de Figue **(+ Supp 7€00)**

NOS GRANDES SALADES

Nous vous proposons des grands saladiers de nos salades composées ou salades de légumes à partir de 8 personnes

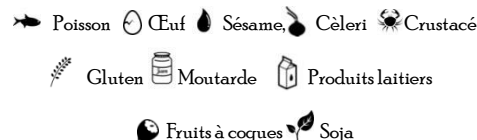


Salades composées :
6€00/part

Salades de légumes :
4€50/part

Retrouvez toutes nos compositions sur notre carte des salés

NOS PRÉPARATIONS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES ALLERGÈNES :



PIÈCES SALÉES

TARTE SALÉE

(Minimum de **10 pièces /parfum**)

1€20/pièce

- Ramequin
- Quiche
- Poulet & Curry
- Pizza
- Saumon & Aneth
- Mozzarella & tomate



SANDWICH COCKTAIL :

(Minimum de **10 pièces /parfum**)

1€80/pièce

- Saumon, Crème de fromage, Avocat, Aneth
- Œuf mimosa, Lard grillé, Tomate
- Pesto basilic, Tomate, Mozzarella
- Foie Gras & Chutney de Figue
- Jambon blanc, Comté, Radis, Beurre de radis
- Caviar d'aubergine, Tomate,



VERRINE SALÉE :

(Minimum **10 pièces /parfum**)

1€80/pièce

- Duo de tomate jaune, rouge, Féta, Pesto basilic
- Céréales gourmande, Crevette, Mangue, Grenade, Menthe
- Quina, poulet, Parmesan, Tomate, Aneth

MINI CAKE SALÉ :

(Minimum **10 pièces /parfum**)

1€20/pièce

- Féta & Noix
- Crevette & Curry
- Jambon blanc & moutarde à l'ancienne

FEUILLETÉ SALÉ (120 pièces /Kg) **42€/kg**

- Allumette au fromage
- Feuilleté à la saucisse
- Roulade de jambon
- Croissant au jambon
- Pizza
- Feuilleté à l'olive

