

Cocktail – Dinatoire

Minimum 10 personnes

14 pièces/personne 18€90

(9 Salés- 5 sucrés)

Sandwichs cocktails	4 pièces
Tartes salées	2 pièces
Mini Cake	1 pièce
Verrines salées	2 pièces
Petits fours sucrés	4 pièces
Verrine sucrée	1 pièce



Pièces Sucrées

Petits Fours Frais :

(Minimum de 10 pièces /parfum) 1€10/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, mousse chocolat noir & chocolat lait

Verrine Sucrée :

(Minimum 10 pièces /parfum) 1€60/pièce

Verrine Praliné & Caramel beurre salé

Verrine du moment

Macaron :

1€10/pièce

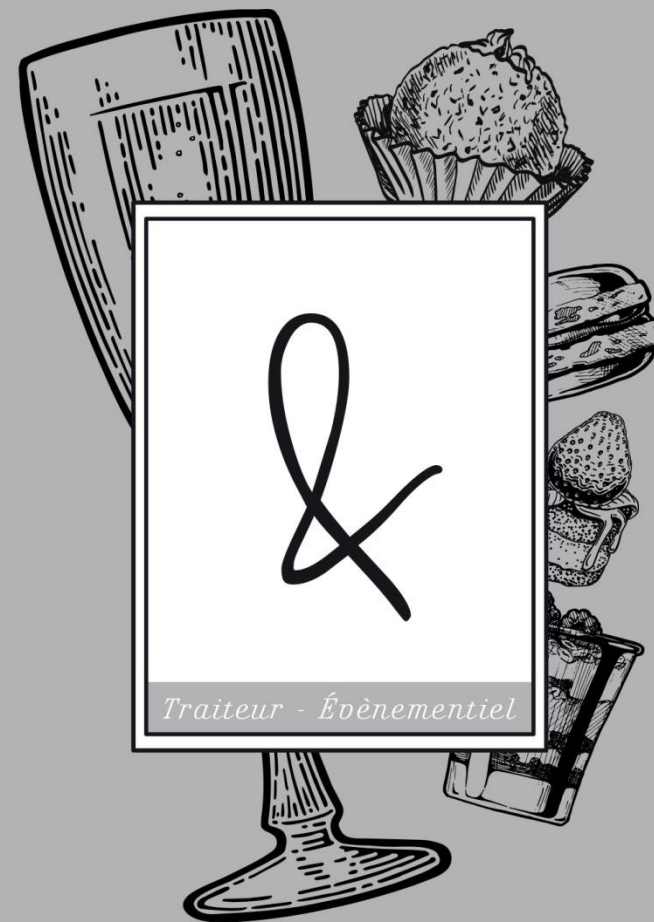
Chocolat Pistache Citron
Rose Caramel beurre salé Vanille
Noisette Nutella
Café Framboise
Chocolat & passion

Pour une présentation originale

Pensez aux pyramides de
Macarons de 24 & 40 pièces



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)

WWW.CHAUMONTET.COM

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

Être 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

Nos Propositions de Cocktails

Minimum 10 personnes

Formule Apéritif salé

7€00 (5 pièces/pers.)

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

Option :

+1 tarte salée : 8€10

+1 sandwich cocktail ou verrine : 8€60

Formule MIX Salé & Sucré

7€60 (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 : 9€20



Suivez nous sur

Pièces Salées

Tarte salée

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

- Ramequin -Quiche -Poulet & estragon
- Pizza -Saumon & Aneth -Tomate & Artichaut

Sandwich Cocktail :

(Minimum de 10 pièces /parfum) 1€60/pièce

- Saumon, Crème de fromage, Aneth, Avocat
- Œuf mimosa, Lard grillé, Tomate
- Poulet, Tomate, Parmesan, Courgette
- Foie Gras & Chutney de Figue
- Pâte d'olive noire, Courgette, Champignon, Tomate confite
- Jambon blanc, Fromage de chèvre frais, Roquette

Verrine salée :

(Minimum 10 pièces /parfum) 1€60/pièce

- Quinoa, Mangue, Avocat, Crevette, Vinaigrette Passion
- Lentilles, Tomate, Haricots verts, Œuf, Vinaigrette noisette
- Poulet, Tomate, Courgette, Fromage de chèvre frais



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes :

- Poisson ☉ Œuf ⚫ Sésame ⚫ Cèleri ⚫ Crustacé
- ☼ Gluten 🗄 Moutarde 🗄 Produits laitiers
- ⚫ Fruits à coques 🌱 Soja

Mini Cake salé :

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

- Jambon blanc, Comté & Moutarde
- Poulet & Curry
- Artichaut, Tomate & Courgette



Feuilleté salé (120 pièces /Kg) 40€/kg

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



Pain Surprise :

Réalisé à partir de farine aux 6 céréales

- 4 à 6 Personnes (24 pièces) 20€00
- 8 à 10 Personnes (40 pièces) 25€00

Garnitures :

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

