



Entremets Fruités

COUP DE CŒUR 

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

Biscuit amande sans farine de blé

(Fécule de pomme de terre, farine de riz, maïs et sarrasin)

Tailles : 3/4/6/8 personnes

ZIGGY 

Mousse au marron d'Ardèche
Compoté de figue
Biscuit au chocolat
Taille 3/4/6/8 personnes

PARADISE 

Mousse aux fruits exotiques
(Citron, banane, mangue et fruits de la passion)
Panacotta noix de coco
Caramel mangue et passion
Croustillant noix de coco
Biscuit moelleux
Tailles : 3/4/6/8 personnes

SATISFACTION 

Crème légère noix de pécan
Crémeux poire et dés de poire au miel
Biscuit et croustillant noisette
Tailles : 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 19h

 **CLICK & COLLECT**



Entremets Chocolatés

TENTATION



Crème fouettée chocolat lait 39% de cacao
Crèmeux chocolat noir Origin-e 73% de cacao
Biscuit et croustillant feuilletine noisette
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

FOXY LADY



Crème légère à la noisette
Crème brûlée au chocolat au lait et zestes d'orange
Biscuit chocolat et croustillant sans farine de blé
(Fécule de pomme de terre, farine de riz, maïs et sarrasin)
Taille 3/4/6/8 personnes

YELLOWSTONE



Mousse au chocolat lait
Confit de Kalamansi, Croustillant feuilletine
Biscuit madeleine aux agrumes
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

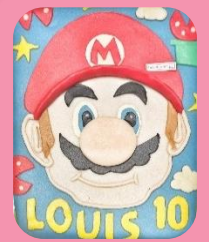


Biscuit sans farine de blé et garniture
au choix :
Crème vanille & fruits de saison
ou
Crème chocolat & croustillant noisette



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