



Entremets Fruités

COUP DE CŒUR



Crème légère vanille de Madagascar **BIO**

Coulis framboise et mûre

Croustillant praliné riz soufflé

Biscuit amande sans farine de blé

(Fécule de pomme de terre)

Tailles : 3/4/6/8 personnes

CIERZO



Mousse aux zestes d'orange et citron

Cannelle et miel

Compoté de pomme, poire, figue et raisin

Biscuit pain d'épices

Tailles : 3/4/6/8 personnes

SIROCCO



Mousse au thé Earl Grey Bio

Crèmeux citron vert

Croustillant praliné aux zestes de citron

Biscuit madeleine

Tailles : 3/4/6/8 personnes

LIBECCIO



Mousse au marron

Gelée de groseille & myrtille

Croustillant praliné sans farine de blé

Biscuit chocolat sans farine de blé

(Fécule de p.d. terre)

Taille : 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

WWW.CHAUMONTET.COM



Entremets Chocolatés

TENTATION



Crème fouettée chocolat lait 39% de cacao
 Crèmeux chocolat noir Origin-e 73% de cacao
 Biscuit amande & noisette
 Croustillant praliné feuilletine
 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

PAMPERO



Mousse chocolat lait
 Crèmeux Fruit de la passion
 Croustillant au sésame
 Biscuit chocolat
 Taille 3/4/6/8 personnes

CHOCOLATERO



Mousse chocolat lait & noir
 Ganache au chocolat et caramel
 Croustillant praliné cacahuète
 Biscuit cacahuète
 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
 Garnitures 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

