



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

RAYON DE SOLEIL



Mousse et confit d'abricot Bergeron

Croustillant praliné et zestes de citron

Chantilly basilic

Biscuit amande sans farine de blé

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

Taille 3/4/6/8 personnes

BIG APPLE



Mousse et confit de pomme verte de Haute Provence

Croustillant sablé et biscuit noisette

Tailles : 3/4/6/8 personnes

MOJITO LOVER



Mousse citron vert et menthe

Crèmeux citron

Croustillant sésame

Biscuit madeleine aux zestes de citron

Tailles : 3/4/6/8 personnes

RED VELVET



Crème légère à la fraise

Compoté de fraise

Ganache montée à la fraise

Biscuit moelleux

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

SWEET PASSION



Mousse au chocolat noir et lait
Crèmeux aux fruits de la passion
Croustillant praliné
Biscuit chocolat **sans farine de blé**
(Fécule de pomme de terre, farine de riz, maïs et sarrasin)
Taille 3/4/6/8 personnes

Allergènes éventuels



P.Laitiers



Soja



F.à coques



Gluten



Lupine



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
Décor en pâte d'amande