

Nos Coffrets de chocolats

Comme 150 chocolatiers dans le monde, nous avons créé et breveté un chocolat Unique

Tous nos assortiments sont réalisés à partir de notre chocolat « Origin-e »

Découvrez nos assortiments réalisés par le chef Composés de Caramels, Grands crus, Ganaches fruitées et de Pralinés Maison



Coffret « *Découverte* »

- 12 pièces ganaches 145gr
- 11 pièces assorties 125gr



Coffret « *Gourmandise* »

- 24 pièces ganaches 285gr
- 21 pièces assorties 220gr



Coffret « *Gourmandise Grand Modèle* »

- 36 pièces assorties 400gr



Coffret « *Maxi Choco* »

- 60 pièces assorties 590gr

Nos Bonbons en chocolat

les Ganaches



Palet Or

Spécialité

Enrobage chocolat noir 73% de cacao
Ganache Chocolat noir 73% Origin-e



Framboise

Enrobage chocolat noir 73% de cacao
Ganache Framboise



Pistache

Enrobage chocolat noir 73% de cacao
Ganache chocolat blanc 29% Pistache



Feuilletine

Enrobage chocolat lait 39% de cacao
Praliné à la noisette, amande & feuilletine)



Café

Enrobage chocolat au lait 39% de cacao
Ganache Café



Passion

Enrobage chocolat lait 39% de cacao
Ganache Passion



A découvrir aussi ...

Nos Mendiants, orangettes, amandes chocolatées..

En vente à l'unité ou en coffret de 100gr

Nos chocolats peuvent contenir des allergènes :

Gluten, lait, fruits à coques, lécithine de soja

Chocolat créations

Les perles du Léman *Spécialité*



Sésame

Enrobage chocolat noir 73% de cacao
Praliné Sésame et noisette



Exotik

Enrobage chocolat lait 39% de cacao
Ganache ananas, fruit de la passion
Orange, mandarine & verveine citronnelle

Les Caramels



Vanille & Beurre Salé

Enrobage chocolat noir 73% de cacao
Caramel vanille & Fleur de sel



Yuzu

Enrobage chocolat lait 39% de cacao
Caramel Yuzu (Citron vert Japonais)

Les Grands Crus du Monde



Cuba

Enrobage chocolat noir 73% de cacao
Ganache Grands cru de Cuba



Papouasie

Enrobage chocolat lait 39% de cacao
Ganache Grands cru de Papouasie



Pérou **BIO** « Alto el Sol »

Enrobage chocolat noir 73% de cacao
Ganache Grands cru du Pérou

Nos Tablettes de Chocolats Maison



Classiques :

- Chocolat blanc 29%
- Chocolat lait 39%
- Chocolat noir Origine 73% *Spécialité*

Gourmandes :

- Chocolat blanc 29% & Pistaches caramélisées
 - Chocolat lait 39% & Noix de Pécan caramélisées
 - Chocolat lait 39% & Nougatine
 - Chocolat noir 73% & Noisettes caramélisées
 - Chocolat noir 73% & Nougatine
 - Chocolat noir 73% & Mendiant
- (Assortiment de fruits secs et confits) **Disponible selon saison**

les Grands crus du Monde :

- Chocolat lait 35.8% Grand Cru de Papouasie
- Chocolat noir 65% Grand Cru du Pérou **BIO**
- Chocolat noir 70% Grand Cru de Cuba

Les Originales

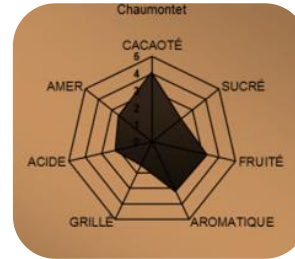
- Chocolat blond 33% Orellys (notes de Réglisse)
- Chocolat blond 32% Dulcey (notes de caramel)
- Chocolat lait 34% Biskelia (notes de biscuit)



Notre chocolat est unique !

Nous avons sélectionné 3 Fèves de cacao en provenance du Ghana, de l'Équateur & de la Tanzanie ce qui confère à notre Chocolat

**Des notes Fuitées, Cacaotées
et Aromatiques**



Découvrez notre recette dans
nos réalisations chocolâtées :

Bonbons, tablettes, entremets, chocolat chaud...

Avec cette création Maison,
nous rejoignons

les 180 chocolatiers mondiaux
ayant créé un chocolat **UNIQUE**.

Le Cycle du Chocolat



Chocolats
CHAUMONTET & CO



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

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

WWW.CHAUMONTET.COM