



Cocktail Dinatoire

Minimum de 10 PERSONNES

21,00 € - 14 PIÈCES /PERSONNE

Salé

MINI CAKE	1 PIÈCE
VERRINE SALÉE	2 PIÈCES
TARTE SALÉE	3 PIÈCES
SANDWICH COCKTAIL	3 PIÈCES

Sucré

MACARON	2 PIÈCES
PETITS FOURS SUCRÉS	3 PIÈCES



Pièces Sucrées

Petits Fours Sucrés

Minimum de 10 pièces /parfum

-A partir de 1,30€ pièce

TARTELETTE

Fruits de saison	Caramel & fruits secs
Citron	Chocolat

PÂTE À CHOUX

Vanille	Café
Chocolat	Chantilly

MINI FINANCIER

Chocolat	Pistache
Fruits rouges	Nutella

MINI TENTATION

Croustillant praliné, Fondant chocolat noir & mousse chocolat lait et noir

Macarons maison

-A partir de 1,20€ pièce

A l'unité	Passion
Café	Pistache
Caramel salé	Praliné Cacahuète
Citron	Rose
Chocolat Origin-e	Spéculoos
Coquelicot	Tagada
Framboise	Vanille
Noisette	Macaron du moment
Nutella	

Pour 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 être **modifiées ou annulées 24 heures avant le jour du retrait**. Pour toute commande traiteur, le **règlement intégral sera demandé**

Suivez-nous sur
Facebook et Instagram

facebook.com/jeromechaumontet
@chaumontet_and_co_thonon

WWW.CHAUMONTET.COM

CHAUMONTET



COCKTAILS

Apéritifs & Événements

20 rue Vallon
74200 Thonon-les-bains
04 50 73 64 47

Du Mardi au Samedi de 9h à 18h30

CLICK & COLLECT



Propositions de Cocktail

Minimum de 10 PERSONNES

Formule Apéritif Salé

8,30 € - 5 PIÈCES / PERSONNE

MINI CAKE	1 PIÈCE
VERRINE SALÉE	1 PIÈCE
TARTE SALÉE	1 PIÈCE
SANDWICH COCKTAIL	2 PIÈCES

Option :

+1 tarte salée : 9,60 €

+ 1 sandwich cocktail

ou 1 verrine salée: 10,20 €

Formule Mix Salé Sucré

9,00 € - 6 PIÈCES / PERSONNE

Salé

MINI CAKE	1 PIÈCE
VERRINE SALÉE	1 PIÈCE
TARTE SALÉE	1 PIÈCE
SANDWICH COCKTAIL	1 PIÈCE

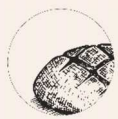
Sucré

PETITS FOURS SUCRÉS	2 PIÈCES
---------------------	----------

Option :

+ 1 sandwich cocktail

ou 1 verrine salée: 10,90 €



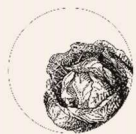
Pain Surprise

Réalisé à partir de farine aux 6 céréales

4 à 6 personnes – 24 pièces	24,00 €
8 à 10 personnes – 40 pièces	29,00 €

Garnitures

Panaché (charcuterie & fromage)
Saumon & crème de fromage à l'aneth (+ supp 7,00 €)



Grandes Salades

Nous vous proposons en grands saladiers nos salades composées et nos salades de légumes.
A partir de 8 personnes

Salades composées : 7,00 € / personne

Salade Fraicheur

Selon notre carte du moment

TORTIGLIONNI POULET

Raisin blond, Pomme rouge, Coriandre

+ Sauce au curry

CÉRÉALES GOURMANDES SAUMON

Roquette, Avocat, Pamplemousse, Aneth

+ Vinaigrette au miel

Salades de légumes : 5,00 € / personne

CÈLERI RÈMOULADE, Pomme verte, Noix

+ Sauce moutarde à l'ancienne

LENTILLE VERTE, Coriandre et Cumin

+ Vinaigrette jus de citron et huile d'olive

QUINOA, Tomate, Petits pois, Radis, Ciboulette

+ Vinaigrette jus de citron et huile d'olive



Pièces Salées

-A partir de 1,30€ pièce

TARTES SALÉES

Minimum 10 pièces / parfum

Ramequin	Quiche	Saumon & Aneth
Poulet & Curry	Pizza	

-A partir de 1,90€ pièce

SANDWICH COCKTAIL

Minimum 10 pièces / parfum

- Saumon, crème de fromage, courgette, citron confit, aneth
- Œuf mimosa, lard grillé, tomate
- Poulet, mayonnaise au curry vert, pomme verte, menthe
- Caviar d'aubergine, mozzarella, tomate
- Jambon blanc, crème de fromage, moutarde à l'ancienne, ciboulette, avocat, tomate

-A partir de 1,90€ pièce

VERRINES SALÉES

Minimum 10 pièces / parfum

- Tartare de saumon fumé, pomelos, courgette, aneth
- Purée de patate douce au miel, effiloché de porc
- Tartare de tomate, basilic, tapenade d'olive noire & verte

-A partir de 1,30€ pièce

CAKES SALÉS

Minimum 10 pièces / parfum

- Chorizo
- Courgette, petits pois & curry
- Duo d'olive verte & noire

-A partir de 42€/ /KG

FEUILLETÉS SALÉS

Environ 120 pièces/ kg

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

Allergènes se renseigner en boutique