

# P A T I S S E R I E

## H I V E R 2 0 2 0



ondes  
de  
choc.

ARTISAN CHOCOLATIER



## CLEMENT DELOMIER

### Une Onde de plaisir



Après près de vingt ans d'expérience auprès de grands noms de la pâtisserie et du chocolat, j'ai souhaité proposer moi même mes créations sous la marque "**Ondes de choc**".

Je vous propose ainsi ma gamme de pâtisseries, mélange de classiques revisités et de créations saisonnières révélant avant tout le goût et la valeur des matières premières de qualité.

A déguster sur place au salon de thé ou à emporter,  
n'hésitez pas à passer commande de vos envies,

Bienvenue à tous les gourmands !

*Clément Delomier*

# LES ENTREMETS



6 personnes

8 personnes

24€

32€

## Le Mabillon

Croustillant chocolat, mousse chocolat noir,  
biscuit chocolat, mousseux chocolat au lait



## Le Forida

Croustillant cacahuète, crème caramel à la  
fleur de sel, biscuit chocolat, mousse chocolat  
caramel



## L'Alphonso

Croustillant citron vert, crémeux aux agrumes,  
biscuit amande, mousseux exotique, confit de  
mangues



## L'Héritage

Croustillant amande, mousseux mascarpone à  
la vanille, confit de cassis, crémeux framboise



## Le Mont Blanc

Croustillant noisette, mousseux vanille, crémeux  
mandarine, vermicelles au marron



# LES TARTE S



6 personnes

24€

8 personnes

32€

## Tarte citron meringuée

*Croustillant citron, biscuit citron vert, crème citron jaune, confit de citron comme une meringue au citron*



## Tarte framboise

*Croustillant citron, crémeux framboise, biscuit amande, coulis de framboise et framboises fraîches*



## Tarte aux fruits de saison

*Sablé gâteau des gones, mélange de fruits frais, crème légère à la vanille*



## Tarte profiterole

*Croustillant noisette, crémeux chocolat, amandes caramélisées, petits choux garnis de crème vanille de Tahiti, coulis de chocolat noir, noisettes*



## Tarte myrtille

*Croustillant amande, mousseux noisette, biscuit noisette, myrtilles fraîches*





# LES SPECIALITES



## L'Onduline praline ou chocolat

*A chacun son secret pour la brioche !*

*Cette brioche pur beurre aux pralines concassées ou aux pépites de chocolat fait son nom dans l'Ouest lyonnais !*

250 qr      6€  
500 qr      12€



## Le gâteau des Gones praline, chocolat ou myrtille

*Rond et doré, le gâteau des gones est à la fois croustillant et moelleux, garni d'une crème à la praline, au chocolat ou à la myrtille*

250 qr      11 €  
500 qr      13 €



## Le Panettone

*Brioche italienne aux fruits confits naturels, sans colorant*

500 qr      14 €



# LES CLASSIQUES



6 personnes

24€

8 personnes

32€

## Le St Honoré

*Croustillant amande, choux caramélisées à la vanille, crème caramel à la fleur de sel, chantilly vanille (uniquement le samedi et dimanche, à commander 48h à l'avance)*



## Le millefeuille

*Feuilletage caramélisé garni d'une crème légère à la vanille (uniquement le samedi et dimanche, à commander 48h à l'avance)*



## La forêt noire

*Croustillant noisette, mousseux chocolat, cerises, chantilly vanille*



## Le fraisier

*Croustillant amande, coulis de fraise, biscuit amande, mousseux vanille yuzu, fraises du marché (à partir du mois de mars)*



# LES MACARONS



## Les parfums

----

Vanille, noix de coco, framboise, cassis  
violette, citron, passion, caramel beurre salé,  
pistache, chocolat, noisette, banane,

1,20 € l'unité



# ondes de choc.

ARTISAN CHOCOLATIER

143 place Andrée Marie Perrin

69 290 CRAPONNE

Tel : 04 78 50 66 72

Mail : clemdelomier@gmail.com

site : <https://www.ondesdechoc-chocolatier.fr>

## Les allergènes pouvant être présents en pâtisserie



Fruits à coques



Lactose



Gluten



Oeuf



Alcool