

PATISSERIE

HIVER 2020



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 24€

8 personnes 32€

Le Mabillon

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



Le Florida

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 TARTES



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, méli mélo 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 gr

6€

500 gr

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 gr

11 €

500 gr

13 €



Le Panettone

*Brioche italienne aux fruits confits
naturels, sans colorant*

500 gr

14 €



LES CLASSIQUES



6 personnes 24€

8 personnes 32€

Le St Honoré

Croustillant amande, choux caramélisés 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





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