

# GLACE & PATISSERIE

PRINTEMPS ETE 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 ici ma gamme de glaces et de pâtisseries, mélange de classiques 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 !

*Clement Delomier*

# LES GLACES

Demi litre 8 €



## LES SORBETS

- *Fraise*
- *Framboise*
- *Pêche de vigne*
- *Citron Menthe du jardin*
- *Chocolat 70% madagascar éclats de cookies*
- *Cassis*
- *Melon*
- *Abricot*
- *Pamplemousse basilic*



## LES CREMES GLACEES



- *Vanille de Tahiti*
- *Caramel au beurre salé*
- *Cacahuète éclats de cacahuète*
- *Banane*
- *Nougat*
- *Pistache*
- *Café*
- *Coco exotique*



# LES ENTREMETS GLACES



6 personnes 30 €

## L' ice Mojito

*Croustillant amande, sorbet fraise, sorbet citron menthe (mojito)*



## Le Maestro

*Croustillant amande, sorbet abricot, crème glacée nougat*



## Le big kiss

*Croustillant amande, crème glacée pistache, sorbet cassis*



# LES ENTREMETS



4 personnes 16 €  
6 personnes 24 €

## 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 fraisier

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



# LES TARTES



4 personnes 16 €  
6 personnes 24 €



## Tarte citron meringuée

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



## Tarte framboises

*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 profiteroles

*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 CLASSIQUES



4 personnes 16 €  
6 personnes 24 €

## 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*



# 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 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](mailto:clemdelomier@gmail.com)

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

Les allergènes pouvant être présents en pâtisserie



Fruits à coques



Lactose



Gluten



Oeuf



Alcool