

Jean-Christophe GELAS

&

Laurent CHAMPON

s'associent et vous proposent



Les Artisans du Gout

MENUS Automne

Du 9 Novembre
Au 29 Novembre

Les Fins Gourmets

Horaire d'ouverture

Lundi

7H30 -12H30/15H00 -18H30

Mardi : 7H30 -12H15

Jeudi et Vendredi

7H30 -12H30 / 15H00 -18H30

Samedi : 7H30 -12H15

Dimanche: 7H30 -12H00

rue de la Faure 38470 VINAY
04 76 36 70 51

contact@les-fins-gourmets.fr

Pâtisserie Champon

19 Grande rue 38470 VINAY
04 76 36 70 99

Horaire d'ouverture Vinay

Mercredi - Jeudi - Vendredi

8H30 - 12H30 / 15H - 18H30

Samedi

8H30 - 12H30 / 14H - 19H

Dimanche

8H30 - 12H30

17 rue des Terreaux 38500 VOIRON
04 76 05 54 80



Horaire d'ouverture Voiron

Mardi-Mercredi - Jeudi - Vendredi

14H00 -18H30

Samedi

9H -18H

champon.patisserie@gmail.com
www.patisserie-champon.fr

Ne pas jeter sur la voie publique

MENU Lasagne € 7.50 / Pers

Lasagne & Dessert

MENU Tartiflette € 8.50 / Pers

Tartiflette & Dessert

MENU Choucroute € 10.00 / Pers

Choucroute garnie & Dessert

Choux—Pomme de terre—Knack—lard fumé— longe cuite—Saucisson cuit

Dessert

Mont Blanc

Marron et Vanille, accompagné de sa gelée Cassis & Framboise, sous un biscuit au noisette et sa fine couche de croustillant praliné

OU

Trichoc

Mousse aux trois chocolat & biscuit chocolat

OU

Mr Pierre

Pomme reinette cuite au four façon tatin, chiboust vanille et pâte sablée

Portions individuelles

OU

Entremets

à partir de 6 personnes

Rayer la mention inutile

Livraison offerte sur Vinay

Pour un minimum 4 personnes

Ou tarif unique 5.00 Euros dans un rayon de 10 Km

Montant de ma commande : _____ x €

Choisissez votre repas et commandez **48h à l'avance** chez votre artisan.
Ou sur notre site internet www.patisserie-champon.fr/les-artisans-du-gout

Nom Prénom : _____ Tél _____

Adresse mail : _____

A retirer : Les fins gourmets Pâtisserie Champon Vinay Voiron

Date : ____/____/2020 Matin Après-Midi