



Ganache Guanaja

Ganache au chocolat noir à 70% de cacao.

Enrobage chocolat noir.

Allergènes : produits laitiers, lécithine de soja



Ganache yuzu et citron vert

Ganache au chocolat au lait, au yuzu et au citron vert.

Enrobage chocolat noir.

Allergènes : produits laitiers, lécithine de soja



Caramel à la fleur de sel lait

Caramel à la fleur de sel. Enrobage chocolat au lait.

Allergènes : produits laitiers, lécithine de soja



Praliné millefeuille Ivoire

Praliné croustillant à 70% d'amandes, chocolat blanc.

Allergènes : produits laitiers, gluten, fruits à coque, lécithine de soja

Ganache Manjari

Ganache au chocolat noir à 64% de cacao, origine pur Madagascar. Enrobage chocolat noir.

Allergènes : produits laitiers, lécithine de soja



Ganache Orizaba

Ganache au chocolat au lait Enrobage chocolat au lait.

Allergènes : produits laitiers, lécithine de soja



Caramel à la fleur de sel noir

Caramel à la fleur de sel. Enrobage chocolat noir.

Allergènes : produits laitiers, lécithine de soja



Praliné millefeuille lait

Praliné croustillant à 70% d'amandes, chocolat au lait.

Allergènes : produits laitiers, gluten, fruits à coque, lécithine de soja



Ganache tarte au chocolat

Ganache au chocolat noir et éclats de sablé au gianduja.

Enrobage chocolat noir.

Allergènes : produits laitiers, gluten, fruits à coque, lécithine de soja



Ganache au miel

Ganache au chocolat noir au miel de châtaignier.

Enrobage chocolat noir.

Allergènes : produits laitiers, lécithine de soja



Orangette

Lamelle d'écorce d'orange confite. Enrobage chocolat noir.

Allergènes : lécithine de soja



Praliné malakoff citron

Praliné à 70% d'amandes, éclats d'amandes, pâte de citron maison.

Enrobage chocolat au lait.

Allergènes : produits laitiers, fruits à coque, lécithine de soja

Ganache à la vanille

Ganache au chocolat noir à la gousse de vanille Bourbon de Madagascar.

Enrobage chocolat noir.

Allergènes : produits laitiers, lécithine de soja



Ganache fruit de la passion

Ganache au chocolat au lait et au fruit de la passion.

Enrobage chocolat au lait.

Allergènes : produits laitiers, lécithine de soja



Pavé du Sénat

Ganache au chocolat noir, praliné croustillant.

Enrobage chocolat noir.

Allergènes : produits laitiers, gluten, fruits à coque, lécithine de soja



Praliné malakoff noir

Praliné à 70% d'amandes, éclats d'amandes.

Enrobage chocolat noir.

Allergènes : produits laitiers, fruits à coque, lécithine de soja



“ Ma passion pour le chocolat, matière noble par excellence et source d'inspiration infinie, m'a conduit à choisir de travailler en partenariat exclusif avec Valrhona. Je n'utilise que des couvertures exceptionnelles pour les sublimer à travers mes réalisations.”

CEDRIC PERNOT
PÂTISSIER • CHOCOLATIER



Relais Desserts

www.cedric-pernot.fr

Praliné crousty noir

Praliné très croustillant à 70% d'amandes.

Enrobage chocolat noir.

Allergènes : produits laitiers, gluten, fruits à coque, lécithine de soja



Praliné nougatine et sel de Maldon

praliné à 70% d'amandes, nougatine aux amandes, pointe de sel de Maldon, Enrobage chocolat noir.

Allergènes : produits laitiers, fruits à coque, lécithine de soja



Praliné crousty lait

Praliné très croustillant à 70% d'amandes.

Enrobage chocolat au lait.

Allergènes : produits laitiers, gluten, fruits à coque, lécithine de soja



Praliné craquant à l'ancienne noir

Praliné amandes et noisettes travaillé à l'ancienne.

Enrobage chocolat noir.

Allergènes : produits laitiers, fruits à coque, lécithine de soja



Praliné tonka

Praliné amandes à la fève de tonka.

Enrobage chocolat noir.

Allergènes : produits laitiers, fruits à coque, lécithine de soja



Praliné coco

Praliné 50% d'amandes, 20% noix de coco.

Enrobage chocolat noir.

Allergènes : produits laitiers, fruits à coque, lécithine de soja, noix de coco



Praliné craquant à l'ancienne lait

Praliné amandes et noisettes travaillé à l'ancienne.

Enrobage chocolat au lait.

Allergènes : produits laitiers, fruits à coque, lécithine de soja



Praliné noisette

Praliné 50% noisettes, 15% amandes.

Enrobage chocolat au lait.

Allergènes : produits laitiers, fruits à coque, lécithine de soja

CONSEILS POUR UN PLAISIR OPTIMAL LORS DE LA DÉGUSTATION :

- Conservez vos chocolats dans un endroit sec à température stable entre 16 et 19°C environ et à l'abri de la lumière. Évitez toujours de les placer au réfrigérateur.
- Consommez-les le plus rapidement possible, dans un délai de deux à trois semaines après leur achat.

Les principaux allergènes sont mentionnés pour chacun des chocolats.

Mais comme pour tout produit confectionné dans un laboratoire artisanal, nous ne pouvons totalement exclure la présence d'infimes traces de fruits à coques et/ou de gluten dans les produits pour lesquels ces ingrédients ne sont pas concernés.

Conception graphique : ADRIEN MADELON - Crédit photos : L'Atelier Sylvian Madelon & Hobby One



CEDRIC PERNOT

“mes chocolats”

FiDELE BERGER

15, rue de Boigne - 73000 Chambéry

04 79 70 22 62