



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 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 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



Orangette

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

Allergènes : 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 malakoff noir

Praliné à 70% d'amandes,
éclats d'amandes.
Enrobage chocolat noir.

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



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 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 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 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 totalemment 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 Sylvain Madelon & Hobby One



CEDRIC PERNOT

“mes chocolats”

™ FIDÈLE BERGER

15, rue de Boigne - 73000 Chambéry

04 79 70 22 62