



### Ganache Guanaja

Ganache au chocolat noir à 70% de cacao.  
Enrobage chocolat noir.

*Allergènes : produits laitiers, 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 yuzu et citron vert

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

*Allergènes : produits laitiers, 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 noisette

Ganache au chocolat au lait et à la noisette.  
Enrobage chocolat au lait.

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

### Ganache Orizaba

Ganache au chocolat au lait  
Enrobage chocolat au lait.

*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 millefeuille Ivoire

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

*Allergènes : produits laitiers, gluten, fruits à coque, 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*



### Praliné millefeuille noir

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

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



### Praliné sésame

Praliné 70% d'amandes, graines de sésame caramélisées.  
Enrobage chocolat noir.

*Allergènes : produits laitiers, fruits à coque, lécithine de soja, sésame.*



### 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*

### 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 lait

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

*Allergènes : produits laitiers, gluten, 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*



*“ 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](http://www.cedric-pernot.fr)



### **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 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 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*

### **Orangette**

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

*Allergènes : 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 : Anthony Cottarel Photographe



CEDRIC PERNOT

“mes chocolats”

FIDÈLE BERGER

15, rue de Boigne - 73000 Chambéry  
04 79 70 22 62