

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.
- Dégustez-les sans tarder, dans un délai de deux à trois semaines après leur achat.

*Les **principaux allergènes** sont mentionnés en italique pour chacun des chocolats. Toutefois, 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.*

CEDRIC PERNOT
PÂTISSIER • CHOCOLATIER



Relais Desserts

www.cedric-pernot.fr



Conception graphique : ADRIEN MADELON — Crédit photos : Anthony Cottarel / Photographie



CEDRIC PERNOT

“ *Mes chocolats* ”

— **FIDÈLE BERGER** —

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



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



Praliné malakoff noir
Praliné à 70% d'amandes, éclats d'amandes.
Enrobage chocolat noir.
Allergènes : produits laitiers, fruits à coque, lécithine de soja



Praliné nougatine, 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

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



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 millefeuille Ivoire

Praliné croustillant à 70% d'amandes, chocolat blanc.
Allergènes : produits laitiers, gluten, fruits à coque, 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 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



Praliné tonka
Praliné amandes, fève de tonka.
Enrobage chocolat noir
Allergènes : produits laitiers, 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

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



Praliné crousty noir

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



Pavé du Sénat
Ganache au chocolat noir, praliné croustillant.
Enrobage chocolat noir.
Allergènes : produits laitiers, gluten, 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 - lait
Praliné amandes et noisettes travaillé à l'ancienne.
Enrobage chocolat au lait.
Allergènes : produits laitiers, fruits à coque, lécithine de soja



Relais Desserts

www.cedric-pernot.fr

