

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

RD 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.



Pavé du Sénat lait
Ganache au chocolat noir,
praliné croustillant.
Enrobage chocolat au lait.
*Allergènes : produits laitiers, gluten,
fruits à coque.*



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



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.

Ganache Manjari

Ganache au chocolat noir à 64%
de cacao, origine pur Madagascar.
Enrobage chocolat noir.
Allergènes : produits laitiers.



Ganache Orizaba

Ganache au chocolat au lait
Enrobage chocolat au lait.
Allergènes : produits laitiers.



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.



Praliné millefeuille blanc

Praliné croustillant
35% amandes, 35% noisettes,
chocolat blanc.
*Allergènes : produits laitiers, gluten,
fruits à coque.*



Ganache yuzu et citron vert
Ganache au chocolat au lait,
au yuzu et au citron vert.
Enrobage chocolat noir.
Allergènes : produits laitiers.



Ganache fruit de la passion
Ganache au chocolat au lait
et au fruit de la passion.
Enrobage chocolat au lait.
Allergènes : produits laitiers.



Praliné pistache
Praliné 58% amandes,
18% pistache.
Enrobage chocolat noir
*Allergènes : produits laitiers,
fruits à coque.*



Praliné millefeuille lait
Praliné croustillant
35% amandes, 35% noisettes,
chocolat au lait.
*Allergènes : produits laitiers,
gluten, fruits à coque.*

Ganache à la vanille

Ganache au chocolat noir
à la gousse de vanille Bourbon
de Madagascar.
Enrobage chocolat noir.
Allergènes : produits laitiers.



Praliné crousty noir

Praliné très croustillant
35% amandes, 35% noisettes.
Enrobage chocolat noir.
*Allergènes : produits laitiers, gluten,
fruits à coque.*



**Praliné craquant
à l'ancienne - noir**

Praliné amandes et noisettes
travaillé à l'ancienne.
Enrobage chocolat noir.
Allergènes : produits laitiers, fruits à coque.



Pavé du Sénat noir
Ganache au chocolat noir,
praliné croustillant.
Enrobage chocolat noir.
*Allergènes : produits laitiers,
gluten, fruits à coque.*



Praliné crousty lait
Praliné très croustillant
35% amandes, 35% noisettes.
Enrobage chocolat au lait.
*Allergènes : produits laitiers,
gluten, fruits à coque.*



**Praliné craquant
à l'ancienne - lait**
Praliné amandes et noisettes
travaillé à l'ancienne.
Enrobage chocolat au lait.
*Allergènes : produits laitiers,
fruits à coque.*

RD RELAIS
DESSERTS

www.cedric-pernot.fr

