

À PARTIR DU 2 JANVIER 2023

**MES GALETTES**  
**~ DES ROIS ~**  
**— 4, 6 OU 8 PARTS —**

**18 €**  
4 PARTS

**24 €**  
6 PARTS

**30 €**  
8 PARTS



**TRADITIONNELLE**

Une délicieuse frangipane lovée  
sous un feuilletage ultra croustillant :  
le summum de la gourmandise.

**CHOCOLAT GUANAJA**

Un assemblage de chocolat Grands Crus  
en accord parfait avec la frangipane :  
la galette la plus régressive !

**POMMES**

Le feuilletage renferme une divine  
compotée de pommes fondantes.  
Recette sans amande.

**CRÉATIVE**

Cedric Pernot a imaginé une frangipane  
à la noisette et au citron confit.  
Un équilibre unique entre les notes sucrées  
et la fine acidité de l'agrumes.

CEDRIC PERNOT  
PÂTISSIER • CHOCOLATIER

<sup>MR</sup> FIDÈLE BERGER

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

**RD** RELAIS  
DESSERTS

[www.cedric-pernot.fr](http://www.cedric-pernot.fr)



Conception graphique : ADRIEN MADELON — Crédit photos : Hobby One / Valentin Cavalli / Adrien Madelon - Réclame.com - Agence Chantilly - Illustrations : Molesto Studio

DES  
— GALETTES  ROIS —

**ÉPIPHANIE**

**2023**

  
CEDRIC PERNOT

4 recettes de galettes, c'est 4 fois plus de plaisir  
et peut-être la chance de découvrir, au cœur de la garniture,

## LA FÈVE SURPRISE !

L'une des galettes renferme **la fève gagnante**  
vous permettant de remporter le lot présenté  
sur la page de droite. Tentez votre chance !



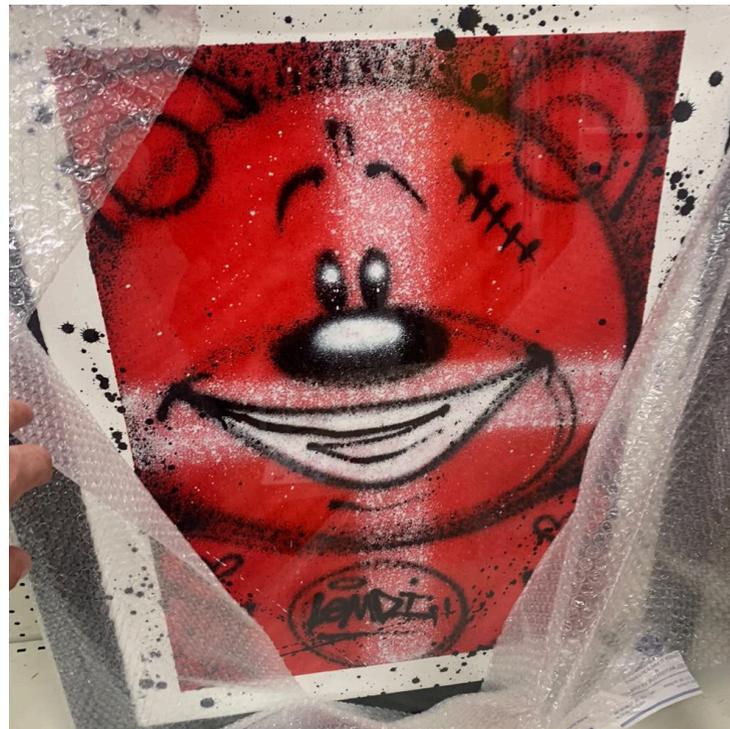
Chacune de mes galettes abrite deux ravissantes fèves  
à l'effigie des pâtisseries incontournables de la Maison.



Je suis heureux de mettre en lumière le travail unique  
d'un artiste que j'affectionne particulièrement.  
**BONNE ANNÉE 2023 À TOUTES ET TOUS !**

CEDRIC PERNOT

# À GAGNER !



**1 ŒUVRE ORIGINALE DU STREET ARTIST**

**MR LEMDI**

acrylique sur papier grammé - format 56 x 76 cm