

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



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



CEDRIC PERNOT

*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 noisette**  
Ganache au chocolat lait noisettes, praliné noisettes croustillant.  
Enrobage chocolat au lait.  
*Allergènes : produits laitiers, gluten, fruits à coque.*



**Praliné malakoff noir**  
Praliné 35% amandes, 35% noisettes, éclats d'amandes.  
Enrobage chocolat noir.  
*Allergènes : produits laitiers, fruits à coque.*



**Praliné sésame**  
Praliné 35% amandes, 35% noisettes, nougatine au sésame.  
Enrobage chocolat noir.  
*Allergènes : produits laitiers, sésame, 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 35% amandes, 35% noisettes, 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 aux épices**  
Ganache au chocolat au lait, mélange 4 épices.  
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 66% noisettes travaillé à l'ancienne.  
Enrobage chocolat noir.  
*Allergènes : produits laitiers, fruits à coque.*



**Tarte chocolat**  
Ganache au chocolat noir Tulakalum 75% origine pur Belize, sablé tassé gianduja.  
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 66% noisettes travaillé à l'ancienne.  
Enrobage chocolat au lait.  
*Allergènes : produits laitiers, fruits à coque.*

**RD** RELAIS  
DESSERTS

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

