

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

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

