

- COLLECTION FÊTES 2024 -

C'EST
NOËL



CEDRIC PERNOT

BOUTIQUE DE **CHAMBÉRY**

IMPORTANT : *toute commande passée à Chambéry sera à retirer impérativement dans notre boutique de Chambéry.*
Merci de votre compréhension.

HORAIRES D'OUVERTURE

23 décembre : 8h30 – 19h00

24 décembre : 8h00 – 19h00

25 décembre : 8h00 – 12h00

26 décembre : FERMETURE

31 décembre : 8h30 – 17h30

1^{er} janvier 2025 : FERMETURE

•

COMMANDES & RÉSERVATIONS

Par téléphone : **04 79 70 22 62**

En boutique : **15 rue de Boigne – Chambéry**

•

EN CLICK & COLLECT

<https://boutique.cedric-pernot.fr>

Sélectionner la **BOUTIQUE DE CHAMBÉRY** : à partir du 13 décembre

-

Commandes des 23, 24 et 25 décembre jusqu'au 21 décembre à 18h00

Commandes du 31 décembre jusqu'au 29 décembre 18h00

BOUTIQUE DE **CHALLES-LES-EAUX**

IMPORTANT : *toute commande passée à Challes-les-Eaux sera à retirer impérativement dans notre boutique de Challes-les-Eaux.*
Merci de votre compréhension.

HORAIRES D'OUVERTURE

23 décembre : 9h00 – 19h00

24 décembre : 9h00 – 19h00

25 décembre : FERMETURE

26 décembre : FERMETURE

31 décembre : 9h00 – 17h30

1^{er} janvier 2025 : FERMETURE

.

COMMANDES & RÉSERVATIONS

Par téléphone : **04 79 68 02 35**

En boutique : **43 avenue Charles Pillet – Challes-les-Eaux**

.

EN CLICK & COLLECT

<https://boutique.cedric-pernot.fr>

Sélectionner la **BOUTIQUE DE CHALLES-LES-EAUX** : à partir du 13 décembre

-

Commandes des 23 et 24 décembre jusqu'au 21 décembre à 18h00

Commandes du 31 décembre jusqu'au 29 décembre 18h00

**C'EST
NOËL**

**CETTE ANNÉE, JE VOUS PROPOSE UNE COLLECTION ULTRA GOURMANDE
DANS LA PURE TRADITION DE NOËL.**

Avec mon équipe de pâtissières et de pâtissiers, nous avons élaboré des recettes savoureuses pour satisfaire les goûts de toutes et tous avec vos parfums et ingrédients préférés : chocolat, amande, noisette, pomme, framboise, mandarine, citron, coco, passion, mangue...

Bûches entremets ou bûches glacées, à vous de choisir : et pourquoi pas les deux ?

Les fans de chocolats seront comblés avec notre gamme de créations inédites sur le thème de Noël. Régalez-vous !

Je vous souhaite de passer de magnifiques fêtes de fin d'année 2024.

CEDRIC PERNOT



ENTREMETS

6/8 parts
60 €

LE JARDIN D'HIVER

édition limitée

Croustillant feuilleté aux noisettes,
crèmeux à la cannelle, cake au chocolat,
pommes caramélisées façon tatin,
mousse allégée au chocolat Gianduja.

Décor inédit tout chocolat.

bûche ENTREMETS

4 parts
25 €

OPINEL® édition limitée

Biscuit pâte à choux punché avec un sirop
à la Chartreuse,
ganache montée au chocolat au lait
Guanaja Lactée,
croustillant noisettes,
ganache au chocolat noir Illanka parfumée
à la Chartreuse.





bûche ENTREMETS

4 parts 24 €
6 parts 35 €
8 parts 44 €

DÉLICE DE NOËL

Pain de Gênes punché avec un sirop à la mandarine,
compotée de pommes-mandarine,
crèmeux de mandarine,
mousse au marron.

bûche ENTREMETS

4 parts 24 €
6 parts 35 €
8 parts 44 €

NOËL AUX TROPIQUES

Biscuit amandes, dacquoise coco,
compotée de passion-mangue-yuzu
avec cubes de mangues fraîches,
mousse à la citronnelle.





bûche ENTREMETS

4 parts 24 €
6 parts 35 €
8 parts 44 €

NOËL CHOCOLATÉ

Croustillant au chocolat et aux fèves de cacao,
crémeux aux fèves de cacao infusées,
biscuit cake au chocolat,
mousse allégée au chocolat noir Illanka.

bûche ENTREMETS

4 parts 24 €
6 parts 35 €
8 parts 44 €

ÉCLAT DE NOËL

Croustillant feuilleté noisettes
et pâte à tartiner maison, crémeux à la noisette,
biscuit noisettes aux éclats de noisettes,
émulsion de praliné amandes-noisettes,
mousse allégée au chocolat au lait Guanaja Lactée,
choux garnis de crémeux Gianduja.





ENTREMETS

4 parts 24 €
6 parts 35 €
8 parts 44 €

LA LETTRE AU PÈRE NOËL

Disques de macaron,
crème mousseline,
framboises fraîches.

Disponible sans gluten :
à spécifier lors de votre commande.

bûche, GLACÉE

4 parts 24 €
6 parts 35 €

MILLEFEUILLE GLACÉ

Crème glacée vanille,
pâte feuilletée,
croustillant amandes noisettes.





bûche, GLACÉE

4 parts 24 €
6 parts 35 €

TARTE AU CITRON GLACÉE

Sorbet citron,
mousseux glacé citron et citron vert,
sablé breton.

bûche, GLACÉE

4 parts 24 €
6 parts 35 €

PARIS BREST GLACÉ

Crème glacée noisette,
biscuit noisettes,
petits choux garnis de crème glacée noisette.



les MIGNARDISES

Candide | Nocciolat | Pavé | Macaron aux framboises | Pas Pom'
Peanuts | Tartelette au citron | Tartelette aux framboises
Chou au chocolat | Chou au praliné



- plateau - 10 MIGNARDISES

1 pièce de chaque
14 €



- plateau - 20 MIGNARDISES

2 pièces de chaque
28 €



- plateau - 30 MIGNARDISES

3 pièces de chaque
42 €

les INDIVIDUELS



gamme de NOËL

la pièce 5 €



gamme BOUTIQUE

tarifs en vitrine

les MONTAGES de NOËL à croquer



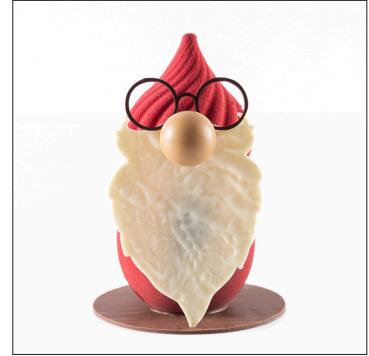
Casse-Noisettes

150 g • 18 €



Rudolf

150 g • 18 €



Gnôme de Noël

150 g • 18 €



Sapin mendiant

lait ou noir 250 g • 30 €



Traineau

lait ou noir 130 g • 15 €



Boule de Noël

250 g • 30 €



CEDRIC PERNOT

CHOCOLATIER • PÂTISSIER

JOYEUSES
FETES

CHAMBÉRY

Au Fidèle Berger | 15, rue de Boigne | 73000 Chambéry
04 79 70 22 62

CHALLES-LES-EAUX

43, avenue Charles Pillet | 73190 Challes-les-Eaux
04 79 68 02 35

contact@cedric-pernot.fr | www.cedric-pernot.fr

RD RELAIS
DESSERTS

