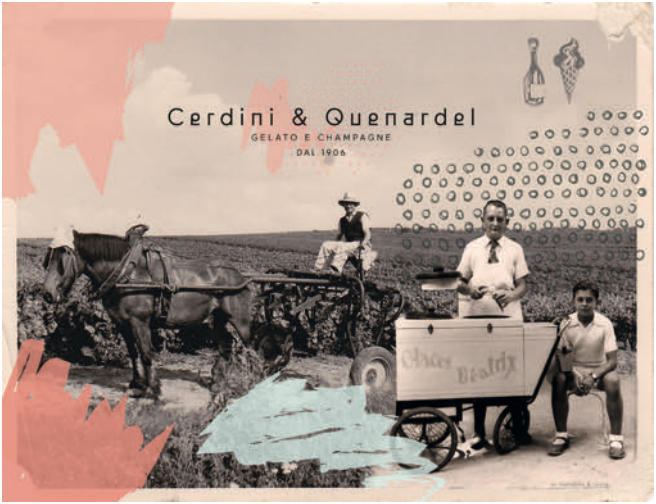
Cerdini & Quenardel

GELATO E CHAMPAGNE

DAL 1906


Cerdini & Quenardel
GELATO E CHAMPAGNE
DAL 1906

BIOGRAFIA

FAMIGLIA CERDINI:

Originari della Toscana, tramandiamo da quattro generazioni un savoir-faire unico, condividendo la visione dell'artigianato nel mondo della gelateria. Negli anni, siamo tornati alle origini della casa: la pasticceria e la cioccolateria, che la nuova generazione sta rivisitando abbracciando modernità e tradizioni.

Uniti dagli stessi valori, oggi siamo orgogliosi di prosegue la storia a Milano a fianco alla famiglia Quenardel.

FAMIGLIA QUENARDEL:

La Maison J.H. Quenardel fu fondata nel 1906 da Henri Quenardel, quando decise di vinificare la sua produzione di uva a nome proprio. Negli anni, la produzione è stata sviluppata e garantita nel rispetto dell'ambiente e dei valori famigliari. Il nostro obiettivo rimane infatti quello di offrire champagne rari e dal carattere autentico.

Uniti dagli stessi valori, oggi siamo orgogliosi di prosegue la storia a Milano a fianco alla famiglia Cerdini.

senza lattosio

senza glutine

"Nove persone su
dieci amano
il **cioccolato**,
il decimo mente"

J.G. TULLIUS

Nota :

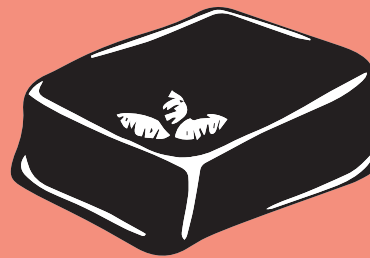
Per una degustazione di qualità, i nostri cioccolati devono essere preferibilmente consumati entro venti giorni dal loro acquisto. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

5.

Cioccolati del momento /

Con il passare delle stagioni

Chocolate of the moment / Throughout the seasons



6.

Rivestimento al latte /
Pralinato di mandorle
Almond praline

7.

Rivestimento fondente /
Pralinato di pistacchio dalla sicilia
Pistachio praline from Sicily

8.

Rivestimento al latte /

Doppio strato di ganache al latte, fava tonka e pasta di frutta ai lamponi

Candied raspberry coated with tonka bean milk ganache

9.

Rivestimento fondente /
Ganache al latte, Nebbiolo di Teo Costa
Milk ganache with Nebbiolo

10.

Rivestimento fondente/
Pralinato di nocciole e mandorle come una volta
Traditional hazelnut & almond praline

11.

Rivestimento al latte /

Ganache al latte castagne AOP Ardèche

Milk ganache with AOP chestnut from Ardèche

12.

Rivestimento al latte /

Ganache fondente con caramello al burro salato

Dark ganache with salted butter caramel

13.

Rivestimento fondente/

Ganache al latte con puro caffè Torrefazione Haiti Qualità Oro

Milk ganache with pure Arabica

14.

Rivestimento fondente/
Pralinato con sesamo tostato
Grilled sesame praline

15.

Rivestimento al latte /
Ganache al latte, noce di cocco della Costa d'Avorio
Milk ganache with coconut from Ivory Coast

16.

Rivestimento fondente/
Miele di castagne
Chestnut honey

17.

Rivestimento al latte /
Pralinato croccante
Crunchy praline

18.

Rivestimento al latte /

Foglia d'argento, Ganache 46% cacao della Repubblica Dominicana

Silver leaf chocolate & ganache with 46% cocoa from the Dominican Republic

19.

Rivestimento fondente/
Foglia d'oro, ganache 70% cacao
Gold leaf chocolate & ganache with 70% cocoa

20.

Rivestimento al latte /
Pralinato alla Nocciola Piemontese IGP
Milk ganache with Piemontes hazelnut praline

21.

Rivestimento fondente/

Ganache al latte frutto della passione dalla Costa d'Avorio

Milk ganache with passion fruit from Ivory Coast

22.

Rivestimento fondente/
Orangette
Chocolate covered candied orange peel

23.

Rivestimento al latte /
Citronnette
Chocolate covered candied lemon peel

"La pazienza è
come i **Macarons**,
non ne abbiamo mai
abbastanza"

C. HEURTAULT

Nota :

Consumare i Macarons entro quattro giorni dall'acquisto,
conservare in frigorifero

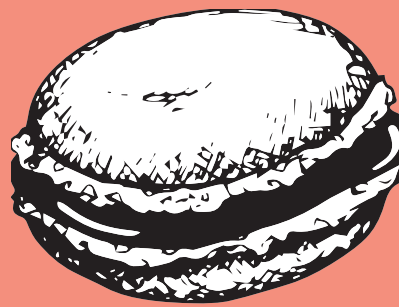
Tutti i nostri macaron sono senza glutine.

25.

Macarons del momento /

Con il passare delle stagioni

Macaroon of the moment



26.

Macaron /

Albicocca e zafferano d'Ardèche

Apricot and saffron from Ardèche

27.

Macaron /
Vaniglia bourbon del Madagascar
Bourbon vanilla from Madagascar

28.

Macaron /
Cappuccino
Cappuccino

29.

Macaron /
Fragole Mara dei boschi
Mara des bois strawberry

30.

Macaron /
Exotic
Exotic

31.

Macaron /
Castagna AOP dell'Ardèche
AOP chestnut from Ardèche

32.

Macaron /

Cioccolato fondente 80%

Dark chocolate (80% cocoa)

33.

Macaron /
Mirtilli selvatici d'Ardèche
Wild blueberry from Ardèche

34.

Macaron /
Clementina della Corsica
Clementine from Corsica

35.

Macaron /
Pralinato alle mandorle e nocciole
Almond & hazelnut praline

36.

Macaron /
Limone Siciliano
Lemon

37.

Macaron /

Burro al caramello salato

Salted butter caramel

38.

Macaron /
Lamponi d'Ardèche
Raspberry from Ardèche

39.

Macaron /
Pistacchio Siciliano
Pistachio from Sicily

40.

Macaron /
Frutto della passione dalla Costa d'Avorio
Passion fruit from Ivory Coast

41.

Macaron /

Pera Bella Elena

Chocolate covered pear

" Lo **champagne**
aiuta la meraviglia"

G. SAND

Nota :

Per una degustazione di qualità, i nostri Champagne devono essere serviti alla temperatura di 8-10°C in una flûte larga per meglio apprezzare tutte le sue caratteristiche organolettiche.

43.

Champagne del Momento /
Con il passare delle stagioni
Champagne of the moment / Throughout the seasons

44.

Blason Vert Brut /
45% di Chardonnay,
55% di Pinot Nero Premier Cru

45.

Brut Réserve /

55% Chardonnay, 35% Pinots Noirs Premier Cru e 10% Pinots Meunier Premier Cru

46.

Blanc de Blancs Brut /
100% Chardonnay

47.

Blason Rouge Rosé Brut /
50% di Chardonnay,
40% di Pinot Nero Premier Cru, 10% di Pinot Meunier Premier Cru

48.

Blason Vert Demi-Sec /
45% di Chardonnay,
55% di Pinot Nero Premier cru.

49.

Cuvée Prestige Brut /
60% di Chardonnay,
40% di Pinot Nero Premier Cru

50.

Brut Blason 0r 2005 /
Cru 2005, 50% di Chardonnay, 45% di Pinot Nero Premier Cru, 5% di Pinot Meunier Premier Cru

Champagne Jh Quenardel è l'unico produttore artigianale di champagne che offre cuvée riconosciute dal Migliore Sommelier del Mondo A.S.I. Giuseppe Vaccarini. Questo significa essere sicuri di bere un vino artigianale dalle caratteristiche naturali unico nel suo genere.

Cerdini & Quenardel

GELATO E CHAMPAGNE

DAL 1906

Via Cusani 10, Milano

tel : +39. 0284131232