



ARTISAN
PASSIONNÉ

PÂTISSIER • CHOCOLATIER

CARTE GOURMANDE

Automne Hiver

2024/2025

Tarifs : 4 pers. 23€ – 6 pers. 32€ – 8 pers. 40€ – 10 pers. 48€

Signature

Moelleux cacao
Croustillant chocolat
Crèmeux au chocolat
au lait de Madagascar
Mousse au chocolat noir
du Brésil

*Allergènes : blé, fruits à coque, lait,
soja, oeufs, gélatine de poisson*



Crunchy

Biscuit moelleux au chocolat
Biscuit ultra croustillant
Crèmeux à la noisette
Mousse chocolat au lait
Glaçage croustillant
aux éclats d'amandes

*Allergènes : blé, fruits à coque, lait, soja, oeufs,
gélatine de poisson*



Sensation

Biscuit croustillant
Crèmeux au chocolat
parfumé à la fève de
tonka
Mousse au chocolat noir

*Allergènes : blé, fruits à coque,
lait, soja, oeufs, gélatine
de poisson*



Fleur de sel



Biscuit moelleux cacao
Crèmeux au caramel
Caramel fondant à la
fleur de sel
Fines feuilles de chocolat
croquantes

Mousse au chocolat noir

Allergènes : lait, soja, oeufs, gélatine de poisson



New-yorkais

Brownie
Croustillant biscuité
Crèmeux au caramel
Sablé chocolat
Crème vanille et chocolat

*Allergènes : blé, fruits à coque, lait,
soja, oeufs, gélatine de poisson, orge*



1000 Feuilles Praliné

Pâte feuilletée caramélisée
Croustillant au praliné
Crème onctueuse à la
noisette

*Allergènes : blé, soja, fruits à
coque, lait, oeuf*



Tarifs : 4 pers. 23€ - 6 pers. 32€ - 8 pers. 40€ - 10 pers. 48€

Frisson

Biscuit moelleux
Croustillant biscuité aux
zestes de citron
Comptée de fruits rouges
Crème onctueuse
au citron et yuzu

*Allergènes : blé, fruits à coque, lait,
oeufs, gélatine de poisson*



Tourbillon

Biscuit moelleux
Croustillant biscuité aux
zestes de citron vert
Comptée de framboises
Crème légère à la vanille
de Madagascar

*Allergènes : blé, fruits à coque,
lait, oeufs, gélatine de poisson*



Rêve d'Ivoire



Biscuit moelleux coco
Comptée de mangues
au jus exotique
Crème fondante à la vanille
de Madagascar

*Allergènes : fruits à coque, lait,
oeufs, gélatine de poisson, soja*



Saint Honoré



Pâte feuilletée
caramélisée
Choux à la crème
Crème pâtissière à la
vanille de Madagascar
Crème chantilly vanille

Allergènes : blé, lait, oeuf



Paris Brest

Pâte à choux
Coeur coulant praliné
Crème fondante à la
noisette

*Allergènes : blé, lait, oeuf,
fruits à coque,*



Williams



Pâtisserie végétale

Biscuit moelleux au chocolat
Croustillant aux éclats de
noisettes
Comptée de poires
Mousse au chocolat noir

Allergènes : blé, fruits à coque



Taille unique 6 personnes - 35€



sans lactose



sans fruits à coques



sans gluten

ARTISAN PASSIONNÉ

PÂTISSIER • CHOCOLATIER

59 rue Saint-Laud
49100 ANGERS

Tel : 02 41 87 44 39



11 rue des Fresnays
(GPS : chemin de Pellouard)
49130 LES PONTS DE CÉ

Tel : 02 41 91 63 66



150 rue Nationale
49300 CHOLET

Tel : 02 41 58 55 40



@Aurelienartisanpassionne



@ArtisanpassionneAurélienTrottier



artisanpassionne@orange.fr



commande en ligne

www.artisanpassionne.com

RD RELAIS
DESSERTS