

ARTISAN  
PASSIONNÉ  
PÂTISSIER • CHOCOLATIER

# NOËL SOUS LA NEIGE

Collection Noël et Fêtes 2024



# SAVOUREZ LA MAGIE DES FÊTES

## avec Artisan Passionné



Pour fêter Noël avec gourmandise, Artisan Passionné vous propose des créations plus savoureuses les unes que les autres. Cette année, notre thème « Noël sous la Neige » vous offre des délices inspirés de la magie de l'hiver.

Nos pâtisseries et nos chocolatiers ont consacré ces derniers mois à élaborer des créations uniques spécialement pour cette saison festive.

Nous avons mis toute notre créativité dans ces douceurs, espérant qu'elles raviront vos papilles et ajouteront une touche de magie à vos fêtes.

Nous tenons également à vous remercier pour votre fidélité et votre confiance, que vous nous témoignez dans nos boutiques et sur notre stand aux Halles Cœur de Maine. Nous nous efforçons de vous satisfaire tout au long de l'année et espérons que cela continuera.

Merci de nous accompagner dans cette belle aventure.

Joyeuses fêtes et bonne dégustation !

L'équipe d'Artisan Passionné



# CHALET ENNEIGÉ

Entremets prestige



**Découvrez le Chalet de Noël, une création pleine de surprises !**

Sous ce chalet réalisé en chocolat, vous trouverez un entremets composé d'un biscuit moelleux au chocolat, d'un croustillant aux noix de pécan, d'une crème brûlée à la gousse de vanille de Tahiti et d'une mousse au chocolat noir 70% de cacao.



Taille 4/6 personnes 60€ - Disponibles à partir du 7 décembre

# BÛCHES PÂTISSIÈRES

Disponibles à partir du 7 décembre



## L'ÉTINCELLE

Moelleux aux amandes, compotée de myrtilles et cassis, crémeux au thé parfumé à la fleur d'oranger crème légère aux amandes de Provence.

Sans gluten

Taille 4/6 personnes 33€

Taille 6/8 personnes 44€



## NOËL CHOCOLATÉ

Biscuit moelleux cacao, croustillant biscuité, crémeux onctueux au chocolat, mousse au chocolat origine Pérou (63% de cacao).

Taille 4/6 personnes 33€

Taille 6/8 personnes 44€



## EXOTIQUE ÉTERNEL

Biscuit moelleux, croustillant aux zestes de citron vert, crémeux aux fruits exotiques, crème légère à la vanille.

Taille 4/6 personnes 33€

Taille 6/8 personnes 44€



## DOUCEUR NOISETTE

Biscuit moelleux, croustillant aux éclats de noisettes du Piémont et à la fleur de sel de Guérande, crémeux intense à la vanille de Madagascar, crème légère au praliné.

Taille 4/6 personnes 33€

Taille 6/8 personnes 44€



# BÛCHES GLACÉES

Disponibles à partir du 7 décembre

## PROFITEROLES

Brownie moelleux, crème glacée à la vanille de Madagascar, choux garnis de glace vanille.  
Sauce chocolat.

Taille unique 6 personnes 40€



## CONSTELLATION

Biscuit moelleux, sorbet à la fraise de Plougastel, et coulis de fraise.

Taille unique 6 personnes 40€  
Sans lactose



# CONFETTIS

Une exclusivité pour le nouvel an

Disponible à partir du 26 Décembre



Biscuit moelleux, croustillant gianduja,  
crèmeux au chocolat au lait origine  
Madagascar 33%, crème légère infusée  
au pop-corn caramélisé.

Taille unique 6 personnes 40€ - Disponibles à partir du 26  
décembre



## COFFRETS DE MACARONS

Tout le savoir-faire de nos chefs pâtissiers dans ces délicieux macarons.  
Découvrez notre assortiment de 8 ou 16 macarons.

14,45€ - 8 pièces

27,20€ - 16 pièces



## PLATEAU DE SUCRÉS

Assortiment de desserts gourmands composé de 16 pièces.  
Une variété de textures et de jolies couleurs qui raviront vos invités.

Plateau de 16 pièces : 24,00€



## RAPHAËL LE PÈRE NOËL

Imaginez le Père Noël en pleine descente des pistes, confortablement installé dans une cabine, lunettes en forme de cœur sur le nez, prêt pour un Noël fun et gourmand !

Ce montage essentiellement en chocolat noir est parfait pour les amateurs de sensations fortes.

21,25€ - 170g



# MONTAGES CHOCOLAT



## SIMON L'OURS

Craquez pour cet adorable ourson sur son télésiège, prêt à dévaler les pistes enneigées ! Un clin d'œil parfait pour les amateurs de chocolat au lait, cet ourson fera fondre tous les cœurs cet hiver.

20€ - 160g



## MARIN LE LUTIN

Laissez-vous emporter par la magie de Noël avec ce lutin malicieux dévalant les pentes ! Retrouvez un assortiment de 3 chocolats ( lait, blond et noir) pour petits et grands gourmands.

21,25€ - 170g

# LES DOUCEURS DE NOËL



## DÉCORATION DE TABLE SAPIN

Pour sublimer votre table, découvrez ce sapin en chocolat au lait. Il sera idéal pour ravir vos convives.

6,50€ - 40g



## DÉCORATION DE TABLE PINGOUIN

Ce pingouin rigolo en chocolat noir apportera une touche d'originalité à votre table et saura ravir les papilles de vos convives.

6,50€ - 40g



## FLOCON GUIMAUVE

À l'intérieur de ce joli flocon se cache une guimauve onctueuse parfumée à la vanille, délicatement enrobée de chocolat au lait.

6,50€ - 70g



## PINGOUIN PRALINÉ

Un pingouin frileux en chocolat au lait, garni d'un délicieux praliné à base d'amandes et de noisettes, il est aussi mignon que gourmand !

8,90€ - 85g

## BOULE METALLIQUE

Une boule métallique garnie de cinq gourmandises chocolatées à accrocher dans votre sapin pour le sublimer.

4,50€ - 40g



## PRALINÉS DE NOËL

Égayez votre Noël avec notre assortiment de sapins, bonhommes de neige et Pères Noël, délicieusement garnis de praliné feuilleté enrobés de chocolat au lait et noir.

16,90€ - 180g



## RUDOLPHE LE RENNE

Ce renne en chocolat au lait, si mignon qu'on hésiterait presque à le croquer !

15,00€ - 100g



## ORANGETTES

De tendres bâtonnets d'oranges confites, recouverts d'un délicieux chocolat noir, à déguster sans modération.

9,60€ - 120g



SAN  
ONN  
HOCOLATIER

ARTISAN  
PASSIONNÉ  
PÂTISSIER • CHOCOLATIER



## COFFRETS CHOCOLAT

Découvrez notre gamme de coffrets de chocolats, un assortiment exquis de ganaches et de pralinés pour ravir vos proches.

6 chocolats



6,95€  
(45g)

12 chocolats



12,05€  
(95g)

20 chocolats



19,00€  
(160g)

30 chocolats



28,40€  
(245g)

49 chocolats



46,30€  
(400g)

## BALLOTINS DE NOËL

Des ganaches pure origine, des ganaches fruitées, des pralinés, du caramel... Il y en a pour tous les goûts dans ce ballotin de chocolats assortis.

32,50€ - 290g



## COFFRETS DEMI-SPHÈRE

Un assortiment de 9 demi-sphères aux 3 saveurs surprenantes !

- Caramel passion et praliné à la noix de coco
- Caramel fleur de sel et praliné cacahuète
- Caramel citron vert et praliné amande.

8,90€ - 76 g



## COFFRETS DE NOËL

Offrez un moment de gourmandise nos magnifiques coffrets de Noël, regroupant un assortiment de ganaches et de pralinés, parfaits pour sublimer vos fêtes.

46,30€ - 400g

68,55€ - 630g



## MARRONS GLACÉS

Les marrons de Turin proviennent de récoltes peu abondantes, ce qui les rend rares. Ils ont un goût arrondi et plus doux, avec une texture plus fine, et sont moins sucrés.

Vous serez séduit par l'extrême onctuosité de ces marrons glacés !

Coffret de 5 pièces : 15,50 €

À l'unité : 2,80 €



# GALETTES DES ROIS

La tradition gourmande à partager en famille  
*Toutes nos galettes sont disponibles à partir du 2 janvier.*



# BRIOCHÉES FEUILLETÉES

12,00€ - Taille unique 4/6 personnes

*En boutique dès le 31 décembre !*

## FRANGIPANES

Frangipane classique

4 personnes 16€

6 personnes 24€

## FRANGIPANES DE LA SEMAINE

Taille unique 4/6 personnes 20€



Frangipane et pommes caramélisées  
**du 2 au 5 janvier**



Frangipane praliné citron  
**du 7 au 12 janvier**



Frangipane cassis et dragées  
**du 14 au 19 janvier**



Frangipane orange et calisson  
**du 21 au 26 janvier**



Frangipane chocolat et pâte à tartiner noisettes  
**du 28 au 2 février**

# HORAIRES

	Angers	Cholet	Les Ponts de Cé
dimanche 15 décembre	10h-13h	10h-13h	Fermé
lundi 16 décembre	14h-19h	Fermé	Fermé
mardi 17 décembre	9h30-19h30	9h30-19h30	9h-19h
mercredi 18 décembre	9h30-19h30	9h30-19h30	9h-19h
jeudi 19 décembre	9h30-19h30	9h30-19h30	9h-19h
vendredi 20 décembre	9h30-19h30	9h30-19h30	9h-19h
samedi 21 décembre	9h-19h30	9h30-19h30	9h-19h
dimanche 22 décembre	10h-13h/15h-17h30	10h-13h/15h-18h	10h-12h
lundi 23 décembre	10h-19h30	10h-19h	14h-19h
mardi 24 décembre	8h30-19h00	8h30-18h	8h30-18h
mercredi 25 décembre	8h30-12h00	9h-12h	9h-12h
jeudi 26 décembre	9h30-19h30	9h30-13h/14h-19h	9h-19h
vendredi 27 décembre	9h30-19h30	9h30-19h30	9h-19h
samedi 28 décembre	9h-19h30	9h30-19h30	9h-19h
dimanche 29 décembre	10h-13h	10h-13h	Fermé
lundi 30 décembre	Fermé	Fermé	Fermé
mardi 31 décembre	8h30-18h00	9h-18h	9h-18h
mercredi 1 janvier	Fermé	Fermé	Fermé



# PORTES OUVERTES

*Vous êtes chaleureusement invités !*



*Nous avons le plaisir de vous retrouver le samedi 7 décembre dans notre laboratoire des Ponts-de-Cé (11 rue des Fresnays), de 10h00 à 13h00 et de 14h00 à 18h00.*

*Ne manquez pas ce rendez-vous gourmand :*

- *Présentation de notre collection de Noël*
- *Dégustation des bûches*
- *Démonstration de nos chocolatiers et pâtisseries*

*Venez partager un moment délicieux avec nous !*

*L'équipe Artisan Passionné*

# POUR COMMANDER



**Dates limites des commandes :**

- vendredi 22 Décembre pour Noël
- vendredi 29 Décembre pour le Nouvel An

1

**SÉLECTIONNEZ VOTRE BÛCHE PRÉFÉRÉE.**



**Chalet de Noël**



**Exotique éternel**



**Profiteroles**



**Confettis**



**Noël chocolaté**



**Constellation**



**Douceur Noisette**



**L'étincelle**

2

**AJOUTEZ DES GOURMANDISES CHOCOLATÉES POUR COMPLÉTER VOTRE COMMANDE !**

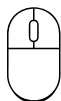
### 3 PASSEZ VOTRE COMMANDE OÙ VOUS LE SOUHAITEZ



Par  
téléphone



En boutique



Sur le site  
[artisanpassionne.com](http://artisanpassionne.com)



*Scannez pour visiter le site internet.*

### 4 RÉCUPÉREZ VOTRE COMMANDE DANS NOS BOUTIQUES

#### ANGERS

59 rue Saint-Laud  
49100 ANGERS  
Tel : **02 41 87 44 39**



#### LES PONTS DE CÉ

11 rue des Fresnayes  
49130 LES PONTS DE CÉ  
Tel : **02 41 91 63 66**



#### CHOLET

150 rue Nationale  
49300 CHOLET  
Tel : **02 41 58 55 40**

*Joyeuses  
Fêtes*

# ARTISAN PASSIONNÉ

PÂTISSIER • CHOCOLATIER

## ANGERS

59 rue Saint-Laud  
49100 ANGERS  
Tel : 02 41 87 44 39



## LES PONTS DE CÉ

11 rue des Fresnays  
49130 LES PONTS DE CÉ  
Tel : 02 41 91 63 66



## CHOLET

150 rue Nationale  
49300 CHOLET  
Tel : 02 41 58 55 40



[artisanpassionne.com](http://artisanpassionne.com)



[@aurelienartisanpassionne](https://www.instagram.com/aurelienartisanpassionne)

