



ARTISAN  
PASSIONNÉ  
PÂTISSIER • CHOCOLATIER

# CARTE GOURMANDE

Printemps été

2025

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

### Tanzanie

Pâte sucrée au cacao  
Crèmeux au chocolat au lait  
Biscuit moelleux au cacao  
Mousse au chocolat noir  
Sablé cacao

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

Taille unique 4 personnes - 20€



### Crunchy

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

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



### William's



### Pâtisserie végétale

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

Allergènes : soja, blé, fruits à coque

Taille unique 6 personnes - 35€



### Flan



Flan fondant à la vanille  
de Madagascar, à la texture  
ultra crèmeuse et au goût  
délicatement parfumé.

Allergènes : blé, lait, oeufs

Taille unique 4 personnes - 14€



Disponible uniquement les vendredi, samedi et dimanche

### 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



### 1000 Feuilles Praliné

Pâte feuilletée caramélisée  
Croustillant au praliné  
Crème onctueuse à la  
noisette

Allergènes : blé, soja, fruits à  
coque, lait, oeufs



Disponible uniquement les vendredi, samedi et dimanche



sans lactose



sans fruits à coques



sans gluten

## Frisson

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

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



## Marrakech



Biscuit moelleux à la pistache  
Biscuit croustillant  
Crèmeux à la fleur d'oranger  
Une onctueuse crème à la  
pistache.

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



## Bali

Biscuit moelleux aux amandes,  
Croustillant au citron vert  
Compotée exotique  
(passion-yuzu-mangue)  
Crèmeux aux zestes de citron vert

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



## Saint Honoré



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

Allergènes : blé, lait, oeufs



Disponible uniquement les vendredi, samedi et dimanche

## Val de Loire

Biscuit aux amandes  
Compotée de framboises  
Crème légère  
Framboises

Allergènes : fruits à coque, blé,  
oeufs, lait



## Tarte aux fraises

Pâte sucrée  
Crème légère à la vanille  
Coulis de fruits rouges  
Fraises

Allergènes : blé, oeufs, lait,  
fruits à coques

## Fraisier



Biscuit moelleux  
Crème légère  
à la vanille  
Confit de fraises  
Fraises

Allergènes : lait, oeufs, gélatine de  
poisson



# 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](http://www.artisanpassionne.com)



RELAIS  
DESSERTS