

ARTISAN  
PASSIONNÉ  
PÂTISSIER • CHOCOLATIER

# NOËL AU COEUR DU VILLAGE

Collection Noël et Fêtes 2025



# NOEL AU COEUR DU VILLAGE



*Cette année, notre atelier se pare des lumières du village de Noël : des ruelles enneigées, des chalets illuminés, des senteurs de chocolat chaud et de biscuits fraîchement sortis du four...*

*Dans cette atmosphère douce et gourmande, nous avons imaginé pour vous des créations qui réchauffent les cœurs :*

- *Bûches traditionnelles et bûches glacées, inspirées des saveurs de l'hiver*
- *Coffrets de chocolats à offrir ou à partager au coin du feu*
- *Un gâteau prestige, pièce maîtresse de vos tables de fête*
- *Et des créations chocolatées exclusives, empreintes de magie et de poésie.*

*Entrez dans notre village gourmand, laissez-vous guider par les lumières et découvrez un Noël aussi délicieux qu'enchanté.*

**Joyeuses fêtes et bonne dégustation,**

*L'équipe d'Artisan Passionné*





# VILLAGE ENNEIGÉ

## Entremets prestige

---

Au **centre du village**, trône la pièce maîtresse. Un dessert d'exception pour un moment inoubliable.

### Découvrez le Village Enneigé, une création pleine de surprises !

Plongez dans la magie d'un village enneigé avec cette bûche gourmande : biscuit moelleux, croustillant aux éclats de pécan, compotée de poires fondantes à la vanille et mousse au chocolat au lait 40% de cacao.

*Poires françaises cultivées à Carpentras.*

Taille 4/6 personnes 40€

Disponible à partir du 6 décembre







# BÛCHES PÂTISSIÈRES

Dans notre **Rue des Saveurs**, les bûches pâtisseries se parent de leurs plus beaux atours. Chaque bûche est une balade gourmande à travers la tradition de Noël.

## DOUCEUR DE MANGUE

(chocolat et mangue)

Cette bûche allie biscuit moelleux au chocolat et croustillant cacaoté à une compotée de mangues délicatement parfumée à la bergamote.

Elle se compose aussi d'une mousse au chocolat noir 70% de cacao et d'un crémeux à la mangue pour un mariage gourmand et fruité.



## COEUR DE CASSIS

(spéculoos et cassis)

La bûche spéculoos et cassis associe un biscuit moelleux à un croustillant au spéculoos pour une texture délicieuse. Elle est sublimée par un confit de cassis et myrtilles et une crème au spéculoos, pour un équilibre parfait entre douceur et fruit.

Cassis français cultivé en Bourgogne.

**Sans fruit à coque**



Taille 4/6 personnes 35€ - Taille 6/8 personnes 47€

Disponibles à partir du 6 décembre

## PROMENADE DES SAVEURS (marron et figue)

La bûche marron-figue associe un biscuit moelleux parfumé à la châtaigne et un croustillant biscuité.

Elle révèle un confit de figues gourmand et une généreuse crème de marrons.

*Figues françaises cultivées en Provence.*



## SOIR D'HIVER (noisette et clémentine)

Explorez les saveurs de notre bûche noisette et clémentine : biscuit moelleux et croustillant aux éclats de noisettes, confit de clémentines corses et crème onctueuse à la noisette.

Taille 4/6 personnes 35€ - Taille 6/8 personnes 47€  
Disponibles à partir du 6 décembre





# BÛCHES GLACÉES

Au détour de la **Place des Neiges**, les bûches glacées scintillent sous la lumière. Un instant de pure douceur à savourer après les repas de fêtes

## LUMIÈRE DU SUD (VANILLE ET EXOTIQUE)

La bûche glacée exotique allie un sorbet fruité exotique, un parfait vanille onctueux et un biscuit moelleux aux amandes. Une expérience sans gluten à consommer sans modération.

**Sans gluten**



## DOUCE NEIGE (CHOCOLAT LAIT ET NOISETTE)

La bûche glacée chocolat combine une crème glacée au chocolat au lait de Madagascar et un cœur coulant de praliné noisette. Un croustillant aux éclats de noisettes apporte texture et gourmandise. Le tout repose sur un biscuit moelleux au chocolat.

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

# GATEAU DU NOUVEL AN

Taille unique 6 personnes 40€  
Disponible à partir du 26 décembre



un entremets pétillant de gourmandise alliant biscuit chocolat moelleux et croustillant aux zestes de citron. La crème au citron et la mousse chocolat au lait apportent légèreté et raffinement.

**Citron français cultivé à Menton**

Une exclusivité pour le nouvel an





# COFFRETS CHOCOLAT

*Dans l'Atelier du Chocolatier, la magie opère...*

Les fèves se transforment en ganaches, pralinés et bouchées gourmandes patiemment façonnés à la main.

À offrir ou à partager, nos coffrets sont des invitations au plaisir et à la découverte du vrai goût du cacao.

6 chocolats



7€  
(45g)

12 chocolats



12,70€  
(95g)

20 chocolats



20,00€  
(160g)

30 chocolats



29,80€  
(245g)

49 chocolats



48,50€  
(400g)

**Découvrez notre gamme de coffrets de chocolats, un assortiment exquis de ganaches et de pralinés.**







# COMPOSITIONS CHOCOLATÉES

*Redécouvrez l'art du chocolat à travers des compositions exclusives.*

*Élaborées à partir des plus grands crus de cacao et rehaussées d'un design délicat, nos créations allient plaisir visuel et émotion gustative.*

*Une invitation à offrir, à partager, ou simplement à savourer, pour faire de chaque moment de fête une expérience inoubliable.*

## LE CHALET 29€ - 215G

Véritable œuvre artisanale, le Chalet en chocolat évoque la chaleur d'un Noël authentique au cœur de l'hiver.

Réalisé à la main avec un subtil assemblage de chocolats noir, lait et blanc, il révèle un jeu de textures et de contrastes évoquant le bois, la neige et la douceur des fêtes.



## LE PÈRE NOËL EN VOITURE 29€ - 215G

Ikône revisitée avec audace, notre Père Noël en voiture transporte la magie des fêtes dans un univers contemporain et raffiné. Cette création allie l'humour du personnage emblématique à la finesse du chocolat haut de gamme.



## LE SAPIN DE NOËL 25,50€ - 190G

Élégant et raffiné, notre Sapin de Noël en chocolat incarne l'esprit des fêtes dans toute sa splendeur. Avec son socle en biscuit croustillant, il se pare d'ornements délicats.



# CASSE-NOISETTE

---

Dans les **vitrines illuminées du village**, nos créations prennent vie : sapins, sujets, bonhommes en chocolat, tous façonnés avec amour et imagination.

Petits et grands retrouveront la magie de Noël dans chaque détail gourmand.

Casse-Noisette : fidèle gardien du village, il allie la tendresse du chocolat au lait à l'onctuosité de la pâte à tartiner noisette.

**Un héros à croquer, sans la moindre résistance.**

**6,80€ - 60G**



# LES DOUCEURS DE NOËL



## DÉCORATION DE TABLE PINGOIN

Pour sublimer votre table, découvrez ces adorables pingouins en chocolat au lait ou chocolat noir

**6,50€ - 40G**

## GOURMANDISES GUIMAUVE

À l'intérieur de ces adorables figurines se trouve une tendre guimauve à la vanille, délicatement enrobée de chocolat au lait.

**4,05€ - 45G**



## MONSIEUR PRALINÉ

Monsieur Praliné en chocolat lait et chocolat blond cache un cœur fondant de praliné au pain d'épice.

**6,20€ - 50G**



## BOULES DE NOËL

Sous sa coque en chocolat au lait ou chocolat noir, se cache un praliné à l'ancienne, des noisettes torréfiées et un caramel fondant. Une création festive qui allie tradition et gourmandise, à savourer comme un véritable trésor de Noël.

**9,20€ - 85G**



## 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.

**17,10€ - 180G**



## COFFRET COLLECTION

Découvrez notre assortiment exquis de ganaches et de pralinés. Ce coffret est notre best-seller des fêtes, un équilibre entre intensité, douceur et découverte.

**20€ - 160G (20 CHOCOLATS)**



## COFFRET DE NOËL

Plongez dans notre écrin de fête et laissez-vous séduire par nos ganaches et pralinés d'exception.

**46,50€ - 375G (45 CHOCOLATS)**





## MINI CONVIVE

Découvrez la magie de Noël dans chaque bouchée avec nos délicieuses pépites assorties. Ces charmantes boules de Noël sont parfaites pour décorer votre table ou pour être offertes à vos convives.

**3,30€ - 20G**

## PATES DE FRUITS

Offrez un moment de gourmandise avec ce coffret de pâtes de fruits tout en transparence.

Retrouvez un assortiment de 5 parfums : poire/vanille, cassis/cerise, fraise/pêche, mangue/passion, framboise/rose/litchi.

**20€ - 320G**



## 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 : 16,30€**

**À l'unité : 3 €**



# COFFRETS DE MACARONS

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



8 pièces : 14,45€  
16 pièces : 27,20 €

# PLATEAU DE MIGNARDISES

Succombez à la magie des fêtes avec notre assortiment de mignardises :  
tartelettes citron meringuées, Paris-Brest ... et d'autres pâtisseries iconiques  
(Bali, Crunchy, sensation). Ces 16 petites douceurs sont parfaites pour  
terminer votre repas sur une note légère et festive.



Plateau de 16 pièces 24€

D'autres gourmandises vous attendent en boutique.  
Les iconiques : les irrésistibles, les galettes noisette...  
Les nouveautés : les coeurs de noisette, les délices du château

# BRIOCHÉES FEUILLETÉES

Taille unique 4/6 personnes 13€



Toutes nos galettes sont disponibles  
à partir du 3 janvier.





# LES FRANGIPANES CLASSIQUES

4 personnes 16€ - 6 personnes 24€

## LES INSPIRATIONS DE LA SEMAINE

Taille unique 4/6 personnes 20€



Du 3 au 11 janvier

**FRANGIPANE NOISETTE ORANGE**



Du 13 au 18 janvier

**FRANGIPANE POMMES  
FAÇON TATIN**



Du 20 au 25 janvier

**FRANGIPANE SPÉCULOOS**



Du 27 janvier au 1er février

**FRANGIPANE POIRE GIANDUJA**



|                | ANGERS     | CHOLET          | LES PONTS DE CÉ | LES HALLES                      |
|----------------|------------|-----------------|-----------------|---------------------------------|
| Dimanche 14/12 | 10h-13h    | 10h-13h         | Fermé           | 9h-14h30                        |
| Lundi 15/12    | 14h-19h    | Fermé           | Fermé           | Fermé                           |
| Mardi 16/12    | 9h30-19h30 | 9h30-19h        | 9h-19h          | 10h30-14h30/15h-19h/19h30-21h30 |
| Mercredi 17/12 | 9h30-19h30 | 9h30-19h        | 9h-19h          | 10h30-14h30/15h-19h/19h30-21h30 |
| Jeudi 18/12    | 9h30-19h30 | 9h30-19h        | 9h-19h          | 10h30-19h/19h30-21h30           |
| Vendredi 19/12 | 9h30-19h30 | 9h30-19h30      | 9h-19h          | 10h30-19h/19h30-22h30           |
| Samedi 20/12   | 9h-19h30   | 9h30-19h30      | 9h-19h          | 10h-22h30                       |
| Dimanche 21/12 | 10h-13h    | 10h-13h/15h-18h | Fermé           | 9h-17h                          |
| Lundi 22/12    | 14h-19h30  | 10h-19h         | 9h-19h          | 10h30-14h30/15h-19h/19h30-21h30 |
| Mardi 23/12    | 9h30-19h30 | 9h30-19h        | 9h-19h          | 10h30-14h30/15h-19h/19h30-21h30 |
| Mercredi 24/12 | 8h30-19h   | 8h30-18h        | 8h30-18h        | 9h-16h                          |
| Jeudi 25/12    | 8h30-12h   | 9h-12h          | 10h-12h         | Fermé                           |
| Vendredi 26/12 | 9h30-19h30 | 9h30-19h30      | 9h-19h          | 10h30-19h/19h30-22h30           |
| Samedi 27/12   | 9h-19h30   | 9h30-19h30      | 9h-19h          | 10h-22h30                       |
| Dimanche 28/12 | 10h-13h    | 10h-13h         | Fermé           | 9h-14h30                        |
| Lundi 29/12    | 14h-19h    | 14h-18h         | 14h-18h         | 10h30-14h30/15h-19h/19h30-21h30 |
| Mardi 30/12    | 10h-19h    | 9h30-19h        | 9h-19h          | 10h30-14h30/15h-19h/19h30-21h30 |
| Mercredi 31/12 | 9h-18h     | 9h-18h          | 9h-18h          | 9h-16h                          |
| Jeudi 01/01    | Fermé      | Fermé           | Fermé           | Fermé                           |



# POUR COMMANDER

## Dates limites des commandes :

Lundi 22 Décembre pour Noël

Lundi 29 Décembre pour le Nouvel An

1

### SÉLECTIONNEZ VOTRE BÛCHE PRÉFÉRÉE

(POUR INFORMATION : LES INDIVIDUELS NE POURRONT PAS ÊTRE PRIS EN COMMANDE POUR LES 24, 25 ET 31 DÉCEMBRE)

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**



*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 Fresnayses  
49130 LES PONTS DE CÉ  
Tel : **02 41 91 63 66**

#### CHOLET

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

#### LES HALLES

2 rue de la  
Poissonnerie  
49000 ANGERS  
Tel : **07 86 55 45 96**

# PORTES OUVERTES

---

*Vous êtes chaleureusement invités !*



*Nous avons le plaisir de vous retrouver le samedi 6 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 pâtissiers*

*Venez partager un moment délicieux avec nous !*

*L'équipe Artisan Passionné*

*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 CE  
Tel : 02 41 91 63 66

## Cholet

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

## Les Halles

2 rue de la Poissonnerie  
49000 ANGERS  
Tel : 07 86 55 45 96



Visitez notre site web [www.artisanpassionne.com](http://www.artisanpassionne.com)

@artisanpassionne\_  
@artisanpassionne\_leshalles

