ARTISAN PASSIONNÉ
PÂTISSIER · CHOCOLATIER

LE CARROUSEL DE NOËL

Collection Noël et Fêtes 2026



LE CARROUSEL DE NOËL

Tournez la page… la magie commence.

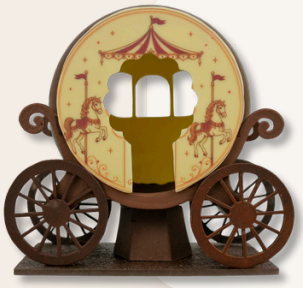
Cette année, Artisan Passionné vous invite à redécouvrir la féerie des manèges d'autrefois. Entre créations chocolatées, bûches d'exception et douceurs de fête, chaque réalisation est façonnée à la main dans nos ateliers avec passion, précision et gourmandise.

Parce que les plus beaux souvenirs de Noël commencent toujours autour d'une table.

Toute notre équipe vous souhaite de belles fêtes de fin d’année !


Joyeuses Fêtes
Fêtes

Nos créations
CHOCOLATÉES



LE CARROSSE

Un carrosse gourmand où l'élégance rencontre la générosité. Une création raffinée qui évoque toute la magie des contes de Noël et promet un délicieux voyage chocolaté.

36€ - 270g



LE SAPIN

Symbole incontournable des fêtes, ce sapin délicatement façonné célèbre la tradition de Noël avec une touche de gourmandise et un savoir-faire artisanal.

28€ - 210g



LE MANÈGE ENCHANTÉ

Inspiré des carrousels d'autrefois, ce manège invite à retrouver l'émerveillement des Noëls d'antan. Une création pleine de poésie, à partager ou à offrir.

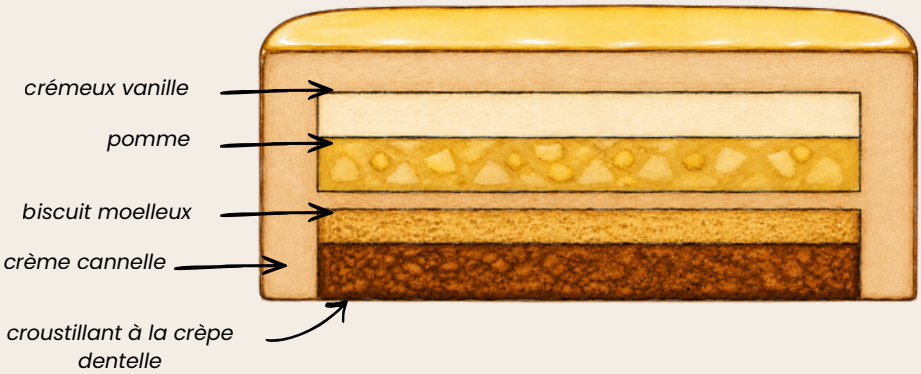
27€ - 205g




Joyeuses Fêtes
ARTISAN PASSIONNÉ
PÂTISSIER · CHOCOLATIER

Notre gâteau d’exception
LE CARROUSEL

Une parenthèse gourmande où la fraîcheur de la pomme Granny rencontre la douceur de la vanille et les notes chaleureuses de la cannelle. Ce dessert d'exception, habillé d'un majestueux décor en chocolat s’inspire des carrousels d'antan.



Taille unique 6 personnes : 65€

Les Bûches
PÂTISSIÈRES



POIRE SPÉCULOOS CARAMEL

Une bûche généreuse où la poire fondante, le caramel et le spéculoos s'unissent dans un jeu de textures irrésistibles, le tout enrobé d'un glaçage au chocolat au lait aux éclats d'amandes.



NOISETTE CASSIS

Une bûche où la douceur de la noisette rencontre la fraîcheur du cassis. Biscuit moelleux, croustillant noisette, crème praliné et confit de cassis composent un dessert gourmand aux textures contrastées

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



TOUT CHOCOLAT

Une création intensément chocolatée pensée pour les amateurs de saveurs profondes et gourmandes. Biscuit chocolat, croustillant biscuité, crémeux chocolat au lait et une mousse au chocolat noir se dévoilent sous un glaçage gourmand au chocolat noir parsemé d'éclats de fèves de cacao.

Sans fruit à coque



EXOTIQUE ET CHOCOLAT AU LAIT

Biscuit moelleux, croustillant, compotée de fruits exotiques avec des morceaux d'ananas caramélisés et mousse au chocolat au lait s'accordent parfaitement. Cette création est élaborée sans gluten.

Sans gluten

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

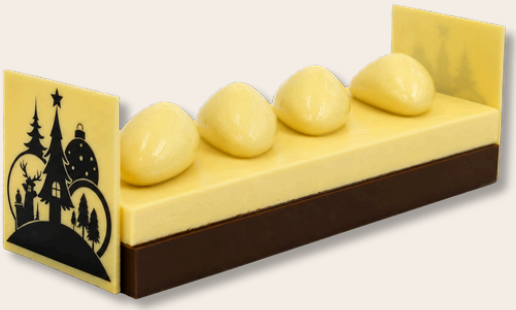
Les Bûches
GLACÉES



PAVLOVA EXOTIQUE

Sorbet aux fruits exotiques, crème chantilly et meringue croquante s'unissent pour offrir un dessert à la fois fondant, aérien et délicieusement gourmand.

Sans fruit à coque
Sans gluten



CRÈME BRÛLÉE - CROUSTILLANT PRALINÉ

Biscuit sablé breton, crème glacée à la crème brûlée vanille et éclats de croustillant praliné composent un dessert glacé généreux, à la fois fondant et délicatement croustillant.

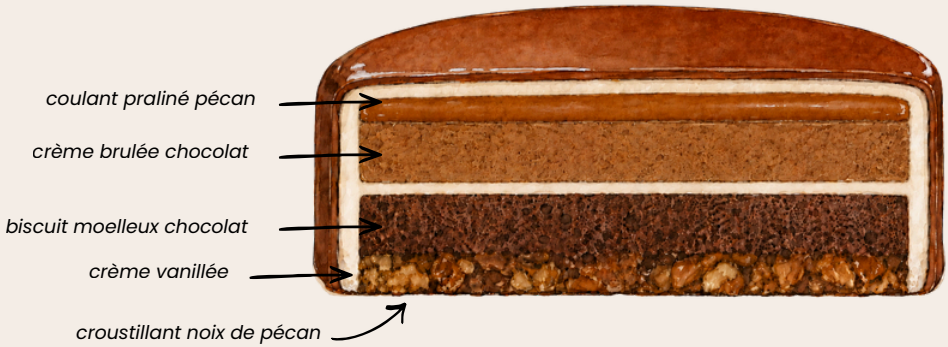
Taille unique 6 personnes : 40€




BONNE
Année
2027

Le gâteau
DU NOUVEL AN

Une alliance raffinée où l'intensité du chocolat rencontre la gourmandise de la noix de pécan, relevée par la douceur de la vanille. Crème brûlée au chocolat, croustillant noix de pécan, cœur coulant praliné noix de pécan et crème vanillée composent un dessert d'exception pour célébrer le passage à la nouvelle année.



Taille unique 6 personnes : 40€

Le plateau de **MIGNARDISES**

Succombez à la magie des fêtes avec notre assortiment de mignardises : Paris-Brest, Bali, Crunchy, sensation, macarons...
Ces 16 petites douceurs sont parfaites pour terminer votre repas sur une note légère et festive.



16 pièces - 24€





Nos coffrets
CHOCOLAT



12 CHOCOLATS
12,70€ - 95g



20 CHOCOLATS
20,00€ - 160g



30 CHOCOLATS
29,80€ - 245g



49 CHOCOLATS
48,50€ - 400g

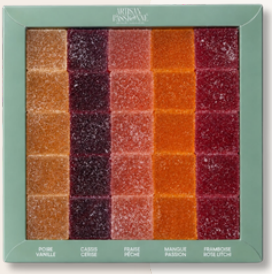
Les douceurs
DE NOËL



LES 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.

9,20€ - 85g



LES PÂTES DE FRUITS

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

20€ - 320g



LES 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.

3,50€ - à l'unité

15€ - coffret de 4 pièces



LES FRITURES PRALINÉ

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



LES MINI CONVIVES

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



LE TICKET DE MANÈGE

Un ticket de manège garni d'une guimauve fondante à la vanille, de caramel et enrobé de chocolat au lait

8€ - 80g

Les personnages
DE NOËL



CASSE NOISETTE

Notre Casse-Noisette allie la tendresse du chocolat au lait à l'onctuosité de la pâte à tartiner noisette

6,80€ - 60g



DÉCORATION DE TABLE

Pour sublimer votre table, découvrez cet adorable père Noël en chocolat au lait ou chocolat noir

6,20€ - 35g





LES MACARONS

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



Coffret 8 pièces - 14,45€
Coffret 16 pièces 27,20€

Les galettes
DES ROIS



BRIOCHÉE FEUILLETÉE AUX FRUITS CONFITS

Disponible dès le 31 Décembre



BRIOCHÉE GIANDUJA

Découvrez notre nouveauté disponible dès le 2 janvier. Une galette briochée qui renferme une onctueuse crème de noisettes.

Taille unique 4/6 personnes - 13€

LES FRANGIPANES



FRANGIPANE TOUT CHOCOLAT

Du 2 au 10 janvier



FRANGIPANE CASSIS DRAGÉES

Du 12 au 17 janvier



FRANGIPANE POIRE ET SIROP D'ERABLE

Du 19 au 24 janvier éclaircir



FRANGIPANE PÉCAN ET VANILLE GRILLÉE

Du 26 au 31 janvier

NOS HORAIRES PENDANT LES FÊTES

	ANGERS	LES PONTS DE CÉ	LES HALLES
Mardi 15/12	9h30-19h	9h-19h	10h30-14h30/ 15h-19h/19h30-21h30
Mercredi 16/12	9h30-19h	9h-19h	10h30-14h30/ 15h-19h/19h30-21h30
Jeudi 17/12	9h30-19h	9h-19h	10h30-19h/19h30-21h30
Vendredi 18/12	9h30-19h	9h-19h	10h30-19h/19h30-22h30
Samedi 19/12	9h-19h30	9h-19h	10h-22h30
Dimanche 20/12	10h-13h	**Fermé**	9h-17h
Lundi 21/12	14h-19h	9h-19h	11h-18h
Mardi 22/12	9h30-19h	9h-19h	10h30-14h30/ 15h-19h/19h30-21h30
Mercredi 23/12	9h30-19h	9h-19h	10h30-14h30/ 15h-19h/19h30-21h30
Jeudi 24/12	8h30-18h30	9h-18h	9h-16h
Vendredi 25/12	9h-12h	10h-12h	**Fermé**
Samedi 26/12	9h-19h30	9h-19h	10h-22h30
Dimanche 27/12	10h-13h	**Fermé**	9h-14h30
Lundi 28/12	**Fermé**	**Fermé**	11h-18h
Mardi 29/12	9h-19h	9h-19h	10h30-14h30/ 15h-19h/19h30-21h30
Mercredi 30/12	9h-19h	9h-19h	10h30-14h30/ 15h-19h/19h30-21h30
Jeudi 31/12	9h-18h	9h-18h	9h-16h

POUR COMMANDER

Afin de garantir la disponibilité de vos produits et de votre gâteau, nous vous recommandons de passer commande à l'avance. Ces produits sont proposés dans la limite des stocks disponibles.

1 Sélectionnez vos produits

2 Passez votre commande où vous le souhaitez

Par téléphone

En boutique

Sur notre site internet

3 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

LES HALLES

2 Rue de la Poissonnerie
49100 ANGERS
Tel : 07 86 55 45 96

Scannez pour visiter le site internet.

crédit photo : Sandra Chabaud

ARTISAN PASSIONNÉ

PÂTISSIER • CHOCOLATIER

LES PONTS DE CÉ

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

ANGERS

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

LES HALLES

2 Rue de la Poissonnerie
49100 ANGERS
Tel : 07 86 55 45 96

@artisanpassionne_

Visitez notre site web **www.artisanpassionne.com**