



La chocolaterie  
WILLIAM ARTIGUE

---

PRINTEMPS - ÉTÉ 2024

# CHOCOLATS

Chocolates

Les créations accompagnées du  seront proposées en fonction de la saisonnalité des produits et de nos envies.

*Creations with the logo symbol will be proposed according to the seasonality of the products and our desires.*



## GANACHE VANILLE

*Vanilla ganache*



## PRALINÉ NOIX

*Walnut praline*



## MASSEPAIN PISTACHE DE BRONTE ET BASILIC

*Bronte pistachio and fresh basil marzipan*



## PRALINÉ FÈVES DE CACAO, CARMEL TENDRE CACAO

*Cocoa bean praline, soft cocoa caramel*



## PÂTE DE FRUIT FRAMBOISE, GANACHE BALSAMIQUE

*Raspberry jelly, balsamic ganache*



## PRALINÉ NOISETTE

*Hazelnut praline*



## PRALINÉ NOISETTE

*Hazelnut praline*



## MASSEPAIN FLEUR D'ORANGER

*Orange blossom marzipan*



## MASSEPAIN MENTHE

*Fresh mint marzipan*





**GANACHE HUILE D'OLIVE**  
*Olive oil ganache*



**PRALINÉ AMANDES**  
*Almond praline*



**GANACHE MÉLISSE**  
*Lemon balm ganache*



**PRALINÉ AMANDES**  
*Almond praline*



**GANACHE MADAGASCAR 65%**  
*Madagascar Ganache 65%*



**GANACHE LIVÉCHE**  
*Lovage ganache*



**PRALINÉ FEUILLETÉ  
AUX GAVOTTES MAISON**  
*Puff praline with homemade  
crispy lace crepe*



**GANACHE POIVRE DE  
CASSIS, CONFIT DE CASSIS**  
*Candied blackcurrant, blackcurrant  
pepper ganache*



**GANACHE PÉROU 65%**  
*Ganache Peru 65%*



**PRALINÉ FEUILLETÉ  
AUX GAVOTTES MAISON**  
*Puff praline with homemade  
gavottes*

## BOUCHÉES DE PARTAGE

*Palets to share*



**PRALINÉ AMANDES-NOISETTE,  
CAMEL TENDRE FLEUR DE SEL,  
NOISETTES CARAMÉLISÉES**

*Almond-hazelnut grain praline, fleur de sel,  
caramelised hazelnuts*



**PRALINÉ AMANDES-NOISETTE,  
CAMEL TENDRE FLEUR DE SEL,  
NOISETTES CARAMÉLISÉES**

*Almond-hazelnut grain praline, fleur de sel,  
caramelised hazelnuts*



**MASSEPAIN MENTHE, GANACHE,  
MADAGASCAR, GELÉE D'HERBES  
AROMATIQUES.**

*Fresh mint marzipan, Madagascar ganache,  
aromatic herbs jelly*

**GLACE**

Ice cream



**GLACE VANILLE MADAGASCAR,  
CAMEL TENDRE, NOISETTES  
CARAMÉLISÉES, ENROBAGE  
CHOCOLAT 70% PÉROU-SAO TOME**

*Madagascar vanilla ice cream, soft  
caramel, caramelized hazelnuts,  
70%Peru-Sao tome coating*

Nos pâtes de fruits sont réalisées à partir de fruits frais de saison.  
Nos coffrets évoluent en fonction des produits que nous recevons.  
*Our fruit jellies are made from fresh seasonal fruit. Our boxes evolve according to the products we receive.*



## PÂTES DE FRUITS

*Fruit jellies*

### **FRAMBOISE**

*Raspberry*

### **FRAISE-BAIES-ROSES**

*Strawberry pink peppercorn*

### **CASSIS-POIVRE DE CASSIS**

*Blackcurrant, blackcurrant pepper*

### **GRIOTTE**

*Cherry*

### **ABRICOT RÔTI AU THYM**

*Thyme roasted apricot*

### **RHUBARBE-GIROFLE**

*Rhubarb clove*

### **FRAISE-RHUBARBE**

*Strawberry rhubarb*

### **MYRTILLES SAUVAGES**

*Wild blueberry*

### **MURE SAUVAGE**

*Wild blackberry*

ET...  
À DÉCOUVRIR



[www.chocolaterie-williamartigue.com](http://www.chocolaterie-williamartigue.com)

À conserver dans un endroit frais et sec, entre 15°C et 18°C.  
À déguster de préférence dans les 20 jours après achat. Nos produits peuvent contenir selon les recettes des allergènes, ou traces d'allergènes : soja, fruits à coques, gluten, oeuf et lait.