

CHOCOLAT PASSION

Vincent Gantois

ARTISAN CHOCOLATIER
WATTIGNIES



L'atelier, l'expertise de l'artisan chocolatier

C'est ici que le chocolat prend vie et s'il se mange rapidement, il n'en est rien pour le préparer...

Avant tout, nous sélectionnons rigoureusement les matières premières, sans quoi il serait impossible de réaliser un chocolat de qualité. D'ailleurs, chez **Chocolat Passion** c'est certifié 100% pur beurre de cacao et ce, pas uniquement pour l'enrobage mais aussi pour la réalisation de nos recettes, pralinés ou ganache, dans l'unique but de garder l'authenticité du chocolat.

Et maintenant place à la fabrication...

D'abord, la mise au point du chocolat où chaque degré a son importance, étape cruciale qui permet de garder un chocolat brillant et subtil au palais. Puis on vient le marier avec nos différents ingrédients : fruits secs, pulpe de fruits, pâte d'amande, alcool, épices..., toujours dans le juste équilibre pour qu'enfin, en bouche, toutes les saveurs puissent se diffuser.

Bonbons, moulages, tablettes, bouchées... Nous réalisons tout artisanalement avec attention et dans le respect du chocolat malgré qu'il soit quelque peu capricieux dans son utilisation. De la rigueur et de la patience, le tout avec une pointe d'imagination, voilà notre recette idéale pour réussir un bon chocolat !



Nos portes sont ouvertes...

Si d'aventure vous aimeriez
être dans la peau du chocolatier,
n'hésitez pas à nous demander
plus d'informations sur nos différents ateliers.





Vincent Gantois
Artisan Chocolatier

TOUJOURS

Tout a commencé en 2005, lorsqu'un couple mordu de chocolat a décidé de créer une chocolaterie qui leur ressemble en s'inspirant des saveurs régionales et d'ailleurs. Ils ont façonné leur univers, inventant leurs recettes toujours dans le respect des méthodes traditionnelles, un savoir-faire artisanal qui m'a été transmis pendant des années afin de pouvoir aujourd'hui faire perdurer les valeurs de ce métier.

Tombé dans la marmite chocolatée en tant qu'apprenti chez eux, je n'ai plus quitté leur atelier. Après dix ans à apprendre et à me perfectionner, voilà que je reprends les rênes de **Chocolat Passion**. Une belle continuité pour la chocolaterie à laquelle j'ai pu apporter un nouveau souffle, beaucoup de créations, de nouvelles saveurs et prestations... J'avais ce besoin de mettre ma patte et de démocratiser cette matière noble qu'est le chocolat afin de pouvoir partager ma passion avec le plus grand nombre.

Le chocolat sous toutes ses formes, pour toutes les occasions, pour tout le monde... Voilà ce que je vous propose de découvrir chez nous et partager autour de vous !

A vos papilles !

SOMMAIRE

Nos collections de chocolats	P. 4
Les Coins de Watteniis	P. 8
Nos idées cadeaux	P. 9
Nos bouchées	P. 10
Nos Tablettes	P. 11
Nos Créations originales	P. 12
Vos Créations sur mesure	P. 13
Salon de thé	P. 14
Professionnels et CE	P. 15



Intenses, gourmandes, onctueuses,
fruitées ou corsées...

77 recettes pour ravir vos papilles

Imaginez déguster tous les chocolats que vous aimez...

Chez **Chocolat Passion**, nous vous écoutons et vous conseillons pour créer la composition gourmande qui vous ravira. Autant de chocolats que de moments savoureux à partager, autant d'idées cadeaux uniques et personnalisées...



6 tailles de ballotins

*pour combler toutes
vos envies de gourmandises.*

125 g - 250 g - 375 g
500 g - 750 g
et 1 kg

Les intemporels

Nos Chocolats Traditionnels



Présents toute l'année en boutique, ces chocolats offrent une grande diversité de saveurs qui plaira à coup sûr aux amateurs de bons chocolats.



Abyssin

Praliné fondant noisette et amande enrobage lait



Provençal

Praliné fondant noisette et amande enrobage noir



Carré praliné

Praliné fondant noisette et amande avec éclats d'amandes grillées caramélisées



Mogador

Praliné noisette et amande avec brisures de crêpe dentelle feuilletée



Papillon

Praliné fondant amande



Moulé blanc

Praliné fondant noisette



Le Gianduja

Gianduja fondant praliné noisette longuement brassé



Zébré

Alternance de gianduja nature et gianduja avec poudre de cacao pur



Grécos

Gianduja & éclats d'amandes grillées caramélisées



Grué

Praliné noisette avec brisures de crêpe dentelle feuilletée & éclats fève de cacao



Moulé noix

Praliné noix & sa noix



Craquine

Praliné caramel & biscuits craquants



Ganascia

Ganache nature 70%



Vanilla

Ganache nature au lait avec une pointe de vanille



Pavé noir

Ganache noire à la Fleur de Sel de Guérande



Palet Or

Ganache au café



Caramel

Pâte de caramel au chocolat au lait



Carré framboise

Ganache noire à la pulpe de framboise



Le Marron

Ganache à la crème de marron avec une pointe de Rhum



Caramel lait

Caramel fluide



Belvédère

Pâte d'amande pistache



Cerneau de noix

Pâte d'amande café



Orangette

Lamelle d'orange confite enrobage chocolat noir



Tuile

Chocolat pur avec éclats d'amandes caramélisées



Mendiant

Chocolat pur avec noisette entière, raisins bruns et éclats de pistache



Rose des sables

Pétales de céréales nappées de chocolat au lait



Rose des sables

Amandes effilées nappées de chocolat noir

● Chocolat blanc
● Chocolat au lait
● Chocolat noir

Les Chocolats du Terroir

Des chocolats qui fleurissent bon les saveurs et l'esprit des Hauts de France !



28

Fleur de Lille

Gianduja, amandes caramélisées, pistaches et riz soufflé



29

Spéculoos

Praliné fourré au spéculoos



30

Pain d'épices

Praliné fourré au pain d'épices



31

Kawacoo

Praliné à la mouture du Café Poitou



32

Chocorée

Caramel parfumé à la Chicorée Leroux



33

Pavé au miel

Ganache noire au miel toutes fleurs



34

Bière de Jenlain

Ganache onctueuse à l'amertume du houblon



35

Noir de Houille

Ganache noire au Genièvre de Houille



36

Choc Mourette

Ganache noire au Genièvre de Houille et crème de cassis

Les Chocolats sans sucre

Le chocolat dans toute sa splendeur... à consommer sans modération !



37

Le Triangle

Praliné fondant noisette



38

La Cabosse

Praliné noisette & éclats de fève de cacao



39

Le Carré

Ganache nature

Les festifs

Les Spécialités de Pâques

La chasse est ouverte ... et on le sait, pas qu'aux enfants !



40

Œuf

Praliné fondant amande



41

Cloche

Praliné fondant noisette



42

Fermiers

Praliné Gianduja & brisures de crêpe dentelle feuilletée



43

Fruits de mer

Ganache onctueuse au caramel



44

Crevette

Praliné fondant avec décor et saveur orange



45

Escargot

Praliné au punch antillais avec décor et saveur orange



46

Nid

Praliné Gianduja & ses œufs fruités

Les Spécialités de Noël

Des originaux à déposer au pied de tous les sapins.



47

Cerise Queue

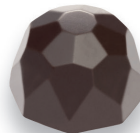
Véritable cerise trempée dans l'eau de vie



48

Pailleté

Ganache au foie gras avec pointe de cognac et dôme aux figues



49

Saphir

Ganache blanche onctueuse au champagne



50

Truffe

Ganache noire onctueuse saupoudrée de cacao pur

Les éphémères

Les Gourmands Croquants

Une jolie variété de chocolats pralinés avec le craquant des fruits à coques



51

Amande



52

Noix de coco



53

Cacahuète grillée



54

Noix de Pécan



55

Pistache

Les Petits Zestes

Alliance surprenante entre des pulpes de fruits acidulés et la douceur du chocolat.



56

Citron Vert



57

Mandarine



58

Pamplemousse rose



59

Orange sanguine

Les Saveurs de fleurs

Essence de fleurs et ganache noire, un merveilleux bouquet de saveurs parfumées.



60

Violette



61

Coquelicot



62

Rose



63

Lilas

Les Infusions de Quetzalcoatl

Parfums exotiques, goûts subtils et raffinés : des chocolats puissants aux saveurs délicates de thé ou d'épices.



64

Cherry

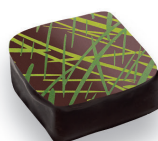
Ganache noire
au thé cerise



65

Peach

Ganache noire
au thé pêche



66

Mekong

Ganache noire au thé
des fruits exotiques
du Mekong



67

Poivre

Ganache noire au poivre
et épices de Jamaïque



68

Cannelle

Ganache noire
et épice cannelle



69

Gingembre

Ganache noire
& épice gingembre

La Réserve de Bacchus

Quand le chocolat rencontre le vin, cela donne des créations d'exception.



70

Grappe au Riesling

Ganache onctueuse au Riesling



71

Tonneau au Bourgogne

Ganache onctueuse au vin de Bourgogne



72

Bouchon au Sauterne

Ganache onctueuse au Sauterne

NOUVEAU



Les Coins de Watteniis

Il nous tenait à cœur de créer une collection de chocolats autour de la ville de Wattignies. Grâce à la participation de Mr Butin et son association, nous avons pu aboutir à cette délicieuse réalisation.

Son nom était déjà tout trouvé, "Watteniis" en référence à son appellation d'origine datant de 1076 et c'est au travers de cinq quartiers de la ville que nous vous racontons une partie de l'histoire d'autrefois...



73

L'Arbrisseau

Au rythme du vent, les 11 moulins tournoient dans le praliné noisette pour confectionner la farine des petits biscuits.



74

L'Amiteuse

Dans son ancien relais de poste, le cheval blanc galope vers les contrées du gianduia tout en savourant son flocon d'avoine.



75

L'Orangerie

Située au cœur du château, l'Orangerie protège les saveurs fruitées. Déclinées dans une pâte de fruit enrobée de chocolat noir.



76

Le Ferrière

Au fond de la carrière, le moellon sort de terre. Ce chocolat noir recouvert de sucre glace s'enrichit d'un praliné amande aux éclats de meringue.



77

Le Marais

Au cœur de cette terre fertile où la faune et la flore s'épanouissent, on retrouve la lavande dans un praliné chocolat au lait.



Nos coffrets

Parfait pour une présentation soignée et élégante de nos diverses collections. Existe en plusieurs tailles de 25 à 85 chocolats.



Les étuis

Grande variété d'assortiment possible selon les collections de chocolats présentes en boutique. Existe en plusieurs tailles allant de 10 à 24 chocolats.

Le coffret Caméleon, le coffret qui s'adapte à vos événements !
Tant par sa composition que par sa carte personnalisable il saura vous séduire en toutes occasions.
Existe en 2 tailles 25 et 36 chocolats.

Les Bonnes idées Cadeaux

Carte personnalisable

Mille et une gourmandises... Quand le chocolat est un cadeau

Surprenez votre entourage en offrant des chocolats !
Présenté dans de merveilleux écrins, le chocolat est un cadeau qui se partage avec gourmandise...



Les tuiles

Devenues incontournables, on les retrouve présentées en sachet ou en coffret.



Les pâtes à tartiner
5 recettes pour vous ravir à tout moment de la journée.
Pot de 300 g.



Les bonbonnières

La gourmandise par excellence... quand il n'y en plus, il y en a encore ! Dans cette gamme tout se mange même le contenant...
Elles se déclinent en différentes formes, tailles et thématiques.



Etiquette personnalisable

Quand il y en a jamais assez...

Y'a la bouchée !

Nos recettes en grand format pour les plus gourmands de chocolat

La Bouchée du mois

Une recette à l'honneur
à un prix douceur !

Quantité limitée



1. **Cœur** Chocolat, écorces d'orange et amandes caramélisées. 2. **Tuile** Chocolat & éclats d'amandes caramélisées. 3. **Florentin** Amandes effilées torréfiées dans un caramel de miel et cerises confites. 4. **Ganascia** Ganache nature. 5. **Mogador** Praliné amande noisette & brisures de crêpe dentelle feuilletée.
6. **Saïda** Praliné gianduja. 7. **Pyramide** Praliné gianduja, amandes caramélisées, éclats de pistache et riz soufflé. 8. **Carré praliné** Praliné amande et noisette & éclats d'amandes caramélisées. 9. **Zébré** Alternance de gianduja nature et gianduja avec poudre de cacao pur. 10. **Rocher** Praliné fondant enrobé de chocolat aux éclats d'amandes. 11. **Disque noisette** Chocolat & noisettes entières grillées. 12. **Dôme** Craquine praliné caramel & biscuits croquants.
13. **Caramel** Pâte de caramel au chocolat au lait. 14. **Spéculoos** Praliné fourré au spéculoos. 15. **Pain d'épices** Praliné fourré au pain d'épices.
16. **kawacao** Gianduja & mouture de café. 17. **Palet Or** Ganache noire au café. 18. **Framboise** Ganache à la pulpe de framboise.
19. **Bûche** Pâte d'amande pistache & éclats d'amandes. 20. **Chaumont** Pâte d'amande café enrobée au chocolat blanc. 21. **Truffe** Ganache noire saupoudrée de cacao pur. 22. **Muscadine** Ganache noire et praliné au cointreau. 23. **Punch antillais** Ganache noire au punch décor et saveur orange.
24. **Rhum** Ganache noire avec raisins massés au Rhum. 25. **Whisky** Ganache noire au Whisky. 26. **Fine champagne** Ganache noire parfumée fine champagne.
27. **Calvados** Ganache onctueuse avec raisins massés au calvados normand. 28. **Grand Marnier** Ganache onctueuse au Grand Marnier.

Grands classiques
et recettes originales...

**Je craque !
Je croque !**

Nos tablettes classiques

Noir 70%, lait, blanc



Tablette chocolat noir 70%



Tablette chocolat au lait

Nos tablettes fantaisies

Noir 80% - Noir 90% - Noir 99% - Noir sans sucre - Noir & riz soufflé - Noir mendiant (raisin, pistache et noix, écorces d'orange & noisette)
Noir & fleur de sel de Guérande - Noir & piment d'Espelette - Noir & menthe fraîche - Noir & écorces d'orange
Noir & café - Noir & pistaches caramélisées - Fleur de sel de Guérande - Noir & éclats de fèves de cacao - Noir & violette
Lait sans sucre - Lait & riz soufflé - Lait mendiant (raisin, pistache, noix, écorces d'orange & noisette) - Lait ou blanc & noisettes entières
Lait & cappuccino - Lait & spéculoos - Lait & caramel - Lait & coquelicot - Chocolat blond (chocolat blanc et caramel).



Tablette chocolat au lait & amandes



Tablette chocolat noir & violette



Tablette chocolat noir & écorces d'orange

Nos tablettes Origines

Cuba Bel équilibre entre amertume et rondeur avec une note épicée - **Mexique** Chocolat amer et légèrement acidulé, dont les parfums revèlent une note de réglisse - **Equateur** Chocolat noir puissant et très fruité accompagné d'une note de noisette - **Ghana** Chocolat au lait typé laissant s'épanouir un parfum de noisette et une note de caramel - **Papouasie** Chocolat typé cacao avec une note de fruits secs légèrement caramélisés.

Nos créations

Pour chaque événement de l'année, le chocolat se prête au jeu !
Que ce soit un moulage ou un montage, vous trouverez toujours
un sujet chocolaté qui accompagnera vos fêtes.



St Valentin



Anniversaire



Fête des mères



Pâques



Halloween



St Nicolas



Noël

Les Chocolats Masqués

Devinez, devinez, devinez qui je suis ?
Lors du Carnaval c'est plus de 100 masques au choix .
(En commande toute l'année).



Obélix



Astérix



Chewbacca



Capitaine Haddock



Loup



Mickey



K'VALCAD



Échiquier



Leroy Merlin

Créations sur-mesure... Quand le chocolat se plie à vos 4 volontés

Venez avec vos idées, vos photos, vos envies ...
Quoi de mieux que d'offrir un chocolat unique !



Dark Vador



Paquet Cadeau



Interprétation musicale



Vice-versa



Le Salon de Thé Quand une pause gourmande s'impose...

Notre boutique de Wattignies est aussi un salon de thé gourmand.
Venez déguster sur place nos chocolats d'exception
et savourer notre chocolat chaud maison.

A déguster
sans
modération

Un espace convivial pour passer un petit moment de détente autour d'un bon café, d'un thé ou de notre spécialité maison, le chocolat chaud Choclat Passion préparé à l'ancienne.

Nous vous proposons également d'accompagner votre boisson avec une sélection de pâtisseries américaines gaufre ou panini Choc'Passion (pâte à tartiner maison).

Et en été, profitez d'une bonne glace italienne de fabrication artisanale faite par notre artisan glacier préféré.

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 18h30 et le dimanche de 9h à 12h. Fermé le lundi.



Professionnels

Parce que le chocolat est aussi une affaire de pros,
nous proposons différents services qui leur sont destinés.
Démarez vous avec du chocolat !



Cadeaux d'affaires

Que ce soit pour remercier vos collaborateurs
ou accompagner vos vœux, le chocolat
est le cadeau idéal pour faire plaisir.
L'équipe Chocolat Passion est à votre écoute
afin de vous proposer une prestation de qualité
tout en respectant votre budget.



Comités d'entreprise et associations

Vous désirez faire bénéficier vos collaborateurs
ou adhérents d'offres annuelles,
de commandes groupées, d'expo vente
dans vos locaux... Nous pouvons mettre en place
un partenariat adapté à vos besoins.



Animations chocolat

Surprenez vos employés en leur offrant
un instant unique, un moment convivial
et de partage autour du chocolat.
Dans vos locaux* ou dans notre atelier
pour une immersion totale et sans limites.

*Sous conditions.



Chocolats personnalisés

Rien de tel qu'un chocolat à votre image !
Choisissez votre chocolat, la taille,
le logo, la recette... Et oui vous pouvez
avoir votre propre chocolat !
Sous conditions, n'hésitez pas à nous demander.

Pour plus d'informations :

1, Place de la République - 59139 Wattignies
03 20 54 74 42
chocolat.passion59@gmail.com
www.chocolat-passion.com





Magasin ouvert du Mardi au Samedi, de 9h à 19h.

Le Dimanche, de 9h à 12h30. Fermé le Lundi.

1, Place de la République - 59139 Wattignies

03 20 54 74 42

chocolat.passion59@gmail.com

www.chocolat-passion.com

