LA SAISON

de Frédéric Cassel

37

Octobre 2023 - Mars 2024

Relais Desserts

www.frederic-cassel.com

A l'heure du thé...

Cake citron-yusu huile d'olive

Cake café Dulcey noix de pécan

Chiffon cake (TAILLE UNIQUE 6-8 P)
sarrasin vanille, caramel

Cake noisette-caramel

Cake marron-figue

Cake noix-coing

La petite histoire du chiffon cake :

Inventé en 1927 aux Etats-Unis par Harry Baker, vendeur d'assurance californien.

Son petit plus ?

Il ne contient pas de beurre mais des blancs en neige délicatement incorporés à la pâte, d'une texture légère comme un tissu fin qui explique son nom : chiffon signifie mousseline de soie en anglais !

Notre recette s'enrichit d'une ganache à la vanille de Tahiti , caramel moelleux et d'un glaçage au sarrasin.

Le traiteur

l'apéritif

- Petits fours salés (8 pièces / 100g environ), **7€**
- Sablés parmesan, **75€ / KG**
- Plateau de 20 mises en bouche, **32€**
- Plateau Escoffier, 12 pièces, **26€**

les salades 32€ LE KG

- Salade de champignons des bois, haricots verts, jambon de pays et persillade…
- Salade Baltique : pomme de terre, saumon fumé, saumon frais, pomme verte, aneth…
- Salade des chefs selon l'inspiration du moment…

les tartes salées

- Quiche lorraine
- Quiche légumes et fromage de chèvre
- Tourte fruits de mer
- Tourte magret de canard, haricots verts
- Tourte champignons échalotes et persil plat
- Tourte saumon aneth

7€ PAR PERSONNE (4, 6, 8 PERSONNES)

coulibiac de saumon

40€ le kg / environ **7€** la part

pâté en croûte

- veau, porc, foie gras et pistache

8€ la tranche

les entrées

- Terrine de saumon, brocolis, **8€** la part
- Terrine de gambas, Saint-Jacques, **8€** la part
- Artichaut norvégien : rillettes de saumon, cœur de palmier, artichaut et œuf mollet, **8€** la part
- Foie gras de canard, **185€** le kg
- Verrine retour de cueillette : crémeux champignon , fricassée de volaille en persillade, Chantilly à la ciboulette : **8,70 €**
- Verrine de Saint-Jacques : crème brulée bisque de crustacés, fondue de poireaux, noix de Saint-Jacques à la vanille : **9 €**
- Verrine avocat rillettes de crabe : **8,70 €**
- Comme une blanquette : crémeux de veau, petits légumes d'une blanquette et pomme duchesse : **8,70 €**
- Finger thaï : crémeux curry vert, gambas et ecrasée de chou fleur au combava **8,70 €**
- Moelleux de truite au raifort et betterave rouge : **8,70 €**

Octobre
inspiration coing

Cake aux noix, confit de coing

Tarte coing : pâte sablée, biscuit dacquoise, Namélaka vanille et compotée de coing
∘ 4-5 et 6-7 personnes

Saint-Honoré pomme-coing : fond de pâte feuilletée, crème diplomate au coing, pommes rôties, Chantilly
∘ 4-5 / 6-7 / 8-10 personnes

Novembre

inspiration noisette

Cake noisette caramel

Tarte noisette : pâte sucrée, feuilletine noisette, praliné noisette, ganache chocolat au lait et ganache montée noisette
∘ 4-5 et 6-7 personnes

Saint-Honoré noisette : fond de pâte feuilletée, crème diplomate à la noisette, praliné noisette, noisettes caramélisées, Chantilly
∘ 4-5 / 6-7 / 8-10 personnes

Décembre-Janvier

inspiration marron

Saint-Honoré marron poire : fond de pâte feuilletée, crème diplomate au marron, Poires pochées au yusu et brisures de marrons, Chantilly
∘ 4-5 / 6-7 / 8-10 personnes

Torche aux marrons : meringue fondante, crèmeux châtaigne, Chantilly, crème de marron
∘ 4-5 et 6-7 personnes

Cake marron figue

Février

inspiration café

Tarte : pâte sucrée, biscuit sans farine punché café, praliné amande-maïs, ganache Dulcey au café et ganache montée café
∘ 4-5 et 6-7 personnes

Cake café Dulcey, noix de pécan

Saint-Honoré café: fond de pâte feuilletée, crème diplomate au café, compotée mandarine kumquat, Chantilly
∘ 4-5 / 6-7 / 8-10 personnes

Mars

inspiration agrumes

Saint-Honoré kalamansi menthe: fond de pâte feuilletée, crème diplomate à la menthe, compotée de kalamansi, Chantilly
∘ 4-5 / 6-7 / 8-10 personnes

Tarte aux agrumes: pâte sablée,crème d'amande pistache ,compotée d'agrumes et suprêmes d'orange et de pamplemousse
∘ 4-5 et 6-7 personnes

Cake citron yusu, huile d'olive

Les macarons

Les parfums

Vanille,
Chocolat,
Caramel,
Pistache,
Framboise,
Passion,
Noisette,
Cassis,
Marron,
Speculoos - framboise,
Citron,
Café latté,
Pétillant en décembre !

les chocolats

les tablettes de chocolat

Nature ◦ 6,50€
Composée ◦ 7€
amandes, noisettes, écorces d'oranges ...
Grand cru d'exception ◦ 8,50€

la confiserie

Pâtes de fruits
Calissons
Confitures ◦ **7€** le pot de 270g
Caramel à tartiner ◦ **7€** les 220g
Pâte à tartiner ◦ **13,50€** le pot de 200g

les snacks chocolat

◦ Orangettes enrobées de chocolat noir
◦ Aiguillettes de citron enrobées de chocolat noir
◦ Gingembre confit enrobé de chocolat noir

les coffrets de chocolats assortis

Taille 1 ◦ **19,50€** (environ 16 chocolats ~ 145g)
Taille 2 ◦ **36,50€** (environ 30 chocolats ~ 280g)
Taille 3 ◦ **51,80€** (environ 42 chocolats ~ 370g)
Taille 4 ◦ **75€** (environ 64 chocolats ~ 550g)

Marrons glacés

La pièce ◦ **3,10€**

Frédéric Cassel et Valrhona... *plus de 30 ans de travail en commun*

Valrhona a toujours eu à cœur de valoriser une filière juste et durable, en mettant en place des collaborations à long terme avec les planteurs. Vous trouverez donc chez Frédéric Cassel, un chocolat responsable, 100% traçable et sourcé en direct auprès de plus de 10.000 producteurs que l'entreprise accompagne vers de bonnes pratiques sociales et environnementales.

Les tartes

PRIX DES TARTES : 32€/4-5P • 41€/6-7P
Photos non contractuelles

Tarte coing (OCTOBRE)
Pâte sablée, biscuit dacquoise, Namélaka vanille et compotée de coing
• 4-5P / 6-7P

Tarte noisettes
Pâte sucrée, feuilletine noisette, praliné noisette, ganache chocolat au lait et ganache montée noisette
• 4-5P / 6-7P

Torche aux marrons
Meringue fondante, crèmeux châtaigne, Chantilly, crème de marron
• 4-5P / 6-7P

Tarte café (FÉVRIER)
pâte sucrée, biscuit sans farine punché café, praliné amande-maïs, ganache Dulcey au café et ganache montée café
• 4-5P / 6-7P

Tarte aux agrumes (MARS)
Pâte sablée,crème d'amande pistache, compotée d'agrumes et suprêmes d'orange et de pamplemousse
• 4-5P / 6-7P

Tarte citron
Pâte sablée, biscuit moelleux amandes, marmelade de citron , crème citron et pignons de pins grillés
• 4-5P / 6-7P

Citron meringuée
Pâte sablée, biscuit moelleux amandes, marmelade de citron , crème citron et pignons de pins grillés / meringue
• 4-5P / 6-7P

Les glaces

PRIX DES GLACES : 34€/4-5P • 51€/6-7P • 62€/8-9P
Photos non contractuelles

Victoria
Dacquoise coco, sorbet ananas, glace vanille, parfait yusu
• 4-5P / 8-9P

Engrenage
(dessert vainqueur de la Coupe du Monde de Pâtisserie 2013).
Sorbet mangue et framboise, crème glacée coco, parfait citron vert, streusel
• 4-5P / 8-9P

Herisson
Parfait noisette, parfait chocolat, noisettes caramélisées
• 4-5P / 6-7P

Caramélia
Financier, crème glacée à la brioche, glace caramel et caramel onctueux
• 4-5P / 8-9P

Vacherin
Parfums de saison à commander 72h avant
• 4-5P / 6-7P / 8-9P

Les entremets

PRIX DES ENTREMETS • 34€/4-5P - 51€/6-7P - 62€/8-10P

Caraïbes 8 40
Feuilletine au grué de cacao,biscuit chocolat, crémeux praliné, mousse chocolat Caraïbes 64%

Millefeuille noisette 36
Feuilleté caramélisé , crème mousseline noisette et feuilletine craquante au praliné

Addiction 8
Biscuit moelleux citron, crémeux mangue-passion, framboises, mousse et streusel coco

Jivara 8
Biscuit brownies, crème brûlée vanille, mousse chocolat au lait

Beauthiel 8
Crumble et biscuit moelleux noisette,praliné, crémeux caramel et bavaroise noisette

Saint-Honoré 8
Fond de pâte feuilletée, crème vanille, choux caramélisés et Chantilly

... inspiration 8
«Selon le mois»

Gourmand 8 40
Croustillant pain au sarrasin, pain perdu, mousse vanille, caramel onctueux

Frédéric Cassel
FONTAINEBLEAU

Cheese cake mangue-passion 8
Streusel à la semoule de maïs, biscuit cuillère parfumé aux fruits de la passion, cheese cake, compotée de mangue et mousse vanille

Millefeuille vanille 36
(ÉLU MEILLEUR MILLEFEUILLE D'ILE-DE-FRANCE DE L'ANNÉE 2010)
Feuilleté caramélisé, crème mousseline à la vanille de Tahiti

Opéra 40
Biscuit amande au café, ganache chocolat et crème café

Paris-Brest 6
Couronne de pâte à choux, crémeux noisette, sublime noisette et praliné croquant aux éclats de noisettes

Centre commercial Carré Sénart
tél. 01 60 62 82 48

71-73, rue Grande - 77300 Fontainebleau
tél. 01 64 22 29 59
Horaires : du mardi au samedi de 7h30 à 19h30
le dimanche de 7h30 à 13h30

21, rue des Sablons (rue piétonne) - 77300 Fontainebleau
tél. 01 60 71 00 64
Horaires : du mardi au vendredi de 10h à 19h
le samedi de 10h à 19h30 / le dimanche de 10h à 13h

Conditions générales de vente

Nos boutiques sont à votre disposition pour vous conseiller ou prendre vos commandes, sur le site www.frederic-cassel.com, sur place ou par téléphone. Toute commande implique de la part du client l'acceptation des présentes conditions. Les CGV complètes sont consultables sur le site www.frederic-cassel.com. Photos non contractuelles.

www.frederic-cassel.com

Conception : www.agence-dac.com © crédit photos : Laurent Fau / Studio des Fleurs • Photos non contractuelles • Automne 2023 hiver 2024