

LA SAISON

#38

de Frédéric Cassel

Avril-Septembre 2024



Le millefeuille glacé...

Feuilleté caramélisé croustillant, glace vanille de Tahiti et Madagascar, caramel onctueux...

[UNIQUEMENT EN INDIVIDUEL]



Dessert emblématique de la Maison Cassel, le millefeuille vanille se décline cette saison en version barre glacée... La traditionnelle crème mousseline est ici remplacée par une crème glacée à la vanille. Issue d'un assemblage de vanilles de Madagascar et de Tahiti, cette vanille «maison» restituée selon Frédéric Cassel le goût de la vanille idéale... Une symphonie de textures et de saveurs pour éveiller vos papilles. Vivez une expérience gourmande inoubliable !

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

- Tomates d'antan, pesto basilic, mozzarella bille,
- Rigatoni, saumon fumé, écrevisses, fèves edamame, fromage blanc aneth, citron, menthe.
- Salade César gambas.
- Taboulé libanais.
- Salade de légumes grillés et pois chiches à la grenade.

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 avocat rillettes de crabe, 8,70 €
- Verrine Bloody Mary : crémeux tomate, crevettes, céleri et citron vert, 8,70€
- Verrine Cavaillon (à partir de mai) : crème de melon à l'estragon, jambon de Parme, concombres, 8€
- Tartelette pissaladière : anchois, oignons confits et thym, 8€
- Finger poulet à la menthe : courgettes, crémeux citron, 8€

les tartes salées

7€ par personne (4, 6, 8 PERSONNES)

- Quiche lorraine
- Quiche légumes et fromage de chèvre
- Tarte pissaladière : anchois, oignons confits et thym
- Tourte courgette, gambas estragon
- Tourte fruits de mer chorizo

Pâté en croûte 8€ la tranche

- Traditionnel (veau, porc, foie gras, pistache)

Coulibiac de saumon

40€ le kg / environ 7€ la part

Avril

inspiration fraises

Tarte fraise vanille sarrasin :

Pâte sablée, praliné sarrasin, compotée de fraises, ganache montée Ivoire.

◦ 4-5 / 6-7 personnes

St Honoré fraise menthe :

Pâte feuilletée, crème diplomate à la menthe, compotée de fraises et Chantilly.

◦ 4-5 / 6-7 / 8-10 personnes

Baba fraise basilic :

Savarin imbibé au jus de fraises, Chantilly, crème diplomate basilic et brunoise de fraises.

◦ 4-5 / 6-7 personnes

Mai

inspiration rhubarbe

Dacquoise rhubarbe fraise :

Biscuit dacquoise amandes, crème diplomate fraise, compotée de rhubarbe et rhubarbes pochées aux agrumes.

◦ 4-5 / 6-7 personnes

Saint-Honoré rhubarbe :

Pâte feuilletée, crème diplomate framboise, compotée de rhubarbe crème sublime fromage blanc.

◦ 4-5 / 6-7 / 8-10 personnes

Tarte rhubarbe-Sichuan :

Pâte sucrée, biscuit financier, riz au lait vanille, compotée et rhubarbe pochée au poivre de Sichuan.

◦ 4-5 / 6-7 personnes

Juin

inspiration abricot

St Honoré abricot :

Pâte feuilletée, crème diplomate amandes-nougat, compotée d'abricots, crème sublime amande.

◦ 4-5 / 6-7 / 8-10 personnes

Tarte abricot Ivoire :

Pâte sucrée, biscuit moelleux amandes, abricots rôtis, ganache montée ivoire.

◦ 4-5 / 6-7 personnes

Tarte tatin abricot-romarin :

Sablé pressé amandes, gelée d'abricots-romarin, abricots rôtis et crème sublime vanille-fromage blanc.

◦ 4-5 / 6-7 personnes

Juillet - Août

inspiration cassis

Pavlova :

Meringue, biscuit sans farine, compotée de cassis-violette, crème façon Fontainebleau.

◦ 6 personnes

Tarte cassis :

Pâte sucrée, biscuit roll cake cannelle, Namelaka menthe fraîche, crème cassis.

◦ 4-5 / 6-7 personnes

Saint-Honoré Cassis :

Pâte feuilletée, crème diplomate poivre de cassis, compotée de cassis et Chantilly.

◦ 4-5 / 6-7 / 8-10 personnes

Septembre

inspiration pomme



St Honoré pomme :
Pâte feuilletée, crème diplomate
verveine, compotée de pommes,
sublime vanille-fromage blanc.
◦ 4-5 / 6-7 / 8-10 personnes

Tarte tatin pomme-sarrasin :
Sablé pressé sarrasin, pommes cuites au four,
gelée de caramel, sublime vanille-fromage blanc.
◦ 4-5 / 6-7 personnes

Tarte « fine » aux pommes :
Pâte feuilletée caramélisée, millefeuille
de pommes caramélisées, caramel
onctueux et gourmande vanille
◦ individuelle

Les macarons



Les macarons :
 vanille,
 chocolat,
 framboise,
 fraise,
 pistache,
 café,
 caramel,
 citron,
 passion,
 cassis,
 cerise,
 abricot-nougat

Les glaces

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



Aloysisia

biscuit moelleux amande citron, sorbet framboise, compotée de pêche, glace verveine
 • 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



Maestro

Dacquoise coco, parfait pistache, sorbet fraise et glace à la fleur d'oranger
 • 4-5P / 8-9P



Hérisson

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



Vacherin

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

Les chocolats

les tablettes de chocolat

Nature ◦ 6,90€

Composée ◦ 7,40€

amandes, noisettes, écorces d'oranges ...

Grand cru d'exception ◦ 8,70€

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 ◦ 20,30€ (environ 16 chocolats ~ 145g)

Taille 2 ◦ 39,20€ (environ 30 chocolats ~ 280g)

Taille 3 ◦ 51,80€ (environ 42 chocolats ~ 370g)

Taille 4 ◦ 77€ (environ 64 chocolats ~ 550g)

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€ / 4-5 P • 41€ / 6-7 P • 58€ / 8-9 P
Photos non contractuelles



Fraise vanille sarrasin

(AVRIL) 🇫🇷

Pâte sablée, praliné sarrasin, compotée de fraises, ganache montée Ivoire.



Rhubarbe-Sichuan

(MAI) 🇫🇷

Pâte sucrée, biscuit financier, riz au lait vanille, compotée et rhubarbes pochées au poivre de Sichuan.



Tatin abricot-romarin

(JUIN) 🇫🇷

Sablé pressé amandes, gelée d'abricots-romarin, abricots rôtis et crème sublime vanille-fromage blanc.



Abricot Ivoire

(JUIN) 🇫🇷

Pâte sucrée, biscuit moelleux amandes, abricots rôtis, ganache montée ivoire.



Cassis

(JUILLET-AOÛT) 🇫🇷

Pâte sucrée, biscuit roll cake cannelle, Namelaka menthe fraîche, crème cassis.



Tatin pomme-sarrasin

(SEPTEMBRE) 🇫🇷

Sablé pressé sarrasin, pommes cuites au four, gelée de caramel, sublime vanille-fromage blanc.



Tarte sablée aux fraises

(D'AVRIL A JUILLET SELON LE MARCHÉ) 🇫🇷

Pâte sablée, crème d'amande-pistache et fraises



Tarte sablée aux framboises

(IDÉALEMENT À PARTIR DE JUIN) 🇫🇷

Sablé breton, marmelade de framboises, framboises fraîches



Tarte aux fruits rouges

(IDÉALEMENT À PARTIR DE JUILLET) 🇫🇷

Pâte sablée, crème d'amande-pistache et fruits rouges



Citron

Pâte sablée, biscuit moelleux amandes, marmelade de citron, crème citron et pignons de pins grillés.



Citron meringuée

Pâte sablée, biscuit moelleux amandes, marmelade de citron, crème citron et pignons de pins grillés, meringue.

Les entremets

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



Anthalaha 
Croustillant corn flakes, compotée de fraises, biscuit pâte à choux, crème sublime vanille fromage blanc



Magao  40
Crumble amande pignon et cacao, biscuit viennois, Namélaka chocolat verveine, mousse chocolat Pérou 60 % de cacao



Cheese cake framboise-yusu 
Streusel à la semoule de maïs, biscuit cuillère parfumé au yusu, compotée de framboise au yusu, crème cheesecake vanille



Lampone 
Biscuit moelleux pistache, compotée de framboises, feuilletine pistache et bavaroise framboise



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



...& framboise-passion 36
Feuilleté caramélisé, crème mousseline framboise-passion, feuilletine coco et framboises fraîches



Fraisier 40
(D'AVRIL À JUILLET SELON LE MARCHÉ)
Biscuit amande, crème pistache et fraises françaises



Frédéric Cassel
FONTAINEBLEAU



Saint Honoré inspiration  (SELON LES MOIS)



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



Jivara 
Biscuit brownie, crème brûlée vanille, mousse chocolat au lait



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

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

