Esprit de Fêtes
Frédéric Cassel
FONTAINEBLEAU
www.frederic-cassel.com

Les mises en bouche salées

Plateau Escoffier (12 pièces)
∘ **28€**

Plateau de 20 mises en bouche
∘ **34€**

Plateau de 22 petits fours salés chauds
∘ **22€**

Plateau Escoffier

Plateau de 20 mises en bouche

Les entrées

- Verrine de crème brûlée homard, chair de homard, émulsion bisque de crustacés ∘ **9,50€**
- Verrine retour de cueillette : crémeux champignon, fricassée de volaille en persillade, Chantilly à la ciboulette ∘ **9€**
- Verrine avocat rillettes de crabe ∘ **8,70€**
- Verrine de foie gras : crème brûlée foie gras, compotée de cranberry aux épices, foie gras poêlé ∘ **9€**
- Artichaut norvégien ∘ **8,50€**
- Opéra de saumon : saumon, fromage frais et crème citronnée ∘ **8,50 €**

Les terrines

Terrine de gambas et Saint Jacques
Terrine de bar saumon aux zestes d'orange
Terrine de médaillon de langouste et écrevisses
∘ **8,50€** la part

Verrine de foie gras

Entrée chaude

Coquille Saint-Jacques à la Dieppoise
∘ **9€**

Verrine de homard

Les plats

Cassolette de homard
Risotto aux crustacés, petits légumes, sauce homardine
∘ **29€** par personne

Filet de canette
Crémeux de pomme de terre, poêlée de légumes Saint-Sylvestre, sauce truffée.
∘ **29€** par personne

Le foie gras maison

Foie gras de canard nature
∘ **10€** la tranche

Photos non contractuelles

Les bûches

∘ 36€ /4-5 PERS - 54€/6-7 PERS

Tignes

Crumble et moelleux noisette,
praliné feuilleté, crémeux caramel
et mousse chocolat

Courchevel

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

La plagne

Biscuit brownies, crème brûlée
vanille, mousse chocolat lait Jivara

Megève

Mousse vanille, biscuit léger
et crumble de maïs,
cheesecake, compotée
clémentine-kalamansi

Chamonix

Feuilletine cacahuète,
biscuit roulé pâte à chou,
crémeux café Dulcey,
crème café
∘ 48€ TAILLE UNIQUE 5-6 PERSONNES

... glacées

TAILLE UNIQUE ∘ 45€/5-6 PERS.

Châtel

Sorbet mandarine, nougat glacé,
biscuit amande

Meribel

Biscuit brownie, parfait crème brulée vanille,
crème glacée chocolat au lait

Avoriaz

(dessert vainqueur de la Coupe du Monde de Pâtisserie 2013)

Sorbet mangue et sorbet framboise,
crème glacée coco, parfait citron vert, streusel

Photos non contractuelles

Igloo glacé

UNIQUEMENT LES 24 ET 25 DÉCEMBRE (50 EXEMPLAIRES)
Meringue suisse, sorbet fraise, caramel fraise,
crème glacée vanille Madagascar
∘ 68€ - TAILLE UNIQUE 8-9 PERS

Coeur de Neige

UNIQUEMENT LES 23, 24 ET 25 DÉCEMBRE (60 EXEMPLAIRES) ∘ 60€/6-7 PERS
Croustillant riz venere et pain, biscuit pâte à choux, caramel, crème riz au lait

Les coffrets de chocolats assortis

Taille 1 ∘ 23,60€ (environ 16 chocolats ~ 145g)
Taille 2 ∘ 45,50€ (environ 30 chocolats ~ 280g)
Taille 3 ∘ 59,90€ (environ 42 chocolats ~ 370g)
Taille 4 ∘ 89€ (environ 64 chocolats ~ 550g)

les éditions limitées

Santa Claus

UNIQUEMENT LES 24 ET 25 DÉCEMBRE
Biscuit Sacher, feuilletine grué de cacao,
crémeux framboise, mousse chocolat Manjari
Tonka
∘ 36€/4 PERS - 54€/6 PERS.

La couronne de gui

La coutume du baiser sous le gui

UNIQUEMENT LES 30 ET 31 DÉCEMBRE
Dacquoise et feuilletine coco,
compotée de fruis rouge, mousse citron
∘ 70€/ TAILLE UNIQUE 8-9 PERS.

Les coffrets de macarons

12 macarons ∘ 27€
16 macarons ∘ 38€
24 macarons ∘ 56€

Les coffret de marrons

La galette... et les éphémères

DU 3 AU 25 JANVIER :
Amandes
4 ET 6 PERS.

DU 7 AU 11 JANVIER :
Noisette
TAILLE UNIQUE 5/6 PERS.

DU 14 AU 18 JANVIER :
Ananas Coco
TAILLE UNIQUE 5/6 PERS.

DU 21 AU 25 JANVIER :
Pistache Orange
TAILLE UNIQUE 5/6 PERS.

Informations pratiques

Les créations Frédéric Cassel sont réalisées en quantités limitées et sous réserve d'approvisionnement en matières premières ; nous vous conseillons de ne pas attendre pour passer vos commandes de fin d'année. (Aucune commande par e-mail).

Pour une meilleure organisation, les commandes des 24 et 25 décembre seront arrêtées le 21 décembre à 18h et le 29 décembre à 16h pour celles du 31 décembre.

Pour diminuer l'attente, merci de régler la totalité de vos achats à la commande et de bien vous munir de votre bon de commande le jour du retrait.

LES COMMANDES de Fontainebleau (y compris internet), des 23, 24, 25 et 31 décembre SERONT À RETIRER À L'ATELIER au 47 BIS RUE D'AVON, de 9h à 17h (ou de 9h à 12h le 25 décembre)

Faites vos commandes en ligne sur www.frederic-cassel.com
...et venez les retirer au 47bis rue d'Avon

Horaires d'ouverture pendant les fêtes

	lundi **22 dec.**	mardi **23 dec.**	mercredi **24 dec.**	jeudi **25 dec.**	vendredi **26dec.**	mardi **30 dec.**	mercredi **31 dec.**
Chocolaterie	9h à 19h	9h à 19h	9h à 18h30	fermée	10h à 19h	9h à 19h	9h à 18h
Pâtisserie	7h30 à 19h30	7h30 à 19h30	7h30 à 18h30	8h-12h30	fermée	7h30 à 19h30	7h30 à 18h30
Carré Sénart	9h30 à 20 h30*	9h30 à 20 h30*	8h30 à 18 h*	fermée	10h à 20h30*	9h30 à 20h30*	8h30 à 18 h*

* Retrait des commandes au point prévu par les conseillers clients, jusqu'à 16h au plus tard
Carré Sénart : ouvert le 2 janvier de 9h à 20 h

Frédéric Cassel
FONTAINEBLEAU

RELAIS DESSERTS

Centre commercial
Carré Sénart
tél. 01 60 62 82 48

71-73, rue Grande
77300 Fontainebleau
tél. 01 64 22 29 59

21, rue des Sablons (rue piétonne)
77300 Fontainebleau
tél. 01 60 71 00 64

www.frederic-cassel.com

Conception : vihao © crédit photos : Laurent Fau - Studio des Fleurs • Photos non contractuelles • Hiver 2025-2026