

LA SAISON

42

de Frédéric Cassel

Avril-Septembre 2026



RD



*Chaque gâteau est une fleur sucrée,
délicate comme un merci murmuré,
colorée comme les souvenirs partagés,
douce comme l'amour d'une maman.*

Le traiteur

les salades 32€ le kg

- Salade Piémontaise.
- Salade brunoise de légumes aux crevettes.
- Salade antipasti aux légumes grillés et mozzarella.
- Salade nordique : Quinoa aux deux saumons.
- Salade Koussa : Courgettes, pois chiches, tomates et menthe fraîche.

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 duo de saumon aneth
- Tourte méli-mélo de courgettes, chorizzo, et origan

pâté en croûte 8€ la tranche

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

couloubiac de saumon

40€ le kg / environ 7€ la part

les entrées

- Terrine de saumon, brocolis, 8€ la part
- Terrine de saumon, cabillaud, écrevisses et duxelle de champignons, 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 €
- Tartelette pissaladière : anchois, oignons confits et thym, 8€
- Verrine caponata : crémeux aubergine, poissons blancs, aubergines, tomates, câpres et céleri, 8,70 €
- Verrine éphémère : compotée de figues, fromage de brebis, jambon corse, 8,70 €
- Opéra de saumon, 8,70 €

l'apéritif

- Petits fours salés (8 pièces / 100g environ), 7€
- Sablés parmesan, 75€ / KG
- Plateau de 20 mises en bouche, 34€
- Plateau Escoffier, 12 pièces, 28€

Avril

inspiration fraise

Saint-Honoré fraise-fleur d'oranger :

Pâte feuilletée, crème diplomate à la fleur d'oranger, compotée de fraise, Chantilly

◦ 4-5 / 6-7 / 8-9 personnes

Macaronade fraise-basilic :

Biscuit macaron, crème pâtissière citron-basilic et fraises fraîches

◦ 4-5 / 6-7 personnes

Tarte fraise-pistache :

Pâte sucrée, crème d'amande pistache, marmelade de fraise, fraises fraîches et Chantilly vanille

◦ 4-5 / 6-7 personnes

Mai

inspiration cerise

Tarte cerise acacia :

Pâte sucrée, crème d'amande pistache aux griottes, gelée de cerises noires et Chantilly acacia
◦ 4-5 / 6-7 / 8-9 personnes

St Honoré cerise tonka :

Pâte feuilletée, crème diplomate à la fève de tonka, compotée de cerises, Chantilly
◦ 4-5 / 6-7 / 8-9 personnes

Forêt Noire :

Streusel cacao, Biscuit Sacher chocolat, compotée de cerises et Chantilly vanille
◦ 4-5 / 6-7 personnes

Juin

inspiration rhubarbe

Baba rhubarbe-verveine :

Baba punché au sirop de verveine, compotée de rhubarbe et rhubarbe
◦ taille unique 6 personnes

St Honoré rhubarbe-genièvre :

Pâte feuilletée, crème diplomate parfumée aux baies de genièvre, compotée de rhubarbe, Chantilly
◦ 4-5 / 6-7 / 8-9 personnes

Tarte rhubarbe-Sichuan :

Pâte sucrée, biscuit financier, riz au lait vanille, compotée de rhubarbe aux baies de Sichuan, rhubarbe pochée
◦ 4-5 / 6-7 personnes

Juillet - Août

inspiration abricot



Saint-Honoré abricot miel :

Pâte feuilletée, crème diplomate à l'abricot, Chantilly fromage blanc au miel
◦ 4-5 / 6-7 / 8-9 personnes

Charlotte abricot-rose-framboise :

Biscuit cuillère, croustillant amandes, compotée d'abricot, ganache montée à la rose
◦ 4-5 / 6-7 personnes



Tarte abricot-chocolat blanc :

Pâte sucrée, biscuit moelleux amandes, ganache montée vanille, abricots rôtis et confit d'abricot
◦ 4-5 / 6-7 personnes

Septembre

inspiration blackberries



Saint-Honoré cassis :

Pâte feuilletée, crème diplomate parfumée poivre de cassis, compotée de cassis, Chantilly
◦ 4-5 / 6-7 / 8-9 personnes



Tarte myrtille-menthe-cannelle :

Pâte sucrée, roll cake cannelle, Namelaka menthe fraîche, myrtilles fraîches
◦ 4-5 / 6-7 personnes



Pavlova mûre-érable :

Meringue au sucre d'érable, biscuit sans farine, compotée de mûre, Chantilly sirop d'érable
◦ 6 personnes

Les millefeuilles glacés



Les glaces

PRIX DES GLACES : 36€/4-5P • 54€/6-7P • 65€/8-9P
Photos non contractuelles



Piou-piou

Biscuit moelleux amande, sorbet framboise, glace abricot-mangue, nougat glacé
• 4-5P / 6-7P



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



Coccinelle

Parfait vanille, sorbet framboise, meringue fondante
• 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



Parce que le meilleur des bricoleurs mérite
les plus beaux outils...
Voici une caisse pas comme les autres :
des clés qui se croquent,
des écrous fondants,
et un gâteau qui répare tout...

Les chocolats

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
• Gingembre confit enrobé de chocolat noir

les tablettes de chocolat

Nature ou **Composée**

amandes, noisettes, écorces d'oranges...

Grand cru d'exception

les coffrets

de chocolats assortis

Taille 1 • environ 16 chocolats (~ 145g)

Taille 2 • environ 30 chocolats (~ 280g)

Taille 3 • environ 42 chocolats (~ 370g)

Taille 4 • environ 64 chocolats (~ 550g)

Les tartes

PRIX DES TARTES : 34€ / 4-5 P • 48€ / 6-7 P
Photos non contractuelles



Tarte fraises-pistache (AVRIL) 🇫🇷
Pâte sucrée, crème d'amande pistache, marmelade de fraises et chantilly vanille



Tarte cerise acacia (MAI) 🇫🇷
Pâte sucrée, crème d'amande pistache aux griottes, gelée de cerises noires et Chantilly acacia



Tarte rhubarbe Sichuan (JUIN) 🇫🇷
Pâte sucrée, biscuit financier, riz au lait vanille, compotée de rhubarbe aux baies de Sichuan, rhubarbes pochées



Tarte abricot-chocolat blanc (JUILLET-AOÛT) 🇫🇷
Pâte sucrée, biscuit moelleux amandes, ganache montée vanille, abricots rôtis et confit d'abricot



Tarte myrtille-menthe-cannelle (SEPTEMBRE) 🇫🇷
Pâte sucrée, roll cake cannelle, Namelaka menthe fraîche, Myrtilles fraîches



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 • 36€/4-5P - 54€/6-7P - 65€/8-10P
Photos non contractuelles



Harmonie

Streusel, biscuit pâte à choux, mousse vanille, compotée de fraises, chantilly fromage blanc



Maqao 40

Streusel et biscuit viennois cacao, Namélaka chocolat citron-verveine, mousse chocolat et ganache montée Pérou 60%



Bellaroma

Streusel, biscuit madeleine citron, Namélaka parfumé basilic, gelée fleur de sureau, mousse citron vert.



Lampone

Feuilletine et biscuit moelleux à la pistache, compotée et mousse framboise



Millefeuille vanille 36

(ÉLU MEILLEUR MILLEFEUILLE D'ILE-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



Macaronade

Biscuit macaron rose, crème mousseline à la rose, framboises et litchis frais



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

Frédéric Cassel

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