

LA SAISON

43 de Frédéric Cassel

Octobre 2026 - Mars 2027



www.frederic-cassel.com



Les saveurs d'automne arrivent chez Frédéric Cassel...

À partager en famille ou entre copains, nos cakes en barre accompagnent les après-midis qui commencent à se rafraîchir.

Des parfums gourmands et réconfortants, des fruits secs, du chocolat, des notes d'agrumes... tout ce que l'on aime lorsque l'automne s'installe.

À découper généreusement et à savourer autour d'un bon thé ou d'un chocolat chaud.

Un plaisir simple, chaleureux et terriblement gourmand.

L'automne se déguste aussi en cake.

Le traiteur

les entrées

- Terrine de saumon brocolis, **8€** la part
- Artichaut Norvégien, **8,50€**
- Foie gras de canard, **185€** le kg
- Verrine avocat rillettes de crabe, **8,70€**
- Opéra de saumon : saumon, fromage frais et crème citronnée, **8,50 €**
- Terrine d'égline & saumon, **8€** la part
- Terrine de saumon crevette & cabillaud **8€** la part

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€**

les salades 32€ LE KG

- Salade du moment (Selon le marché)
- Salade Piémontaise
- Salade scandinave au saumon
- Salade Beetroot : Betterave, Pommes vertes, Comté et Roquefort
- Salade Sud-Ouest : Magret, Haricots verts, Champignons, Noix

les tartes salées

- Quiche lorraine
- Tourte Duck pie : canard, butternut, et légumes d'hiver noix et miel
- Tourte raclette, jambon, lardons fromage à raclette
- Tourte aux deux saumons
- Tourte légumes cabécou
- Tourte tomates & thon

7€ par personne (4, 6, 8 PERSONNES)

coulubiak de saumon

40€ le kg / environ **7€** la part

pâté en croûte

- veau, porc, foie gras et pistache, **8€** la tranche

Octobre

inspiration poire

Saint-Honoré poire-érable

Pâte feuilletée, crème diplomate
sirop d'érable, Chantilly et compotée
de poire.

◦ 4-5 / 6-7 / 8-9 personnes

Cake poire amandes

Imbibé citron vert, amandes, confit
de poire.

Sous-bois

Sablé pressé praliné pécan, biscuit pâte à
chou, compotée de poire et poires pochées,
ganache montée lait.

◦ 4-5 et 6-7 personnes

Novembre

inspiration café

Saint-Honoré café-pécan

Pâte feuilletée, crème diplomate
café, praliné pécan, Chantilly café.

◦ 4-5 / 6-7 / 8-9 personnes

Tarte café

Pâte sablée,, biscuit roll cake imbibé
café, compotée d'orange, praliné
noisette café et ganache montée café.

◦ 4-5 / 6-7 personnes

Cake marbré café

Décembre-Janvier

Inspiration noisette

Tarte noisette

Pâte sablée, ganache chocolat Azélia, ganache montée et praliné feuilleté noisette.

◦ 4-5 et 6-7 personnes

Cake

Noisette praliné feuilleté, noisettes caramélisées.

Saint-Honoré noisette

Pâte feuilletée, crème diplomate noisette, praliné et noisettes concassées caramélisées, Chantilly.

◦ 4-5 / 6-7 / 8-9 personnes

Février

inspiration chocolat

Tarte croustillante chocolat

Crumble chocolat riz soufflé, feuilletine Gianduja, crème mascarpone Illanka 63% de cacao Pérou.

◦ 4-5 et 6-7 personnes

Saint-Honoré chocolat

Pâte feuilletée, crème diplomate chocolat au lait, compotée de fruits exotique, Chantilly.

◦ 4-5 / 6-7 / 8-9 personnes

Éclair chocolat

Pâte à chou, craquelin cacao, crème chocolat Guanaja 70 % de cacao, gianduja lait et mikado de chocolat

◦ individuel

Mars

inspiration Clémentine

Cake

Mandarine Impérial, ganache clémentine.

Baba

Fleur d'oranger, compotée et brunoise de clémentine, Chantilly vanille.

◦ 6-7 personnes

Saint-Honoré clémentine cardamome

Pâte feuilletée, crème diplomate cardamome, compotée de clémentine, Chantilly.

◦ 4-5 / 6-7 / 8-9 personnes

Les macarons

Les parfums

VANILLE
CHOCOLAT
FRAMBOISE
PISTACHE
CAFÉ
CARMEL
CITRON
PASSION
NOISETTE
CACAHUÈTE
CASSIS
INSPIRATION DU MOMENT (selon les mois)
PÉTILLANT (uniquement en décembre)

les chocolats

les Zaniblos

La forêt de Fontainebleau cache de bien gourmands habitants ...

Un petit écureuil, un hibou, un petit lièvre et un adorable raton laveur se sont transformés en délicieuses guimauves enrobées de chocolat. Sous leur fine coque de chocolat croquante se cache un cœur de guimauve tendre, aérien et fondant. Un joli jeu de textures entre le croquant du chocolat et l'extrême douceur de la guimauve, pour une gourmandise régressive à partager ... ou à garder précieusement pour soi.

Toute la douceur de la forêt de Fontainebleau à croquer.

Les tartes

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



Tarte café

(NOVEMBRE)

Pâte sablée, biscuit roll cake imbibé café, compotée d'orange, praliné noisette café et ganache montée café

• 4-5 / 6-7P



Tarte noisette

(DÉCEMBRE-JANVIER)

Pâte sablée, ganache chocolat Azélia, ganache montée et praliné feuilleté noisette.

• 4-5P / 6-7P



Tarte croustillante chocolat

(FÉVRIER)

Crumble chocolat riz soufflé, feuilletine Gianduja, crème mascarpone Illanka 63% de cacao Pérou.

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



Hérisson

Parfait noisette, parfait chocolat, noisettes caramélisées

• 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



Vacherin

Parfums de saison à commander 72h avant

• 4-5P / 6-7P / 8-9P

Les entremets

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



Alpaco 40

biscuit moelleux et streusel noisette, crémeux caramel, mousse chocolat 66% de cacao origine Equateur et ganache noisette



Millefeuille noisette 36

Feuilleté caramélisé, crème mousseline noisette et feuilletine craquante au praliné



Addiction 4

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



Jivara 8

Biscuit brownies, crème brûlée vanille, mousse chocolat au lait



Saint-Honoré 8

Fond de pâte feuilletée, crème vanille, choux caramélisés et Chantilly



... inspiration 8

«Selon le mois»



Calista 8

Streusel semoule de blé, biscuit cuillère, compotée de clémentine et kalamensi, mousse légère cheese cake



Sous-bois [OCTOBRE]

Sablé pressé praliné pécan, biscuit pâte à chou, compotée de poire et poires pochées, ganache montée lait.

Frédéric Cassel
FONTAINEBLEAU



Victoria 8

Streusel semoule de blé, biscuit pâte à chou, compotée d'ananas vanille, mousse légère cardamome et Chantilly vanille grillée



Millefeuille vanille 36

(ÉLU MEILLEUR MILLEFEUILLE D'ÎLE-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 8

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

