

Esprit de Fêtes



Frédéric Cassel
FONTAINEBLEAU

BERLIN CASABLANCA TUNIS TOKYO

www.frederic-cassel.com

Les mises en bouche salées

Plateau Escoffier (12 pièces)

◦24€

Plateau de 20 mises en bouche

◦30€

Plateau de 22 petits fours salés chauds

◦20€

Tarama frais brut

◦7,70€ le pot de 200g

Tarama frais à la truffe

◦14,50€ le pot de 200g

Cœur de filet de saumon fumé

◦130€ 1e kg (environ 300g)



Le foie gras maison

Foie gras de canard nature

◦ 166€ LE KG



Les terrines

Terrine de gambas et Saint-Jacques

◦6€ LA PART

Terrine de bar saumon aux zestes d'orange

◦6€ LA PART

Terrine saumon cabillaud écrevisses et duxelle de champignons

◦6€ LA PART

Terrine homard saumon et cabillaud

◦8€ LA PART



Les entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques à la Dieppoise

◦8€

Bouchée aux ris de veau

◦7€

Les plats

◦26€ par personne

Cassolette de homard, risotto aux crustacés, petits légumes, sauce homardine

Filet de veau, crémeux de pomme de terre à la truffe, poêlée de légumes Saint-Sylvestre, sauce truffée



Les entrées froides

Verrine de crème brûlée homard, petits légumes, chair de homard ◦8,50€

Pâté en croûte ◦6,50€

Verrine avocat, rillettes de crabe aux crevettes ◦7€

Demie langouste aux asperges vertes et saumon fumé ◦26€

Opéra de saumon ◦7€

Artichaut norvégien ◦7€



Les bûches

31€/4 PERS - 46€/6 PERS.



Lionel le père Noël

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

Neige le bonhomme

Biscuit Sacher, feuilleté au gruë de cacao, Namélaka Guanaja 70%, ganache montée à l'infusion de gruë de cacao

Martin le lutin

Biscuit roll cake, compotée de mandarines, crème sublime vanille, brunoise de poires aux éclats de marrons, mousse marron et Streusel châtaigne

Baudouin le pingouin

Biscuit et crémeux vanille, compotée de framboises, mousse fromage blanc aux zestes de citron vert.

Sven le renne

Biscuit brownies, crème brûlée vanille, mousse chocolat au lait

Les bûches glacées

31€/4 PERS - 46€/6 PERS.



Kalinka

Crème glacée mascarpone riz au lait, crème glacée cacahuètes, Streusel praliné, cacahuètes caramélisées

Engrenage

(dessert vainqueur de la Coupe du Monde de Pâtisserie 2013)
Sorbet mangue et sorbet framboise, crème glacée coco, parfait citron vert, streusel

Vacherin

Nougat glacé, sorbet framboise et meringue



Le bonnet du père Noël

80 EXEMPLAIRES

Sorbet fraise, glace vanille, meringue
• 55€ Taille unique 8-9 PERS

Entremets de Noël

UNIQUEMENT LES 24 ET 25 DÉCEMBRE

Santa Claus

Crumble chocolat noisette à la fleur de sel, biscuit et panacotta noisette, mousse chocolat 56% de cacao, ganache montée noisette

31€/4 PERS - 46€/6 PERS.



Farfadet

Dacquoise noix de coco, mousse citron, compotée de fruits rouges, feuilletine praliné coco

31€/4 PERS - 46€/6 PERS.



Les coffrets de chocolats assortis

Taille 1 • 16,30€ (environ 16 chocolats ~ 145g)
Taille 2 • 30,60€ (environ 30 chocolats ~ 280g)
Taille 3 • 43,90€ (environ 42 chocolats ~ 370g)
Taille 4 • 65,30€ (environ 64 chocolats ~ 550g)



Entremets St Sylvestre

UNIQUEMENT LE 31 DÉCEMBRE

Minuit

Biscuit Sacher, feuilleté au gruë de cacao, Namélaka Guanaja 70%, ganache montée à l'infusion de gruë de cacao

31€/4 PERS - 46€/6 PERS.



Les marrons glacés

• 2,80€ la pièce



Les galettes 4 et 6 personnes.

DU 2 AU 24 JANVIER : la classique amandes

Les éphémères :

DU 5 AU 10 : compotée de pommes au yusu

DU 12 AU 17 : amandes-chocolat

DU 19 AU 24 : amandes-coco, ananas rôti

La brioche bordelaise

DISPONIBLE

À PARTIR DU 2 JANVIER

Brioche à la fleur d'oranger, zestes d'orange et fruits confits

• 22€ (taille unique)



Les coffrets de macarons

8 macarons • 16,80€

12 macarons • 22,20€

16 macarons • 31,60€

24 macarons • 46,40€

Informations pratiques

Les créations Frédéric Cassel sont réalisées en quantités limitées, 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 du 24 et 25 décembre seront arrêtées le 21 décembre à 18h et le 29 à 18h 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 POUR LES 23,24, 25 ET 31 DÉCEMBRE SERONT À RETIRER À L'ATELIER, 47 BIS RUE D'AVON À FONTAINEBLEAU DE 8H À 18H (OU DE 9H 12H LE 25 DÉCEMBRE)



**Faites vos commandes en ligne sur www.frederic-cassel.com
...et venez les retirer au 47^{bis} rue d'Avon les 23, 24, 25 et 31 Décembre.**

Horaires d'ouverture pendant les fêtes

Susceptibles de modifications en fonction des recommandations gouvernementales.

Chocolaterie

Les dimanches 13 et 20 décembre de 10h à 18h. Lundi 21 de 9h à 19h,
Fermée les 25, 28 décembre et le 1^{er} janvier.

Pâtisserie

Les dimanches 13 et 20 décembre de 7h à 18h, Jeudi 24 de 8h à 19h.
Vendredi 25 décembre de 8h à 12h30
Fermée le 28 décembre et le 1^{er} janvier.

Carré Sénart

Ouvert tous les jours de 9h à 20 h. Retrait des commandes jusqu'à 17h au plus tard.
Fermée les 25 décembre et 1^{er} janvier.

Frédéric Cassel

FONTAINEBLEAU



Relais Desserts

Centre commercial
Carré Sénart

tél. 01 60 62 82 48

Horaires :
du lundi au samedi de 10h à 20h30
le dimanche de 11h à 19h

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

www.frederic-cassel.com