

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



TOUTE L'ÉQUIPE  
DE LA PÂTISSERIE FRESSON  
VOUS SOUHAITE DE

Joyeuses  
fêtes





# les Bûches de Noël

**ALBA** Biscuit noisettes, marmelade d'agrumes, crémeux praliné et noisettes caramélisées.

**CARAIBES** Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar, mousse au chocolat, meringue noisette.

**CELESTE** Biscuit génois moelleux, croustillant praliné, crème à la vanille de Madagascar, compotée de framboises.

**SCOTTISH** Mousse aux marrons truffée de marrons glacés.

**YAKUZA** Mousse légère au yuzu frais, mousse au citron, gelée de gingembre centrifugé, croustillant gianduja, biscuit moelleux au chocolat.

**ROLL-CAKE**  
Biscuit soufflé, crème vanille, crémeux citron et cubes de citron confit.

**LA LAURÉATE**  
Gâteau lauréat de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2017, crée par Etienne Leroy, champion du monde.  
Croustillant praliné, biscuit sans farine, crémeux et mousse chocolat, compotée mangue-passion-banane.

**LA BÛCHE TRADITION** (crème au beurre et crémeux) Vanille, chocolat, café, praliné, kirsch ou Grand Marnier.

TAILLE UNIQUE 4/5 PERS - 33 €  
YAKUZA - 34 €



fresson

COCCINELLE  
Glace vanille  
& sorbet fraise

**4 PERS - 22 €**  
**DÉS 5 PERS - 5 € LE PART**

# les Desserts Glacés

## Les Verrines Glacées

FRAMBOISIER ZEN : Sorbet framboise, crumble citron, mousse gingembre cranberry, gelée de framboises.

FRAISIER : Sorbet fraise, crème glacée lait d'amande douce.

TRIOLO : Crème glacée aux fèves de cacao, mousse au chocolat, sorbet chocolat Jivara.

TI-PUNCH : Sorbet citron vert vanille, coulis de mangue-banane, mousse rhum blanc.

CRUMBLE : Crème glacée vanille, confit de fraises, crumble, fruits rouges.

BÛCHE VACHERIN  
Vanille / Fraise  
Vanille / Chocolat  
Poire / Framboise

**TAILLE UNIQUE 4/5 PERS - 33 €**

MILLEFEUILLE GLACÉ  
crème glacée vanille  
& praliné noisette feuilleté

**4 PERS - 22 €**  
**DÉS 5 PERS - 5 € LE PART**

MANGORIENTALE : Sorbet mangue, coulis abricot, parfait passion-citron, meringue à la fleur d'oranger.

MOJITO : Sorbet citron vert, menthe fraîche, parfait rhum blanc, glaçage menthe fraîche.

TURIN : Parfait marron, brisure de marrons glacés, meringue.

**5,50 € / pièce**

# les Gâteaux de voyage

De 11 € à 11,70 €

## Les Cakes

ÉCOSSAIS  
amandes et chocolat

ORANGES CONFITES  
et crémeux citron

EXOTIQUE  
fruit de la passion,  
banane, citron vert

CARAMEL  
et éclats de Daim®

FRUITS CONFITS  
et gingembre

PAIN D'ÉPICE  
et marmelade d'orange

PISTACHE  
et abricots moelleux

## Les Clafoutis

Clafoutis fruits rouges  
Clafoutis pomme tatin

## Les Moelleux

Moelleux au chocolat  
Moelleux au chocolat et  
vanille de Madagascar

# les Macarons

1,40 €/pièce

RÉGLISSE,  
CASSIS-VIOLETTE,  
FRAMBOISE À LA ROSE,  
PISTACHE,

Boîte de 4 - 6,60 €  
Boîte de 9 - 13,50 €  
Boîte de 16 - 23,20 €

MENTHE FRAICHE,  
CITRON VERT- BASILIC,  
CHOCOLAT INTENSE 80%,  
CAFÉ GRAIN,

Pyramide de 24 - 41,60 €  
Pyramide de 40 - 71 €  
Pyramide de 60 - 99 €

CARAMBAR®,  
PASSION-VANILLE,  
GIANDUJA NOISETTE.

Pyramide de 84 - 134,40 €  
Pyramide de 112 - 175,20 €

## Les Mic-Mac

1,80 €/pièce

Macaron au caramel  
beurre salé enrobé de  
chocolat 70%

Boîte de 4 - 8,20 €  
Boîte de 9 - 17,40 €  
Boîte de 16 - 30,00 €

----- CITRICS DE SANTACREU  
Compotée, mousse et crémeux citron,  
biscuit croustillant.

----- TCHEEZ  
Sablé breton, biscuit aux agrumes,  
marmelade d'agrumes,  
cheesecake passion.

----- DACQUOIS FRAMBOISES  
Biscuit aux amandes, crème mousseline  
à la vanille de Madagascar,  
framboises, coulis de framboises.

les  
**Desserts**  
du **Nouvel An**

GALETTE AMANDES  
GALETTE HOLLANDAISE  
GALETTE AUX AGRUMES

EN 4 - 6 - 8 PERS

FORÊT NOIRE -----  
Crème Madame, mousse chocolat,  
Griottines®, biscuit chocolat légèrement  
kirsché.

GUANAJA -----  
Mousse au chocolat Guanaja et biscuit  
chocolat sans farine ( sans gluten).

MARTINIQUAIS -----  
Pain de Gênes aux amandes, crème au  
beurre café, nougatine.

OPÉRA CRÉMEUX -----  
Génoise café, crémeux café et chocolat,  
chantilly café grains.

TOKYO ABIDJIAN -----  
Biscuit moelleux au chocolat, crémeux  
citron, mousse au chocolat lait,  
marmelade de yuzu et d'orange

L'ENTREMETS TRADITION -----  
(Crème au beurre et crémeux)  
Vanille, chocolat, café, praliné, kirsch ou  
Grand Marnier.

À PARTIR DE 5 €/PART

les  
**Galettes**  
des **Rois**

fresson

# le traiteur

## APÉRITIFS

Réductions salées. ----- **0,95 €/pièce**

Bébés - Parme ----- **2 €/pièce**

- Foie gras ----- **2,60 €/pièce**

- Saumon fumé ----- **2,60 €/pièce**

Mini terrine (caillebotte  
de chèvre, millefeuille  
truite et saumon). ----- **2,50 €/pièce**

Cake poire-roquefort. ----- **11 €**

## TERRINES

Caillebotte de chèvre et  
tomates confites. ----- **6,70 €**

Millefeuille de truite et  
saumon fumé. ----- **6,90 €**

Poulet grain et légumes. ----- **6,20 €**

Cailles, abricots, foie gras. ----- **9,10 €**

Homard, saumon fumé,  
légumes sautés. ----- **9,50 €**

## ENTRÉES FROIDES

Pâté Richelieu, mousse  
de foie d'oie. ----- **6 €/100 gr**

Foie gras frais maison,  
de canard. ----- **16 €/100 gr**

Saumon fumé norvégien  
Balik®. ----- **19,10 €/100 gr**

Caviar Pétrossian® 30 et 50 gr  
Plus grosse quantité sur commande -- **Prix selon cours**

## ENTRÉE CHAUDES

Tourte aux morilles, 4 ou 6 pers. - **8,50 €/part**

Tourte lorraine, 4 ou 6 pers. ----- **6 €/part**

Tourte lorraine individuelle. ----- **5 €/pièce**

Pâté lorrain, 4 ou 6 pers. ----- **5 €/part**

Pâté lorrain individuel. ----- **4 €/pièce**

## QUICHES

Lorraine, courgette, saumon,  
trianon, comté-jambon.

Quiche individuelle. ----- **3,90 €/pièce**

Coilibiac de saumon. ----- **12 €/part**

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



fresson

## Boutique de Metz

17 rue du Grand Cerf  
57000 Metz  
03 87 36 28 17

## Boutique de Jarny

37 avenue Jean Jaurès  
54800 Jarny  
03 82 33 18 79

## Horaires

Du mardi au samedi de 9h à 19h  
Dimanche de 9h à 12h30

## Pendant les fêtes

Les boutiques et le salon de thé de Metz seront ouverts :

Les dimanches 2, 9, 16 décembre de 9h à 18h

Les lundis 10 et 17 décembre de 10h à 18h

Les lundis 24 et 31 de 9h à 18h

Les mardis 25 et 26 de 9h à 12h30  
(ouverture 7h30 à Jarny)

Les boutiques seront fermées le 1er Janvier 2018.

AFIN DE VOUS SATISFAIRE AU MIEUX,  
MERCİ DE PASSER VOS COMMANDES DE NOËL **AVANT LE 21 DÉCEMBRE**  
ET CELLES DU NOUVEL AN **AVANT LE 28 DÉCEMBRE À 19H.**

[www.fresson-chocolatier-pâtissier.com](http://www.fresson-chocolatier-pâtissier.com)  
Rejoignez-nous sur Facebook et Instagram !