

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



LA LAURÉATE

les Bûches de Noël

POMME D'AMOUR Biscuit pain d'épice, sablé linzer, mousse caramel, pommes tatin, compotée de pomme à la vanille de Madagascar.

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.

LA LAURÉATE

Gâteau lauréat de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2017, crée par Etienne Leroy, Champion du Monde.

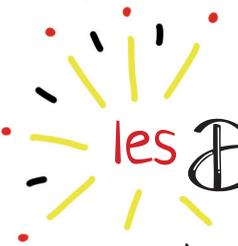
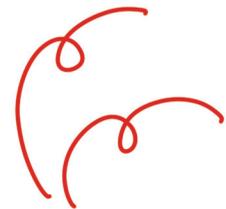
Croustillant praliné, biscuit chocolat, crémeux et mousse chocolat, compotée mangue-passion-banane.

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





les Desserts

LES VERRINES GLACÉES

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

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

TRIOLOLO : 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.

COCCINELLE
Glace vanille
& sorbet fraise

4 PERS - 24 €

DÉS 5 PERS - 5,50 € LE PART

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 crèmeux 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 €



fresson

fresson

CITRUS DE SANTACREU
Compotée, mousse et crème citron,
biscuit croustillant.

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

DACQVOIS 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

fresson

FORÊT NOÏRE
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 CRÈMEUX
Génoise café, crèmeux café et chocolat,
chantilly café grains.

TOKYO ABIDJAN
Biscuit moelleux au chocolat, crèmeux
citron, mousse au chocolat lait,
marmelade de yuzu et d'orange

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

À PARTIR DE 5,50 €/PART

les Galettes des Rois



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 €

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® - - - - - 21 €/100 gr
Caviar Pétrossian® 30 et 50 gr - Prix selon cours
Plus gros conditionnement sur commande

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

fresson



QUICHES
Lorraine, courgette, saumon,
trianon, comté-jambon.
Quiche individuelle. - - - - - 3,90 €/pièce
Coulubiak de saumon. - - - - - 12 €/part

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 €



fresson



Boutique
de Jarny

37 avenue Jean Jaurès
54800 Jarny
03 82 33 18 79



Horaires

Pendant
les fêtes

Du mardi au samedi de 8h à 19h
Dimanche de 7h30 à 12h30

Le dimanche 22 décembre de 8h à 18h
Les lundis 16, 23 et 30 décembre de 8h à 18h
Le 24 et le 31 décembre de 8h à 18h
Le mercredi 25 décembre de 7h30 à 12h30

La boutique sera fermée le 1er Janvier 2020.

**AFIN DE VOUS SATISFAIRE AU MIEUX, VOUS POUVEZ PASSER VOS
COMMANDES DE NOËL JUSQU'AU 20 DÉCEMBRE
ET CELLES DU NOUVEL AN JUSQU'AU 28 DÉCEMBRE À 19H.**