

TOUTE L'ÉQUIPE  
DE LA PÂTISSERIE FRESSON  
VOUS SOUHAITE DE

# Joyeuses Fêtes



# Les Bûches de Noël

Taille unique 4 à 6 pers - 34 € YAKUZA - 35 €

**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.

**LE LAURÉAT** 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 exotique.

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





# 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, glaçage fruit rouge.

**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 fruits rouges, crumble, fruits rouges.

**COCCINELLE**  
Glace vanille &  
sorbet fraise

**4 pers - 24 €**  
**Dès 5 pers - 5,50 €/part**

**BÛCHE VACHERIN**  
Vanille / Fraise  
Vanille / Chocolat  
Poire / Framboise

**Taille unique 4 à 6 pers - 34 €**

**MILLEFEUILLE GLACÉ**  
crème glacée vanille  
& praliné noisette feuilleté

**4 pers - 22 €**  
**Dès 5 pers - 5 €/part**

**MANGORIENTALE** : Sorbet mangue, coulis abricot, parfait passion-citron, meringue à l'orange.

**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

## Les Clafoutis

Clafoutis fruits rouges  
Clafoutis pomme tatin

## Les Moelleux

Moelleux au chocolat  
Moelleux au chocolat et  
vanille de Madagascar

**De 11 € à 11,70 €**

## Les Stollen

**Petit 16,50 €**  
**Grand 28 €**

## Les Mic-Mac

Macaron au caramel  
beurre salé enrobé de  
chocolat 70%

**1,80 €/pièce**

**Boîte de 4 - 8,20 €**

**Boîte de 9 - 17,40 €**

**Boîte de 16 - 30,00 €**

## 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

**De 11 € à 11,70 €**

# Les macarons

RÉGLISSE,  
CASSIS-VIOLETTE,  
FRAMBOISE À LA ROSE,  
PISTACHE,  
MENTHE FRAICHE,  
CITRON VERT- BASILIC,

CHOCOLAT INTENSE 80%,  
CAFÉ GRAIN,  
CARAMBAR®,  
PASSION-VANILLE,  
GIANDUJA NOISSETTE,  
MANGUE, BANANE, PASSION

**1,40 €/pièce**

**Boîte de 4 - 6,60 €**

**Boîte de 9 - 13,50 €**

**Boîte de 16 - 23,20 €**

**Pyramide de 24 macarons - 41,60 €**

**Pyramide de 40 macarons - 71 €**

**Pyramide de 60 macarons - 99 €**

**Pyramide de 84 macarons - 134,40 €**

**Pyramide de 112 macarons - 175,20 €**



# Les Desserts du Nouvel An

## 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

## FORÊT NOIRE

Crème Madame, mousse chocolat,  
Griottines®, biscuit chocolat  
légèrement kirsché

## GUANAJA

Mousse au chocolat Guanaja et  
biscuit chocolat sans farine  
(sans gluten)

## MARTINICAIS

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 Marier

À partir de 5,50 €/part

# Le traiteur

## APÉRITIFS

Réductions salées ----- 0,95 €/pièce

Bébés - parme ----- 2 €/pièce

- foie gras, saumon

fumé ----- 2,60 €/pièce

Mini terrine (caillebotte --- 2,50 €/pièce

de chèvre, millefeuille

truite et saumon)

Cake poire-roquefort ----- 11 €

Pickles pot de 100 gr ----- 6 €

## TERRINES

Caillebotte de chèvre et ----- 6,70 €

tomates confites

Millefeuille de truite et ----- 6,90 €

saumon fumé

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

gras, pommes

Homard, saumon fumé, ----- 9,50 €

légumes sautés

## ENTRÉES FROIDES

Pâté en croûte, mousse ----- 6 €/100 gr

de foie d'oie

Foie gras frais maison, ----- 16 €/100 gr

de canard

Saumon fumé norvégien ----- 21,60 €/100 gr

Balik®

Caviar Prunier® 30 gr et ----- Prix selon

50 gr ----- 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

Coulibiac de saumon ----- 12 €/part



fresson

## **Boutique de Jarny**

37 avenue Jean Jaurès  
54800 Jarny  
03 82 33 18 79

## **Horaires**

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

## **Pendant les fêtes**

Les dimanches 13, 20 et 27 décembre de 8h à 18h  
Les lundis 14, 21 et 28 décembre de 10h à 18h  
Les 24 et 31 de 9h à 18h  
Le 25 de 8h à 12h30

La Boutique sera fermée le 1er Janvier 2021.

**Afin de vous satisfaire au mieux, merci de passer vos commandes de Noël avant le 21 décembre et celles du Nouvel An avant le 29 décembre à 19h.**

**À noter : Nous ne prenons pas de commande de petits gâteaux les 23 et 24/12.**

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