

Toute l'équipe de la pâtisserie
Fresson vous souhaite de

joyeuses fêtes



Les BÛCHES DE NOËL

TAILLE UNIQUE 4 à 6 PERS - 35 € YAKUZA - 37 €

BORA BORA, BÛCHE DE L'ANNÉE

Meringue coco, biscuit soufflé, mousse vanille de Madagascar, gelée mangue-passion.

CARAIBES

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

CÉLESTE

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, crème légère 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, créé 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, kirsch ou Grand Marnier.





Les gâteaux de voyage

Les desserts glacés

MILLEFEUILLE glacé

Crème glacée vanille & praliné noisette feuilleté

COCCINELLE

Glacé vanille & sorbet fraise

DÉS 4 PERS - 6 € LA PART

CARDINAL

Parfait vanille de Madagascar, sorbet framboise, fond de meringue

TAILLE UNIQUE 4 à 6 PERS - 35 €

BÛCHE VACHERIN

Vanille / Fraise
Vanille / Chocolat
Poire / Framboise

TAILLE UNIQUE 4 à 6 PERS - 35 €

Les verrines glacées

5,80 € / PIÈCE

FRAMBOISIER ZEN

Sorbet framboise, crumble citron, mousse gingembre cranberry, gelée de framboises

FRAISIER

Sorbet fraise, crème glacée lait d'amande douce, glaçage fruits rouges

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

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

Les clafoutis

Clafoutis fruits rouges
Clafoutis pomme tatin

Les moelleux

Moelleux au chocolat
Moelleux au chocolat et vanille de Madagascar

DE 12 € À 12,70 €

Les cakes

DE 12 € À 12,70 €

EXOTIQUE

fruit de la passion, banane, citron vert

CARAMEL

et éclats de Daim®

PAIN D'ÉPICE

et marmelade d'orange

Les stollen

PETIT 17 € - GRAND 28,50 €

ÉCOSSAIS

amandes et chocolat

PISTACHE

et abricots moelleux

ORANGES CONFITES

et crémeux citron

FRUITS CONFITS

et gingembre

Les macarons

1,40 € LA PIÈCE

Citron vert-basilic,
Cassis-violette,
Framboise à la rose,
Pistache,

Boîte de 4 - 6,60 €

Boîte de 9 - 13,50 €

Boîte de 16 - 23,20 €

Menthe fraîche,
Réglisse,
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 € LA PIÈCE

Macaron au caramel beurre salé enrobé de chocolat 70%

Boîte de 4 - 8,20 €

Boîte de 9 - 17,40 €

Boîte de 16 - 30 €



Les desserts DU NOUVEL AN

À PARTIR DE 6 € LA PART

maxim's

Biscuit noisette, mousse noisette, crémeux praliné noisette, crème chocolat 80%, croustillant noisette

CITRICS DE SANTACREU

Compotée, mousse et crémeux 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

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 ABIDJAN

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®

Les galettes DES ROIS

EN 4 - 6 - 8 PERS,
sur commande à partir du lundi 27 décembre

Galette traditionnelle
Galette poire - amande
Galette hollandaise

Le traiteur

apéritifs

Réductions salées	1 €/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	12,50 €

entrées froides

Pâté en croûte, mousse de foie d'oie	6,50 €/100 gr
Foie gras frais maison, de canard	17 €/100 gr
Saumon fumé norvégien Balik®	21,60 €/100 gr
Caviar Prunier® 30 gr et 50 gr	
Plus grosse quantité sur commande	Prix selon cours

entrée chaudes

Tourte aux morilles, 4 ou 6 pers	9 €/part
Tourte lorraine, 4 ou 6 pers	6,50 €/part
Tourte lorraine individuelle	5,20 €/pièce
Pâté lorrain, 4 ou 6 pers	5,50 €/part
Pâté lorrain individuel	4,20 €/pièce

QUICHES

Quiche individuelle (Lorraine, courgette, saumon, trianon, comté-jambon)	4 €/pièce
Coulibiac de saumon	13,50 €/part

TERRINES

Caillebotte de chèvre et tomates confites	7,30 €
Millefeuille de truite et saumon fumé	7,30 €
Cailles, abricots, foie gras	10,50 €
Homard, saumon fumé, légumes sautés	11 €
Percheau, châtaignes, foie gras	11,50 €



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 8h à 12h30

**pendant
Les fêtes** Le dimanches 12, 19 et 26 décembre de 8h à 18h
Les lundis 13, 20 et 27 décembre de 10h à 18h
Le 24 et le 31 décembre de 9h à 18h
Le 25 décembre de 8h à 12h30

La boutique sera fermée le 1er janvier 2022.

AFIN DE VOUS SATISFAIRE AU MIEUX, MERCI DE PASSER VOS
COMMANDES DE NOËL **AVANT LE 21 DÉCEMBRE**
ET CELLES DU NOUVEL AN **AVANT LE 28 DÉCEMBRE À 19H.**
À NOTER : NOUS NE PRENONS PAS DE COMMANDE DE PETITS
GÂTEAUX LES 23 ET 24 DÉCEMBRE.

www.fresson-chocolatier-pâtissier.com
Rejoignez-nous sur Facebook et Instagram !