

CARTE DES FÊTES



Bûches Bûches



DOUCEURS DES SOUS BOIS

BÛCHE DE L'ANNÉE

Crèmeux et confit myrtilles cassis sublimé par la vanille de Madagascar, mousse chocolat noir et biscuit parsemé de myrtilles

EQUINOXE PECAN

Sablé et crèmeux noix de Pécan, caramel vanille crèmeux et onctueux, mousse légère chocolat lait et noir.

CARAÏBES

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.

SCOTTISCH*

Biscuit amande, mousse aux marrons rhumée et truffée de marrons glacés.

YAKUZA

Mousse légère au yuzu frais, crème légère au citron, gelée de gingembre centrifugé, croustillant Gianduja, biscuit moelleux au chocolat.

Les Bûches

Taille unique 5/6 pers. 40,00€

Bûches traditionnelles

Crème au beurre AOP et crèmeux, vanille, chocolat, café, praliné, kirsch* ou Grand Marnier*

* présence d'alcool



Macarons

La pièce	1,75€	Pyramide de 24 macarons.....	51,60€
Fourreau de 8 ..	16,10€	Pyramide de 40 macarons	89,30€
		Pyramide de 60 macarons.....	126,18€
		Pyramide de 84 macarons.....	164,64€
		Pyramide de 112 macarons...	214,60€



Desserts du NOUVEL AN Nouvel An

La part à partir de 6,50€

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

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

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

DACQUOIS FRAMBOISES
Biscuit aux amandes, crème
mouseline à la vanille de
Madagascar, framboises, coulis
de framboises

FORET NOIRE*
Crème Madame, mousse
chocolat, Griottines®, biscuit
chocolat légèrement kirsché

MARTINICAIS
Pain de Gênes aux amandes,
crème au beurre café, nougatine

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

OPERA
Pain de Gênes, crème au beurre
café, ganache chocolat

HORLOGE 2026 en édition limitée
Mousse vanille de Madagascar
et crémeux caramel, biscuit chocolat
Taille unique 6/8 pers 56,00€



**HORLOGE
2026**
Edition limitée



Les verrines glacées Individuelle. 5,80€

FRAMBOISIER ZEN *

Sorbet framboise, crumble citron, mousse gingembre, 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, fraises et limoncello

MANGORIENTALE*

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

MOJITO*

Sorbet citron vert et menthe fraîche, parfait rhum blanc, glaçage mojito (citron vert, menthe et rhum blanc)

TURIN*

Parfait marron rhumé, brisures de marrons macérées au rhum, meringue



Les desserts glacés

MILLEFEUILLE GLACÉ

Crème glacée vanille Bourbon et praliné amandes noisettes feuilleté la part 6,00€

COCCINELLE

Glacé vanille Bourbon et sorbet fraise la part 6,00€

CARDINAL

Parfait vanille de Madagascar, sorbet framboise, fond de meringue Taille unique 6 personnes 36,00€

BÛCHE VACHERIN 5/6 pers 39,00€

Vanille / fraise
Vanille / chocolat
Poire / framboise



Les Gâteaux de Voyage

Taille unique 13,70€

CAKE ORANGES CONFITES

et crémeux citron

MOELLEUX AU CHOCOLAT

et vanille de Madagascar

CAKE CARAMEL

et éclats de Daim®

CAKE ECOSSAIS

amandes et chocolat

CAKE VANILLE

aux gousses de vanille de Madagascar

CAKE MINERAI LORRAIN

noisettes avec un Gianduja crémeux

CAKE PAIN D'ÉPICE

miel de lavande, marmelade de mandarine

CLAFOUTIS POMME TATIN





Traiteur

APERITIFS

Réduction salée	1,00€
Bébé Parme	2,20€
Bébé foie gras ou saumon fumé la pièce	2,80€
Cake Poire/Roquefort	14,20€

ENTREES FROIDES

Pâté en croûte, mousse de foie de canard	6,80 €/100g
Foie gras frais maison de canard	selon cours
Saumon fumé Norvégien Balik®	selon cours
Caviar Prunier®	selon cours

Galettes des Rois

GALETTE TRADITIONNELLE

GALETTE HOLLANDAISE

GALETTE AGRUMES

4, 6, ou 8 personnes

Sur commande à partir du vendredi 26 décembre

ENTREES CHAUDES

Tourte aux morilles 5 pers.	45,00€
Pâté Lorrain 5 pers.	30,00€
Pâté lorrain individuel	4,50€
Croqu'Truffles individuel	15,50€
Coulubiach de saumon individuel	15,50 €
Plateau de 12 escargots de Bourgogne fait maison	
Beurre, ail, échalottes et persil	11,20 €
Quiche individuelle - 5 variétés	
Lorraine	4,20 €
Courgette	4,20 €
Saumon	4,20 €
Trianon	4,20 €
Comté-jambon	4,20 €



Horaires Fêtes

Dimanche 7 décembre 9h00 - 13h00
Lundi 8 décembre fermé

Dimanche 14 décembre 9h00 - 13h00
Lundi 15 décembre 9h00 - 13h00

Dimanche 21 décembre 9h00-17h00
Lundi 22 décembre 9h00-17h00

Mercredi 24 décembre 9h00-18h00

Dimanche 28 décembre 8h30-12h30
Lundi 29 décembre 8h30-12h30

Mercredi 31 décembre 9h00-16h00

Fermé le jeudi 25 décembre
et le jeudi 1er janvier 2026



«AWARD DES ALLIANCES»
dans le guide 2026
du Club des Croqueurs de Chocolat.



Club
des
Croqueurs
de
Chocolat



37 Avenue Jean Jaurès 54800 JARNY
Tél. 03 82 33 18 79

www.fresson-chocolatier-patisserie.com

Ouvert du mardi au samedi de 8h00 à 19h00
Fermé le dimanche et lundi