

CARTE DES FÊTÉS



maison
fresson
Chocolatier Pâtissier



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 crémeux, vanille, chocolat, café, praliné, kirsch* ou Grand Marnier*

* présence d'alcool



Macarons

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 mousseline à la vanille de Madagascar, framboises, coulis de framboises

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

FORET NOIRE*

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

MARTINIQUEAIS

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



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

Glace 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 MINERAIS 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

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'Truffes individuel	15,50€
Coulibiac 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.



37 Avenue Jean Jaurès 54800 JARNY

Tél. 03 82 33 18 79

www.fresson-chocolatier-patissier.com

Ouvert du mardi au samedi de 8h00 à 19h00

Fermé le dimanche et lundi