



fresson



Joyeuses Fêtes

décembre 2024

LA PÂTISSERIE FRESSON
VOUS SOUHAITE DE
JOYEUSES FÊTES

et ses Meilleurs Vœux Gourmands !



fresson

Les

Bûches de Noël

Taille unique 4 à 6 pers - 39 €

EQUINOXE PECAN

Sablé et crémeux noix de Pecan, caramel vanille crémeux et onctueux, mousse légère chocolat lait et noir.

HOMILLON

Crémeux citron et confit de kumquats, crème allégée au praliné, biscuit craquant aux amandes.

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*

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.

LA BÛCHE TRADITION

(Crème au beurre AOP et crémeux) Vanille, chocolat, café, praliné, kirsch* ou Grand Marnier*.

* Présence d'alcool



MILLEFEUILLE GLACÉ

Crème glacée vanille Bourbon
& praliné amandes noisettes feuilleté

COCCINELLE

Glace vanille Bourbon & sorbet fraise

6 € LA PART

CARDINAL

Parfait vanille de Madagascar,
sorbet framboise, fond de meringue

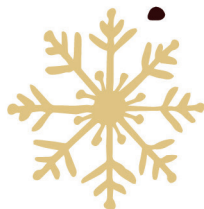
TAILLE UNIQUE 4 - 5 PERS - 35 €

Les Desserts Glacés

BÛCHE VACHERIN

Vanille / Fraise
Vanille / Chocolat
Poire / Framboise

TAILLE UNIQUE 4 - 6 PERS - 39 €



Les Verrines Glacées

5,80 € / PIÈCE

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, rhum blanc)

TURIN

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

*Présence d'alcool

Les Gâteaux de Voyage

LES CLAFOUTIS & MOELLEUX

Clafoutis pomme tatin
Mœlleux au chocolat et vanille de Madagascar

DE 13,40 € À 13,70 €

STOLLEN +/- 400 gr

TAILLE UNIQUE - 25,10 €

LES CAKES

DE 13,40 € À 13,70 €

CARAMEL
et éclats de Daim®

EXOTIQUE
fruit de la passion, banane, citron vert

ÉCOSSAIS
amandes et chocolat

ORANGES CONFITES
et crémeux citron

CAKE PAIN D'ÉPICE
miel de lavande, marmelade de mandarine

Les macarons

1,60 € LA PIÈCE

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

Menthe fraîche,
Réglisse,
Chocolat intense 80%,
Vanille Bourbon et Tahiti,

Carambar®,
Passion-vanille,

Boîte de 4 - 7,20 €
Boîte de 9 - 15,50 €
Boîte de 16 - 26,90 €

Pyramide de 24 - 46,70 €
Pyramide de 40 - 79 €
Pyramide de 60 - 111 €

Pyramide de 84 - 152 €
Pyramide de 112 - 197,60 €

Les Réductions

Plateau de 20 réductions sucrées - 36 €

Les

Desserts

À PARTIR DE 6 € LA PART

du Nouvel An

SULLY

Biscuit moelleux amandes, pêches, poires pochées au champagne rosé, Grillotines®, mousse champagne rosé, meringue

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)

MARTINIQUAIS

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

OPÉRA

Pain de Gênes, crème au beurre café, ganache chocolat

TOKYO ABIDJAN

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

*Présence d'alcool

Les Galettes des Rois

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

Galette traditionnelle
Galette hollandaise
Galette agrumes

Le *Traiteur*

APÉRITIFS

Réductions salées	1 €/pièce
Bébés - Parme	2,20 €/pièce
- Foie gras, Saumon fumé	2,80 €/pièce
Cake poire-roquefort	14,20€

ENTRÉES FROIDES

Pâté en croûte, mousse de foie de canard	6,80 €/100 gr
Foie gras frais maison, de canard	Prix selon cours
Saumon fumé norvégien Balik®	Prix selon cours
Caviar Prunier® 30 gr et 50 gr	Prix selon cours
Plus grosse quantité sur commande	

ENTRÉE CHAUDES

Tourte aux morilles	5 pers : 45 €
Tourte lorraine 5 pers	35 €
Pâté lorrain 5 pers	30 €
Pâté lorrain individuel	4,40 €/pièce
Croqu' Truffles	15,50 €
Coulibiac de saumon	15,50 €

QUICHES

Quiche individuelle (Lorraine, courgette, saumon, trianon, comté-jambon)	4 €/pièce
---	-----------

TERRINES

Caillebotte de chèvre et tomates confites	9,35 €
Millefeuille de truite et saumon fumé	9,60 €
Cailles, foie gras et cèpes	11,60 €
Homard, saumon fumé, légumes sautés	12,40 €



Boutique de Jarny

37 avenue Jean Jaurès
54800 Jarny
03 82 33 18 79

Ouvertures

Dimanche 8 décembre de 9 h à 13 h
Lundi 9 décembre Fermé
Dimanche 15 décembre de 9 h à 13 h
Lundi 16 décembre de 9 h à 15 h
Dimanche 22 et lundi 23 décembre de 9 h à 17 h
Mardi 24 décembre de 9 h à 18 h
Dimanche 29 et lundi 30 décembre de 9 h à 13 h
Mardi 31 décembre de 9 h à 16 h
Fermé les mercredis 25 décembre et 1er janvier 2025

TOUTES NOS BÛCHES SONT PRODUITES EN NOMBRE LIMITÉ, ET
POUR ÊTRE CERTAIN DE RÉSERVER LA BÛCHE DE VOTRE CHOIX,
NOUS VOUS CONSEILLONS DE COMMANDER AU PLUS TÔT.
COMMANDE DE NOËL AVANT LE 20 DÉCEMBRE
ET CELLES DU NOUVEL AN **AVANT LE 27 DÉCEMBRE À 19H.***
À NOTER : NOUS NE PRENONS PAS DE COMMANDE DE PETITS
GÂTEAUX LES 23 ET 24 DÉCEMBRE.

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

*veuillez vous munir de sacs cabas pour retirer vos commandes.

**UNE FILE D'ATTENTE SPÉCIFIQUE SERA DÉDIÉE AUX
COMMANDES DÉJÀ RÉGLÉES.**