CARTE des FÊTES





Traiteur

APERITIFS

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

ENTREES FROIDES

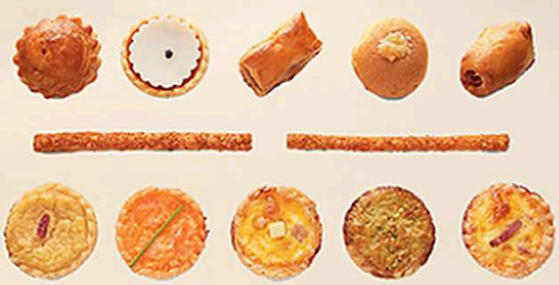
Pâté en croûte, mousse de foie de canard	7,00 €/100g
Foie gras de canard maison	selon cours
Saumon fumé Norvégien Balik®	selon cours
Caviar Prunier®	selon cours

ENTREES CHAUDES

Tourte aux morilles 5/6 pers.	45,00 €
Pâté Lorrain 5/6 pers.	32,00 €
Pâté lorrain individuel	4,50 €
Croq'Truffes	15,50 €
Coulibiac de saumon individuel	15,50 €
Plateau de 12 escargots de Bourgogne beurre, ail, échalottes et persil	12,00 €
Quiche individuelle - 5 variétés	
Lorraine	4,20 €
Courgettes	4,20 €
Saumon	4,20 €
Trianon tomate, champignons, Comté	4,20 €
Comté-jambon	4,20 €

Galettes des Rois

GALETTE TRADITIONNELLE
GALETTE HOLLANDAISE
GALETTE POMME/AMANDE (6 pers. uniquement)
4, 6, ou 8 personnes
Sur commande à partir du samedi 26 décembre



Bûches



ALIZÉ
BÛCHE DE L'ANNÉE
Ananas rôti à la vanille, crémeux mangue/passion, mousse lait d'amande, biscuit amande coco.

EQUINOXE PECAN
Sablé et crémeux noix de Pécan, caramel vanille crémeux et onctueux, mousse légère chocolat lait et noir.

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

CELESTINE
Biscuit amande, croustillant praliné, mousse aux gousses de vanille de Madagascar et Tahiti, 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.

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

La pièce ..... 1,75 €
Coffret de 8 ... 16,10 €

Pyramide de 24 macarons..... 51,60 €
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

A partir de 4 pers. ..... 6,50 €/pers.

SULLY
Mousse champagne truffée de pêches et poires pochées, biscuit amande

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 2027 en édition limitée
Mousse vanille de Madagascar et crémeux caramel, biscuit chocolat
Taille unique 6/8 pers ..... 56,00 €

HORLOGE 2027 Edition limitée

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

MARTINIQUAIS
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

TRIOLLO*
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 GLAÇÉ
Crème glacée vanille Bourbon et praliné amandes noisettes feuilleté
De 4 à 40 pers. ..... 6,50 €/pers.

COCCINELLE
Glace vanille Bourbon et sorbet fraise
6 ou 8 pers. ..... 6,50 €/pers.

CARDINAL
Parfait vanille de Madagascar, sorbet framboise, fond de meringue
Taille unique 6 personnes ..... 39,00 €

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 EXOTIQUE
passion, banane et citron vert, dacquoise coco

CAKE MINERAI LORRAIN
noisettes avec un Gianduja crémeux

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

CLAFOUTIS POMME TATIN



Horaires Fêtes

Dimanche 6 décembre	9h00-12h30
Lundi 7 décembre	fermé
Dimanche 13 décembre	9h00-12h30
Lundi 14 décembre	fermé
Dimanche 20 décembre	9h00-17h00
Lundi 21 décembre	9h00-17h00
Jeudi 24 décembre	9h00-18h00
Vendredi 25 décembre	Fermé
Dimanche 27 décembre	9h00-12h30
Lundi 28 décembre	Fermé
Jeudi 31 décembre	9h00-16h00
Vendredi 1er janvier 2027	Fermé
Dimanche 3 janvier 2027	9h00-12h00
Dimanche 10 janvier 2027	9h00-12h00



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

Club des Croqueurs de Chocolat

Pour mieux vous satisfaire, merci de passer vos commandes de Noël avant le dimanche 20 à 17h00 et celles de Nouvel-An avant le dimanche 27 à 12h30.
A noter : Nous ne prenons pas de commande de gâteaux individuels les 23 et 24 décembre.



maison fresson
Chocolatier Pâtissier

37 Avenue Jean Jaurès 54800 JARNY
Tél. 03 82 33 18 79
www.fresson-chocolatier-patissier.com

Ouvert du mardi au Jeudi de 8h00 à 18h00
Vendredi et Samedi de 8h00 à 19h00
Fermé le dimanche et lundi *(voir exceptions sur page Google)