MAISON
F R E S S O N

PÂTISSIER - CHOCOLATIER

— ◆ —

LA CARTE PÂTISSERIE

Créations pâtissières • Chocolats • Confiseries Maison
Macarons • Glaces artisanales

Depuis plus d'un siècle, la Maison Fresson cultive l'amour du goût, le respect des matières premières et l'exigence du travail bien fait.

Au fil des générations, notre savoir-faire pâtissier et chocolatier s'est transmis avec la même passion : celle de créer des instants de gourmandise et d'émotion.

ENTREMETS

Cambridge**
Mousseline vanille • Fraises de saison

Caraïbe
Mousse chocolat noir • Crème vanille • Meringue noisette

Dacquois aux Framboises
Mousseline vanille • Framboises • Dacquois aux amandes

Écureuil
Praliné noisette • Noisettes caramélisées • Meringue noisette

Forêt Noire* **
Mousse chocolat • Griottines® • Kirsch

Guanaja
Mousse chocolat noir 70 % • Biscuit sans farine

Martiniquais
Crème café • Biscuit Joconde • Nougatine

Opéra
Crème café • Chocolat

Paris-Brest
Praliné amandes et noisettes

Paris-Metz
Crème acidulée au bonbon Arlequin® • Framboises

Saint-Louis
Dacquois aux amandes • Crème vanille • Nougatine

Tcheez
Agrumes (ou fruits rouges en saison) • Cheesecake • Sablé breton

Tokyo-Abidjan
Mousse chocolat au lait • Gianduja • Agrumes

* Contient de l'alcool ** Produits disponibles selon la saison

PETITS GÂTEAUX

Anaïs*
Mousse chocolat • Crème réglisse • Framboise

Baba*
Rhum • Chantilly

Balle de Tennis**
Mousse chocolat au lait • Citron vert • Coco • Pâte d'amande

Cambridge
Mousseline vanille • Fraises de saison

Caraïbe
Mousse chocolat noir • Crème vanille • Meringue noisette

Éclairs
Vanille de Madagascar • Chocolat 80 % • Café • Réglisse

Écureuil
Praliné noisette • Noisettes caramélisées • Meringue noisette

Martiniquais
Crème café • Biscuit Joconde • Nougatine

Millefeuille

Mont Blanc* **
Crème de marrons • Chantilly • Meringue

Montebello
Biscuit noisettes • Crème pistache • Framboises

Opéra
Crème café • Chocolat • Biscuit Joconde

Paris-Brest
Praliné amandes et noisettes

Paris-Metz
Crème acidulée au bonbon Arlequin® • Framboises

Polonaise*
Rhum • Vanille de Madagascar • Raisins macérés

Saint-Louis
Dacquois aux amandes • Crème vanille • Nougatine

Suprême de Crillon
Caramel beurre salé • Crème vanille de Madagascar

Tartelettes
Agrumes • Framboises • Fraises* ** • Citron • Pomme Tatin ***

Tonka
Fève tonka • Caramel • Gianduja • Noisettes

* Contient de l'alcool ** Produits disponibles selon la saison

TARTES

Agrumes
Crème d'amandes au Yuzu • Orange • Pamplemousse

Citron
Citron • Yuzu

Framboises ou Fraises* **
Crème d'amandes • Fruits de saison

Plougastel
Biscuit breton • Mascarpone Pistache • Framboises

CAKES DE VOYAGE

Moelleux Chocolat/Vanille
Écossais
Orange et Crémeux Citron
Vanille Madagascar
Noisettes et Minerai Lorrain®
Clafoutis Pomme Tatin
Exotique
Fruits Confits et Gingembre
Caramel et Éclats de Daim®

« La gourmandise est un art de vivre. »

GLACES

ENTREMETS GLACÉS

Millefeuille glacé
Crème glacée vanille • Feuilleté praliné noisette/amande

Coccinelle*
Sorbet fraise • Crème glacée vanille

Vacherin
Sorbet fraise • Crème glacée vanille • Meringue • Chantilly

Cardinal*
Parfait vanille de Madagascar • Sorbet framboise • Meringue

VERRINES GLACÉES

Framboisier Zen*
Sorbet framboise • Mousse gingembre • Gelée de framboises

Fraisier*
Sorbet fraise • Crème glacée lait d'amande

Triollo*
Crème glacée aux fèves de cacao • Mousse chocolat • Sorbet chocolat au lait Jivara

Ti-Punch*
Sorbet citron vert • Vanille de Madagascar • Coulis mangue-banane • Mousse rhum blanc

Crumble*
Vanille de Madagascar • Confit de fruits rouges • Crumble croustillant

Mangorientale*
Sorbet mangue • Coulis abricot • Parfait passion • Meringue à la fleur d'oranger

Mojito*
Sorbet citron vert • Menthe fraîche • Parfait rhum blanc

Turin*
Parfait marron • Brisures de marrons glacés • Meringue

PARFUMS DISPONIBLES EN 1/2 L

Chocolat • Citron • Citron vert/vanille • Fraise
Framboise • Lait d'amandes • Mangue • Passion
Pistache • Vanille de Madagascar

MAISON FRESSON

37 Avenue Jean Jaurès
54800 Jarny

03 82 33 18 79

@maison_fresson_officiel

HORAIRES

Du mardi au jeudi
8h00 - 18h00

Le vendredi et samedi
8h00 - 19h00

PÂTISSIER - CHOCOLATIER