

LA SAISON

35

de Frédéric Cassel

Octobre 2022 - Mars 2023



Relais Desserts

Concours

Charles Proust



Bilboa (TAILLE UNIQUE 6-8 P)

Crumble pignons, crémeux citron et praliné pignon, mousse citron, biscuit pignon et marmelade de citron

Le concours :

Remis à l'honneur depuis 2006 par l'association Relais Desserts, le Concours Charles Proust, compétition historique et prestigieuse de la pâtisserie, s'est tenu sur le Paquebot des Yachts de Paris, dans une atmosphère intimiste réservée uniquement aux professionnels

**L'ENTREMETS PRÉSENTÉ
PAR STEVEN GÉRAULT**

responsable R&D
et de la marque Frédéric Cassel

Le traiteur

les salades

- Salade de champignons des bois, haricots verts, jambon de pays et persillade...
- Salade Baltique : pomme de terre, saumon fumé, saumon frais, pomme verte, aneth...
- Salade des chefs selon l'inspiration du moment...

30€ LE KG

l'apéritif

- Petits fours salés (8 pièces / 100g environ), 7€
- Sablés parmesan, 70€ / KG
- Plateau de 20 mises en bouche, 32€
- Plateau Escoffier, 12 pièces, 26€

les entrées

- Foie gras de canard, 185€ le kg
- Terrine de saumon, brocolis 7,20€ la part
- Terrine de gambas, Saint-Jacques, 7,20€ la part
- Avocat, rillettes de crabe aux crevettes, 7,50€
- Artichaut norvégien : rillettes de saumon, cœur de palmier, artichaut et œuf mollet, 7,50€
- Opéra de saumon, 7,50€
- Verrine pot-au-feu, petits légumes en gelée, effiloché de bœuf 8€
- Verrine d'aïle de raie, brouillade d'œuf aux câpres 8€
- Verrine gascogne, crème brûlée foie gras, haricots Mogette, effiloché de canard 8€
- Coquille Saint-Jacques à la dieppoise, 8,50€
- Bouchée ris de veau, 7,50€

les tartes salées

- Quiche lorraine
 - Quiche légumes et fromage de chèvre
 - Tourte fruits de mer
 - Tourte magret de canard, haricots verts
 - Tourte champignons échalotes et persil plat
 - Tourte saumon aneth
- 6,50€ PAR PERSONNE (4, 6, 8 PERSONNES)
- Coulibiac de saumon, 37€ le kg / environ 6€ la part

pâté en croûte

- 7,30€ la tranche

Octobre

inspiration figue

Tatin de figues : sablé pressé aux noix, figues rôties, compotée de figue, crème sublime miel fromage blanc
◦ 4-5 et 6-7 personnes

Cake aux noix, confit de figues

Saint-Honoré figue : fond de pâte feuilletée, crème diplomate figue framboise, Chantilly cannelle
◦ 4-5 / 6-7 / 8-10 personnes

Novembre

inspiration banane

Saint-Honoré : fond de pâte feuilletée, crème diplomate noisette, compotée de bananes citron vert, noisettes caramélisées et Chantilly
◦ 4-5 / 6-7 / 8-10 personnes

Cake : banane et ganache chocolat Kidavao

Tarte : sablé pressé Spéculos, compotée banane yusu, Dulcey de leche, crème sublime banane
◦ 4-5 et 6-7 personnes

Décembre-Janvier

inspiration marron



Cake châtaigne : brisures de marrons et marmelade mandarine



Torche aux marrons : meringue fondante, crèmeux châtaigne, Chantilly, crème de marron
◦ 4-5 et 6-7 personnes



Saint-Honoré : fond de pâte feuilletée, crème diplomate marron, compotée de kumquat, brisures de marrons et Chantilly
◦ 4-5 / 6-7 / 8-10 personnes

Février

inspiration exotique

Cake : coco, Chartreuse jaune et ananas rôti



Tarte : pâte sablée, biscuit cuillère imbibé passion, bruhoïse ananas et mangue, ganache montée vanille
• 4-5 et 6-7 personnes



Saint-Honoré : fond de pâte feuilletée, crème diplomate menthe, compotée d'ananas citron vert Chartreuse et Chantilly
• 4-5 / 6-7 / 8-10 personnes

Mars

inspiration orange

Saint-Honoré : fond de pâte feuilletée, crème diplomate café, suprême d'oranges et Chantilly
◦ 4-5 / 6-7 / 8-10 personnes



Cake : orange, ganache noire au baies de Timur

Tarte : pâte sablée noisette, biscuit et praliné noisette de la Loge de Beautheil (77), marmelade et crémeux à l'orange
◦ 4-5 et 6-7 personnes

Les macarons & les glaces...

Les macarons

vanille
chocolat
caramel
pistache
café latte
citron
framboise
coco
passion
orange
noisette
banane



Cassissium

Sorbet au cassis, glace aux marrons, éclats de marrons, grains de cassis, meringue

• 4-5P / 8-9P



Clémenvilla

Sorbet mandarine, nougat glacé, dacquoise aux éclats d'amandes et pistaches

• 4-5P / 6-7P



Comice

Sorbet poires, parfait noix, caramel tendre, financier aux noix

• 4-5P / 8-9P



les chocolats

les tablettes de chocolat

Nature ◦ 6,50€

Composée ◦ 7€

amandes, noisettes, écorces d'oranges...

Grand cru d'exception ◦ 8,50€

◦ Cuvée du Sourceur

◦ Chocolat Frédéric Cassel

◦ Brésil, République Dominicaine, Bélize,

Jamaïque, Haïti, Indonésie...

la confiserie

Pâtes de fruits, Calissons

Confitures, Caramel à tartiner

Pâte à tartiner, Crème de marrons

les snacks chocolat

Orangettes enrobées de chocolat noir

Aiguillettes de citron enrobées de
chocolat noir

Gingembre confit enrobé de chocolat noir

les coffrets de chocolats assortis

Taille 1 ◦ 18€ (environ 16 chocolats ~ 145g)

Taille 2 ◦ 34€ (environ 30 chocolats ~ 280g)

Taille 3 ◦ 48€ (environ 42 chocolats ~ 370g)

Taille 4 ◦ 72€ (environ 64 chocolats ~ 550g)

Marrons glacés

La pièce ◦ 3,10€

Frédéric Cassel et Valrhona... plus de 30 ans de travail en commun

Valrhona a toujours eu à cœur de valoriser une filière juste et durable, en mettant en place des collaborations à long terme avec les planteurs. Vous trouverez donc chez Frédéric Cassel, un chocolat responsable, 100% traçable et sourcé en direct auprès de plus de 10.000 producteurs que l'entreprise accompagne vers de bonnes pratiques sociales et environnementales.

Les tartes

PRIX DES TARTES : 30€/4-5P • 39€/6-7P
Photos non contractuelles



Tatin de figues (OCTOBRE)
Sablé pressé aux noix, figues rôties, compotée de figues, crème sublime miel fromage blanc
• 4-5P / 6-7P



Tarte banane (NOVEMBRE)
Sablé pressé Spéculos, compotée banane, Dulcey de leche, crème sublime bananes
• 4-5P / 6-7P



Tarte exotique (FÉVRIER)
Pâte sablée, biscuit cuillère imbibé passion, brunoise ananas et mangue, ganache montée vanille
• 4-5P / 6-7P



Tarte à l'orange (MARS)
Pâte sablée noisettes, biscuit et praliné noisettes de Loge de Beauthieul (77), marmelade et crémeux à l'orange
• 4-5P / 6-7P



Tarte aux noisettes
Pâte sucrée, feuilletine noisette, praliné, noisettes concassées, ganache chocolat au lait, ganache montée noisette
• 4-5P / 6-7P



Tarte citron
Pâte sablée, biscuit moelleux amandes, marmelade de citron, crème citron et pignons de pins grillés
• 4-5P / 6-7P



Citron meringuée
Pâte sablée, biscuit moelleux amandes, marmelade de citron, crème citron et pignons de pins grillés / meringue
• 4-5P / 6-7P



Torche aux marrons
Meringue fondante, crémeux châtaignes, Chantilly, crème de marrons
• 4-5P / 6-7P

Les glaces

PRIX DES GLACES : 32€/4-5P • 48€/6-7P • 58€/8-9P
Photos non contractuelles



Cassissium
Sorbet au cassis, glace aux marrons, éclats de marrons, grains de cassis, meringue
• 4-5P / 8-9P



Vacherin
Parfums de saison à commander 72h avant
• 4-5P / 6-7P / 8-9P



Engrenage
(dessert vainqueur de la Coupe du Monde de Pâtisserie 2013). Sorbet mangue et framboise, crème glacée coco, parfait citron vert, streusel
• 4-5P / 8-9P



Herisson
Parfait noisette, parfait chocolat, noisettes caramélisées
• 4-5P / 8-9P



Comice
Sorbet poires, parfait noix, caramel tendre, financier aux noix
• 4-5P / 8-9P



Clémenville Sorbet mandarine, nougat glacé, dacquoise aux éclats d'amandes et pistaches
• 4-5P / 6-7P

Les entremets

PRIX DES ENTREMETS • 32€/4-5P - 48€/6-7P - 58€/8-10P
Photos non contractuelles



Pacane 8
Feuilletine noix de pécan, biscuit Joconde imbibé café, crémeux café Dulcey et mousse café



Corabel 8 40
Crumble noisettes, biscuit moelleux noisettes, compotée de poire et yuzu, mousse chocolat lait



Nyango 8 40
Feuilletine coco, biscuit Sacher chocolat sans farine, namélaka chocolat lait Jivara coco, mousse chocolat Ghana 68% cacao



Millefeuille vanille 36
(ÉLU MEILLEUR MILLEFEUILLE D'ÎLE-DE-FRANCE DE L'ANNÉE 2010)
Feuilleté caramélisé, crème mousseline à la vanille de Tahiti

Saint-Honoré inspiration 8
«Selon le mois»



Saint-Honoré 8
Fond de pâte feuilletée, crème vanille, choux caramélisés et Chantilly



Millefeuille noisette 36
Feuilleté caramélisé, crème mousseline noisette et feuilletine craquante au praliné



Biloba (TAILLE UNIQUE 6-8 P) 58€
ENTREMET DU CONCOURS CHARLES PROUST
Crumble pignons, crémeux citron et praliné pignon, mousse citron, biscuit pignon et marmelade de citron



Retour à l'enfance 8
Sablé breton, biscuit roll-cake, riz au lait à la vanille, caramel tendre, bavaroise vanille



Opéra 40
Biscuit amande au café, ganache chocolat et crème café



Jivara 8
Biscuit brownies, crème brûlée vanille, mousse chocolat au lait



Addiction 8
Biscuit moelleux citron, crémeux mangue-passion, framboises, mousse et streusel coco



Paris-Brest 8
Couronne de pâte à choux, crémeux noisette, sublime noisette et praliné croquant aux éclats de noisette

Frédéric Cassel
FONTAINEBLEAU

Centre commercial Carré Sénart
tél. 01 60 62 82 48

71-73, rue Grande - 77300 Fontainebleau
tél. 01 64 22 29 59
Horaires : du mardi au samedi de 7h30 à 19h30
le dimanche de 7h30 à 13h30

21, rue des Sablons (rue piétonne) - 77300 Fontainebleau
tél. 01 60 71 00 64
Horaires : du mardi au vendredi de 10h à 19h
le samedi de 10h à 19h30 / le dimanche de 10h à 13h

Conditions générales de vente

Nos boutiques sont à votre disposition pour vous conseiller ou prendre vos commandes, sur le site www.frederic-cassel.com, sur place ou par téléphone. Toute commande implique de la part du client l'acceptation des présentes conditions. Les CGV complètes sont consultables sur le site www.frederic-cassel.com. Photos non contractuelles.

www.frederic-cassel.com

