

LA SAISON

39

de Frédéric Cassel

Octobre 2024 - Mars 2025



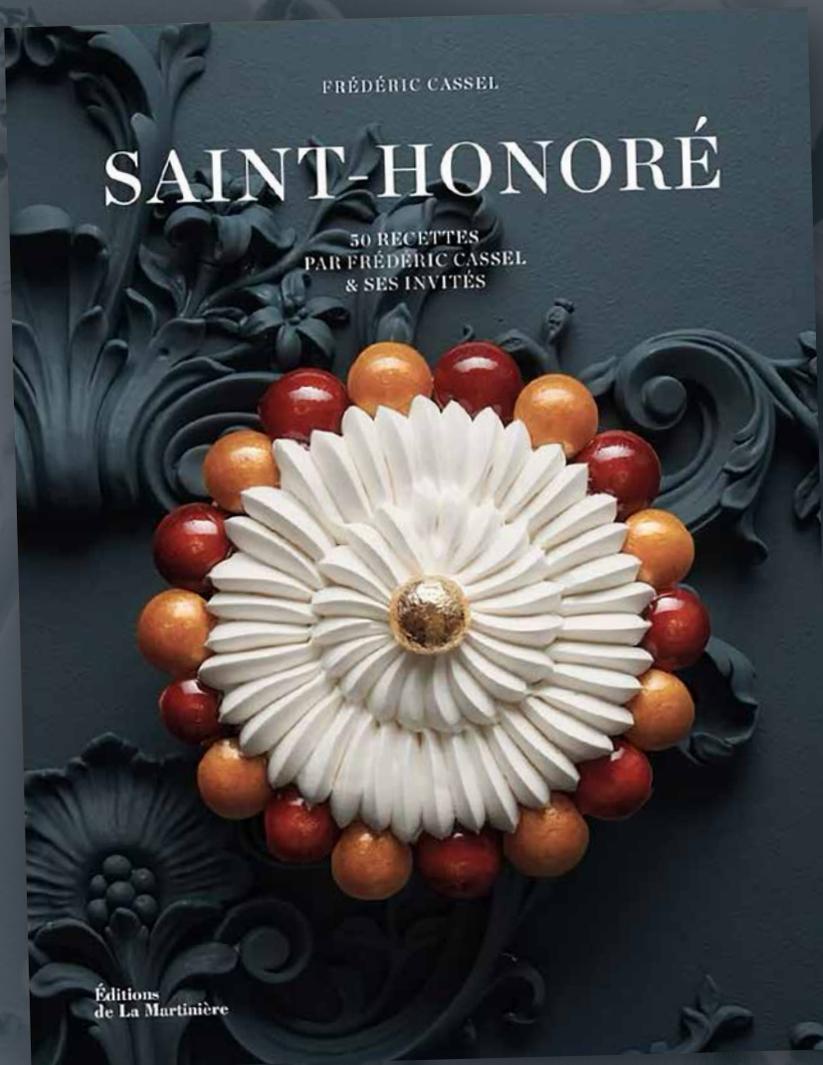
30 ans,

une maison de plaisirs sucrés depuis 1994 !

Le temps passe, mais les souvenirs restent. Dans cette aventure qui dure depuis trois décennies, j'ai eu la chance de croiser des regards, de serrer des mains, de partager des rires qui ont façonnés mon parcours professionnel et personnel.

À vous, mes chers clients, fidèles depuis 30 ans, qui franchissez la porte de la boutique avec le sourire et l'envie de vous faire plaisir : vous êtes le coeur de cette aventure. Vos expressions de satisfaction, vos yeux qui pétillent devant la vitrine, vos histoires partagées autour de mes créations, tout cela donne sens à mon travail quotidien. Merci d'avoir fait de ma passion, votre plaisir.

À mon équipe, vous êtes le socle sur lequel repose la réussite de ce projet et de notre maison. Je tiens à exprimer ma profonde gratitude envers chacun d'entre vous.



30 ans, 30 recettes et 15 chefs...

Pour célébrer les 30 ans de notre maison, nous avons le plaisir de vous présenter un ouvrage unique dédié à un dessert emblématique : le Saint-Honoré.

Ce livre rassemble 30 recettes exclusives, dont 15 sont nos créations originales, conçues pour sublimer ce grand classique de la pâtisserie.

En hommage à notre histoire et à nos amitiés, nous avons également invité 15 chefs talentueux, amis de longue date, à revisiter le Saint-Honoré selon leur propre inspiration.

Un voyage gourmand entre tradition et innovation, à déguster sans modération !

Le traiteur

les salades 32€ LE KG

- Salade de pommes de terre, champignons, haricots verts, jambon de pays et persillade.
- Salade Baltique : Pommes de terre, saumon fumé, saumon frais, pomme verte et aneth.
- Salade de lentilles aux petits légumes (oignons, courgettes, blettes, pommes de terre et cumin)
- Salade des chefs selon l'inspiration du moment...

l'apéritif

- Petits fours salés (8 pièces / 100g environ), 7€
- Sablés parmesan, 75€ / KG
- Plateau de 20 mises en bouche, 32€
- Plateau Escoffier, 12 pièces, 26€

les entrées

- Terrine de saumon brocolis, 8€ la part
- Artichaut Norvégien, 8€
- Foie gras de canard, 185€ LE KG
- Verrine avocat rillettes de crabe, 8,70€
- Verrine retour de cueillette, 8,70€
- Verrine Maya : Crémeux maïs, haricots noirs au cumin et gambas, 8,70€
- Verrine Valtellina : crémeux artichaut, tartare de tomates au parmesan et bresaola, 8,70€
- Feuilleté Hotate : pâte feuilletée, crémeux petits pois, Chantilly au wasabi et noix de pétoncles, 8,70€

les tartes salées

- Quiche lorraine
- Quiche légumes et fromage de chèvre
- Tourte magret de canard, haricots verts
- Tourte champignons échalotes et persil plat
- Tourte saumon aneth

7€ PAR PERSONNE (4, 6, 8 PERSONNES)

coulibiac de saumon

40€ le kg / environ 7€ la part

pâté en croûte

- veau, porc, foie gras et pistache 8€ la tranche

Octobre

inspiration poire

Saint-Honoré poire :

fond de pâte feuilletée, crème diplomate à la noix, compotée de poires, Chantilly

◦ 4-5 / 6-7 personnes

Cake verveine et confit de poires et enrobage chocolat blanc yuzu

Tarte poire : pâte sablée, biscuit noisette, ganache montée chocolat au lait fève de Tonka et compotée de poires

◦ 4-5 et 6-7 personnes

Novembre

inspiration chocolat

Paris-Brest : couronne de pâte à choux, crémeux cacahuètes, ganaché montée chocolat au lait, praliné aux éclats de cacahuètes

◦ 4-5 et 6-7 personnes



Saint-Honoré chocolat : fond de pâte feuilletée, crème diplomate chocolat, namélaka chocolat Vanuatu

◦ taille unique 6 personnes



Tarte Doudou : pâte sablée, ganache chocolat 66%, crème vanille, chouquettes aux éclats de sucre et amandes, coulis chocolat.

◦ 4-5 / 6-7 personnes



Décembre-Janvier

inspiration noisette

Saint-Honoré noisette : fond de pâte feuilletée, crème diplomate à la noisette, praliné et noisettes caramélisées, Chantilly
◦ 4-5 / 6-7 / 8-10 personnes

Cake à l'orange, ganache et praliné noisette, enrobage chocolat au lait aux éclats d'amandes

Tarte noisette :
Pâte sucrée, praliné feuilleté noisette, ganache chocolat au lait et ganache montée noisette
◦ 4-5 et 6-7 personnes

Février

inspiration café

Saint-Honoré nuage de café : fond de pâte feuilletée, crème diplomate café, crémeux et praliné noix de pécan et Chantilly café

◦ 4-5 / 6-7 personnes

Religieuse café

pâte à choux, crème diplomate café, crémeux café, praliné café et fondant au café

Tiramisu : coque en chocolat Dulcey, biscuit cuillère, punch café, crème légère mascarpone et praliné café

◦ 4-5 et 6-7 personnes

Mars

inspiration exotique

Tarte kiwi-pomme-gingembre :
pâte sablée, crème d'amande à la pomme,
confit de gingembre, compotée de kiwi,
Chantilly vanille

◦ 4-5 et 6-7 personnes



Baba ananas : pâte à baba,
punch rhum ambré, confit d'ananas,
Chantilly vanille grillée et brunoise
d'ananas

◦ 4-5 et 6-7 personnes

Saint-Honoré addiction : fond
de pâte feuilletée, crème diplomate
coco, compotée mangue-passion,
framboises fraîches et Chantilly

◦ 4-5 / 6-7 / 8-10 personnes

Les macarons

Les parfums

vanille,
chocolat,
framboise,
cacahuète,
pistache,
café,
caramel,
citron,
passion,
orange - pain d'épices,
spéculos,
noisette,
Champagne (uniquement en décembre)

les chocolats

les tablettes de chocolat

**Nature
Composée**

amandes, noisettes, écorces d'oranges...

Grand cru d'exception

la confiserie

Pâtes de fruits

Calissons

Confitures ◦ 7€ le pot de 270g

Caramel à tartiner ◦ 7€ les 220g

Pâte à tartiner ◦ 13.50€ le pot de 200g



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 ◦ (16 chocolats ~ 145g)

Taille 2 ◦ (30 chocolats ~ 280g)

Taille 3 ◦ (42 chocolats ~ 370g)

Taille 4 ◦ (64 chocolats ~ 550g)

Marrons glacés

La pièce ◦ 3,20€

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 : 32€/4-5P • 41€/6-7P
Photos non contractuelles



Tarte Doudou (NOVEMBRE)
pâte sablée, ganache chocolat 66%, crème vanille, chouquettes aux éclats de sucre et amandes, coulis chocolat.
• 4-5 / 6-7 PERSONNES



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



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



Tarte kiwi-pomme-gingembre (MARS)
pâte sablée, crème d'amande à la pomme, confit de gingembre, compotée de kiwi, Chantilly vanille
• 4-5P / 6-7P



Tarte poire (OCTOBRE)
Pâte sablée, biscuit noisette, ganache montée chocolat au lait fève de Tonka et compotée de poires
• 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

Les glaces

PRIX DES GLACES : 34€/4-5P • 51€/6-7P • 62€/8-9P
Photos non contractuelles



Hérisson
Parfait noisette, parfait chocolat, noisettes caramélisées
• 4-5P / 6-7P



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



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

Les entremets

PRIX DES ENTREMETS • 34€/4-5P - 51€/6-7P - 62€/8-10P
Photos non contractuelles



Vanuatu ⁶ 40

Feuilletine au gruë de cacao, biscuit chocolat, crèmeux Vanuatu lacté et mousse Vanuatu



Saint-Honoré ⁶

Fond de pâte feuilletée, crème vanille, choux caramélisés et Chantilly



Noisellia ⁶

Crumble et biscuit moelleux noisette, praliné noisette, crèmeux noisette et mousse praliné



Millefeuille noisette ³⁶

Feuilleté caramélisé, crème mousseline noisette et feuilletine craquante au praliné



... inspiration ⁶

«Selon le mois»



Millefeuille vanille ³⁶

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



Addiction ⁶

Biscuit moelleux citron, crèmeux mangue-passion, framboises, mousse et streusel coco



Célesta ⁶ 40

Feuilletine sobatcha, biscuit moelleux sarrasin, crèmeux vanille grillée et mousse légère vanille



Opéra ⁴⁰

Biscuit amande au café, ganache chocolat et crème café



Jivara ⁶

Biscuit brownies, crème brûlée vanille, mousse chocolat au lait



Frédéric Cassel
FONTAINEBLEAU



Paris-Brest ⁶

Couronne de pâte à choux, crèmeux noisette, sublime noisette et praliné croquant aux éclats de noisettes

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

