



Nos créations de fin d'année

Instants gourmands au cœur des cîmes

Contact communication : oceane@frederic-cassel.com

Les bûches





Chamonix

Feuilletine cacahuète,
biscuit pâte à chou,
crèmeux café Dulcey,
mousse café

35 € /4 pers - 52,50 € /6 pers

Courchevel

Streusel croustillant au blé,
biscuit citron,
crèmeux mangue-passion,
compotée framboise-citron vert
et mousse coco.

35 € /4 pers - 52,50 € /6 pers



La plagne

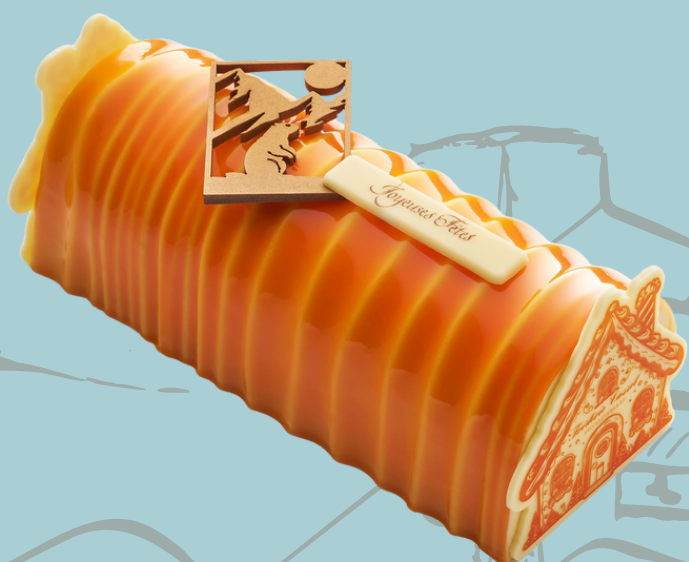
Biscuit brownie,
crème brûlée vanille,
mousse chocolat Jivara

35 € /4 pers - 52,50 € /6 pers

Tignes

Croustillant et moelleux noisette,
praliné feuilleté, caramel
et mousse chocolat

35 € /4 pers - 52,50 € /6 pers



Megève

Cheesecake vanille, biscuit léger
et crumble de maïs,
compotée clémentine-kalamansi

35 € /4 pers - 52,50 € /6 pers

Les bûches glacées





Avoriaz

Sorbet mangue et framboise,
crème glacée coco,
parfait citron vert, streusel
35 € /4 pers - 52,50 € /6 pers

Châtel

Dacquoise, nougat glacée,
sorbet mandarine
35 € /4 pers - 52,50 € /6 pers



Meribel

Biscuit brownie,
parfait vanille,
glace vanille crème brûlée,
glace chocolat au lait

35 € /4 pers - 52,50 € /6 pers



Les éditions limitées





Igloo glacé

Meringue suisse, sorbet fraise,
caramel fraise, glace vanille
Madagascar

68€ / Taille unique 8-9 pers

Cœur de Neige

Croustillant riz venere et pain, biscuit
pâte à choux, caramel,
crème riz au lait
54 € Taille unique 6 pers



La couronne de gui :

La coutume du baiser sous le gui

Dacquoise et feuilletine coco,
compotée de fruits rouge,
mousse citron

68€ / Taille unique 8-9 pers



Les galettes des rois





Amandes

Du 3 au 25 janvier

Noisette

Du 7 au 11 janvier



Ananas coco

Du 14 au 18 janvier

Pistache orange

Du 21 au 25 janvier



Notre calendrier de l'Avent

