



Nos créations de fin d'année

Frédéric Cassel
FONTAINEBLEAU



Un Voyage à Travers le Temps

contact communication : oceane@frederic-cassel.com

Une Création Unique : L'Horloge du Temps



Pour célébrer cet anniversaire exceptionnel, nos pâtissiers ont créé une pièce maîtresse remarquable : une horloge en chocolat et noisette, rendant hommage au château de Fontainebleau et symbolisant le temps qui passe. Inspirée d'une horloge historique du château, cette œuvre d'art culinaire incarne l'alliance parfaite entre tradition et modernité.

La Maison Cassel a sélectionné avec soin le chocolat et la noisette pour cette création unique. Ces deux ingrédients, qui se marient harmonieusement, reflètent la générosité et l'authenticité qui sont au cœur de notre maison. Le dessert associe la richesse intense du chocolat à la douceur subtile de la noisette, promettant une expérience gustative inoubliable, à la fois élégante et raffinée.

Une Création Unique : L'Horloge du Temps



Taille unique 7/8 pers. série limitée 85€



Frédéric Cassel
FONTAINEBLEAU



Vanuatu

Feuilletine au gré de cacao,
biscuit chocolat, crémeux
Vanuatu lacté et mousse
Vanuatu

34€ /4 pers - 51€ /6 pers.

Intemporelle

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

34€ /4 pers - 51€ /6 pers.



Eternelle

Biscuit brownies, crème
brûlée vanille, mousse
chocolat lait jivara

34€ /4 pers - 51€ /6 pers.



Planifolia

Feuilletine sobatcha, biscuit moelleux sarrasin, crémeux vanille grillée et mousse légère vanille.

34€ /4 pers - 51€ /6 pers.



Piémont

Crumble noisette, biscuit noisette, mousse noisette

34€ /4 pers - 51€ /6 pers.

Bûches Glacées

Alphonso

Sorbet abricot mangue,
nougat glacé, dacquoise
34€ /4 pers - 51€ /6 pers.



Engrenage

Sorbet mangue et
framboise, crème glacée
coco, parfait citron vert,
streusel

34€ /4 pers - 51€ /6 pers.

Avelina

Parfait noisette, parfait
chocolat, noisettes
caramélisées
34€ /4 pers - 51€ /6 pers.



**Editions
Limitées**



Couronne de l'Avent

Parfait vanille de l'île Maurice, sorbet fraise et meringue

56€ Taille unique 8-9 pers

Santa Claus

Biscuit Sacher, crumble chocolat, crémeux passion, mousse chocolat Itakuja
32€ /4 pers - 47€ /6 pers.



St Sylvestre

Biscuit Sacher, feuilletine grué praliné, crémeux framboise et mousse chocolat tonka Manjari
32€ /4 pers - 47€ /6 pers

Les galettes des rois !



Frédéric Cassel
FONTAINEBLEAU

Amande

Du 3 au 26 janvier



Crème pistache framboise

Du 8 au 12 janvier



Riz au lait vanille

Du 15 au 19 janvier



Pop-corn

Du 22 au 26 janvier



FRÉDÉRIC CASSEL

SAINT-HONORÉ

&
SES INVITÉS



30 RECETTES & ÉCHANGES D'ARTISANS. ENTRE PARTAGE,
SAVOIR-FAIRE ET GÉNÉROSITÉ

Éditions
de La Martinière

Sortie du livre le 1er Novembre 2024.

Frédéric Cassel a fait du saint-honoré un iconique de sa maison, l'habillant de fraises, de cerises, de pêches au printemps et en été, et de marrons ou d'agrumes en automne et en hiver. Orné de bougies lors de grandes occasions, il est symbole de partage et sa complexité incarne à merveille tout un savoir-faire pâtissier. À l'occasion des 30 ans de la maison Cassel, vous trouverez dans ces pages 30 recettes exclusives de saint-honoré : 15 créations originales et 15 créations de proches et intimes du chef pâtissier, chacune accompagnée d'un entretien privilégié. En introduction, une dizaine de techniques illustrées en pas à pas afin de reproduire ce chef d'œuvre à la perfection.

Une jolie manière de continuer à écrire ensemble l'histoire de ce gâteau emblématique...



Frédéric Cassel
FONTAINEBLEAU