

Coquetier Frédéric

Concassée de tomates,
crème de foie gras
et tartare d'œufs durs



**Plateaux de
12 canapés**



**Rillettes de saumon
d'Ecosse label rouge**

julienne de concombres



**Terrine de basse-cour en croûte
gelée au Macvin du Jura**



Coulibiac de saumon

saucés fines herbes



Pâté lorrain



**Noix de St Jacques
françaises**

au beurre d'échalotes



Epaule d'agneau de 7 heures

aux saveurs orientales
ratatouille en polenta



**Panaché de soles
et langoustines**

pâtes fraîches et
coulis de langoustines



AUDINCOURT
78, rue Seloncourt
02 81 34 52 75

MONTBELIARD
55, rue Jacques Foillet
03 81 94 74 70

BELFORT
14, faubourg des Ancêtres
03 84 57 03 71



Eric Vergne

www.patisserie-vergne.fr

Suivez-nous sur Pâtisserie Eric Vergne



La Carte



Découvrez notre carte d'entremets

Les dernières créations de LA CHOCOLATERIE



Turbo

Mousse chocolat noir, mousse chocolat lait et praliné, biscuit chocolat noisettes.

✿ Crème glacée vanille, Moka d'Ethiopie.



Guérande

Mousse chocolat noir, fine couche de caramel au beurre salé, dacquois noisettes.

✿ Crème glacée Auteuil (caramel et nougatine), sorbet citron



Pamina

Mousse framboise et crémeux mangue-passion, sablé breton et biscuit amandes au jus de framboises, framboises fraîches.

✿ Sorbet framboise ou mangue



Roussillon

Mousse abricot et panacotta au lait d'amandes fraîches, abricot poelés et biscuit amande au jus d'abricot.

✿ Crème glacée pistache



Arc-en-ciel

Biscuit macaron pistache, mousse vanille Bourbon incrustée de framboises et de myrtilles, gelée framboise.

✿ Sorbet framboise, crème glacée pistache

Vague noisette

Bavaroise praliné noisettes Piémont, compote de poires et jus de Yuzu, biscuit amandes et dacquois aux noisettes caramélisées.

Sorbet poire ✿



Nyangbo

Mousse légère au chocolat Pur Ghana, gelée cassis et biscuit chocolat noisette à l'infusion de menthe fraîche.

Sorbet cassis ou sorbet chocolat ✿



Plaisir

Mousse chocolat noir intense, crème mousseuse à la vanille, biscuit caramélisé.

Crème glacée vanille, sorbet chocolat ✿



Frasilia

Mousse fraise et fraise des bois, panacotta citron et biscuit soufflé croustillant au citron.

Sorbet fraise ✿



Gran Couva

Biscuit macaron chocolat, mousse chocolat gran couva (valrhona grand cru de domaine), feuilles de chocolat craquantes.

Crème glacée lait d'amande, sorbet poire ✿



Les Palets des Princes ©



4 variétés de fins palets chocolats
Noir-caramel beurré à la fleur de sel
Lait-praliné amandes noisettes
Dulcey blond-caramel passion
Blanc-caramel framboise

Un nouvel écrin pour les Scorries de La Forge ©

Croustillants soufflés
aux noisettes
(chocolat ou café)



AUDINCOURT
03 81 34 52 75

MONTBELIARD
03 81 94 74 70

BELFORT
03 84 57 03 71

✿ [suggestion d'accompagnement](#)

Peut contenir des traces de fruits à coque, protéines d'œufs, lait, soja et gluten.