

*Carte
Festive*

2019-20

verSine

COMMANDEZ EN LIGNE
quand vous voulez
RETIREZ
dans une de nos trois boutiques
DÉGUSTEZ
chez vous

NOUVEAU
sur le site
patisserie-vergne.fr

Découvrez
notre service

**click &
collect**



Menu de fêtes

commande à partir de 2 personnes

Mini plat chaud

risotto de petit épeautre et topinambour, foie gras et jus de boeuf

.....

Parfait de langoustines

fenouil et courgette, crevettes marinées au jus de yuzu et curcuma

.....

Roulade de pintade fermière aux morilles

farce de foies blonds, légumes et comté Réserve, morilles à la crème

gâteau de pommes de terre, patates douces et poireaux

.....

Prix par personne : 36,50€

NOUVEAU

Il vous est possible de commander à La Chocolaterie de Montbéliard pour un retrait de votre commande à partir de 12h les 23/24 décembre pour Noël et le 31 décembre pour Nouvel An.

Pour mieux vous servir...

Notre service commande est ouvert dès aujourd'hui jusqu'au samedi 21 décembre pour Noël et dimanche 29 décembre pour Nouvel An.

Attention, les commandes ne sont plus modifiables 5 jours avant la date de remise des produits.

Afin de diminuer le temps d'attente, des 24 et 31 décembre, les commandes devront être réglées d'avance.



Coquetier Frédéric



Sapin Apéritif



Plateau de canapés



l'apéritif

MICHE SURPRISE 30 pièces 30,80 €

PETITS SALÉS à chauffer, la pièce 1,20 €

CANAPÉS

plateau de 12 16,95 €

plateau de 48 67,40 €

APÉRITIFS SUCRÉS-SALÉS

amandes, noisettes et pistaches, les 200g 7,85 €

SAPIN APÉRITIF [NOUVEAUTÉ 2019]

thon blanc et ratatouille pain perdu et tapenade d'olives noires
foie gras et chutney d'hiver pain perdu aux épices de Noël..... 16,95 €

PLATEAU DE 6 CROUSTADES CHAUDES

escargot et persil plat (2), boudin noir pommes granny (2),
morilles crémees (2) 12,90 €

COQUETIER FRÉDÉRIC

concassée de tomates, crème de foie gras et tartare d'œufs durs 3,95 €

MINI PLAT CHAUD [NOUVEAUTÉ 2019]

Risotto de petit épeautre et topinambour, foie gras et jus de bœuf..... 5,60 €

KENDO

dans un bambou, crevettes marinées au gingembre,
citron vert et safran 10,20 €

les assortiments sucrés

MINIATURES SUCRÉES

plateau de 12 13,25 €

plateau de 50 53,05 €

PETITS FOURS ASSORTIS les 100g 6,30 €

PAUSE FRANC-COMTOISE

sorbet marc du Jura et agrumes, le 1/2 litre 10,90 €



Terrine de basse-cour
en croûte gelée au macvin

les entrées froides

commande à partir de 2 personnes par produit

PARFAIT DE LANGOUSTINE [NOUVEAUTÉ 2019] fenouil et courgette, crevettes marinées au jus de yuzu et curcuma	9,10€
PÂTÉ EN CROÛTE EN GELÉE le kilo.....	40 €
FOIE GRAS FRAIS À LA TRANCHE 60g env.	13,35 €
FOIE GRAS FRAIS EN BLOC à couper chez soi et sa gelée au Porto, le kilo	203 €
BÛCHE DE FOIE GRAS (pour 5/6 personnes) foie gras frais de canard compotée de figues et framboises, biscuit pain d'épices (série limitée : uniquement les 23, 24 et 25/12 ainsi que le 31/12)	66,20 €
TERRINE DE BASSE-COUR EN CROÛTE GELÉE AU MACVIN canard, pintade, poulet, foie gras, pistaches et champignons	9,30 €
FILET DE SAUMON ROYAL ASTARA seulement le dos, très fondant et finement fumé, les 150g	28,55 €
PROPOSITION VÉGÉTARIENNE wood box de lentilles sur un fondant de poireaux et lentilles cuisinées en vinaigrette	8,15 €

les entrées chaudes

commande à partir de 2 personnes par produit prix par pers.

PÂTÉ ET TOURTE LORRAINE 4, 6 ou 8 personnes	5,60 € et 5,95 €
ESCARGOTS EN BRIOCHE 6 escargots.....	8,05 €
CROUSTADE AUX MORILLES 3, 4, 6 et 8 personnes	10,30 €
SAINT-JACQUES FRANÇAISES AU BEURRE D'ÉCHALOTES et fondue de poireaux	14,60 €
FEUILLETÉ REINE quenelles et ris de veau, champignons de Paris	7,45 €
COCOTTE DE LÉGUMES ET FOIE GRAS polenta aux herbes, légumes oubliés et foie gras et crème de butternut	13,75 €
CROUSTADE GRENOUILLES ET RIS DE VEAU 3, 4, 6 et 8 personnes	12,50 €

Bûche de foie gras



Panaché de sole et langoustines

Les commandes de plats chauds (viandes et poissons)
seront disponibles **les 24 et 31 décembre à partir de 13h.**

les poissons et crustacés chauds

commande à partir de 2 personnes par produit prix par pers.

COULIBIAC DE SAUMON sauce fines herbes 4, 6 ou 8 personnes	15,10 €
PANACHÉ DE ST-PIERRE ET LANGOUSTINES aux pâtes fraîches, crème de langoustines	23,25 €
SOUPIÈRE DE HOMARD nage de légumes parfumés et lamelle de truffe	30,50 €
LIEU JAUNE DE LIGNE PÊCHE ÉQUITABLE [NOUVEAUTÉ 2019] risotto aux girolles et sauce au vin jaune carottes multicolores et vitelotte	23,25 €

les viandes et volailles chaudes

commande à partir de 2 personnes par produit prix par pers.

FILET DE PIGEON AU FOIE GRAS garniture de girolles et pleurotes, jus de pigeon et matignon de légumes	28,05 €
ROULADE DE PINTADE FERMÈRE AUX MORILLES farce de foies blonds, légumes et comté Réserve, morilles à la crème gâteau de pommes de terre, patates douces et poireaux.....	23,25 €
CROUSTILLANT DE CUISSES DE CANARD CONFITES [NOUVEAUTÉ 2019] Flan de navets et choux rouges braisés, jus de canard façon « bordelaise »	19,80 €
PROPOSITION VÉGÉTARIENNE Risotto aux girolles, gâteau de pommes de terre, patates douces et poireaux, crème de butternut	17,50 €

THÈME 2019
**Les grands classiques
 de la pâtisserie française**



Tarte Tatin



Baba Noël



Torche aux marrons



Polonaise



Tarte Citron



Forêt Noire



Paris Brest



St Honoré

les bûches de Noël

disponible en 2 tailles

4 pers. 6 pers.

27 € 38,60 €

BÛCHE TARTE CITRON

crème citron vert et mousse chocolat ivoire-citron jaune, pâte sablée et biscuit amande au limoncello

BÛCHE TARTE TATIN [NOUVEAUTÉ 2019]

poires caramélisées, bavaoise caramel et biscuit feuilleté, brunoise de poires au jus de yuzu

BÛCHE FORÊT NOIRE [NOUVEAUTÉ 2019]

mousse chocolat à la framboise crème mascarpone vanille, compotée de cassis sur un biscuit Sacher chocolat (sans alcool)

BÛCHE TORCHE AUX MARRONS

biscuit ultra moelleux, compotée de mandarines, mousse marrons, sur une pâte sablée, meringues croustillantes et pâte de marrons

BÛCHE PARIS BREST

biscuit amandes caramel au beurre salé, Pâte à choux garnie de crèmeux chocolat lait et bavaoise praliné aux noisettes du Piémont

BÛCHE BABA NOËL

mousse mangue-passion, baba exotique rhum blanc, et compote d'ananas, décorée de fruits frais. Sur un biscuit aux amandes.

taille unique 5 pers. 32,60 €

BÛCHE ST HONORÉ

biscuit feuilleté, crème légère à la vanille et compotée de fraises, biscuit aux amandes, choux vanille caramélisés

taille unique 6 pers. 38,60 €

BÛCHE POLONAISE

génoise punchée au rhum, crème mousseline rhum, raisins rhum et meringue flambée au four

taille unique 5 pers. 32,60 €

BÛCHE SIGNATURE

réalisée avec notre chocolat Exclusif « Signature » bavaoise chocolat et biscuit macaron chocolat, ganache chocolat et pâte sablée croustillante

taille unique 5 pers. 35,70 €



Signature





les entremets de nouvel an

FORME CALENDRIER disponible en 2 tailles

4 pers. 6 pers.
27 € 38,60 €

WENDY

mousse chocolat noir et bavaroise praliné noisettes, biscuit feuilleté chocolat noisette

BAHIA

mousse chocolat noir et caramel exotique (mangues, passion et bananes), biscuit dacquois amandes et noisettes

ROYAL CITRON VERT

mousse framboise et mousse citron vert, biscuit amandes et gelée de framboises

NOIR DE BOURGOGNE

mousse chocolat-framboise, gelée cassis de Bourgogne, chantilly vanille et biscuit sacher

CHATAÏNERAIE

mousse légère aux marrons réhaussée de Whisky et parsemée de brisures de marrons glacés, biscuit amandes et sauce profiteroles à l'intérieur

SÉRIE LIMITÉE

COCKTAIL DE MINUIT

mousse sabayon chocolat Signature et biscuit macaron chocolat, crème mascarpone mandarine, mini baba mandarine et rhum comtois
taille unique 6 personnes 40,40 €

FRAÎCHEUR INTENSE

biscuit feuilleté, crème légère à la vanille et compotée de fraises, biscuit aux amandes et décors de fruits rouges
taille unique 6 personnes 38,60 €

FORME CLASSIQUE

TORCHE AUX MARRONS

pâte de marrons maison, chantilly et meringue croustillante (sans alcool) taille unique 4/5 personnes 29,60 €

LE SAINT-HONORÉ

aux trois crèmes : pâtissière, maison et chantilly
taille unique 4/5 personnes 29,60 €

les glaces et sorbets

GLACES ET SORBETS

assortis le 1/2 litre 8,95 €
vanille (notre recette, origine Madagascar et Tahiti) 10,20 €

SORBET MARC DU JURA AUX AGRUMES

le 1/2 litre 10,90 €

COUPE SORBETS

(sans alcool) 3 fruits par personne, 4, 6, 8 ou 10 personnes
prix par personne 6,20 €

BÛCHE VACHERIN

(sans alcool) vanille, fraise, taille unique 4/5 personnes 28,60 €

MARMITE ARDÉCHOISE

crème glacée vanille, soufflé marrons et brisures de marrons glacés, meringue, nougatine et dacquois noisette
5, 6, 8 ou 10 personnes, prix par personne 6,20 €

LUGE DE MACARONS

des macarons glacés citron, framboise, pistache, cassis et mangue posés sur un biscuit aux amandes et crème glacée façon cheese-cake
6 personnes 42,65 €
8 personnes 55,10 €

LA COCCINELLE AUX SPORTS D'HIVER

(sans alcool) sorbet framboise, parfait vanille, amandes caramélisées et biscuit dacquois aux noisettes
3 personnes 21,95 €
4 personnes 29,25 €
6 personnes 38,75 €
9 personnes 55,10 €

VERRES GLACÉS DES FÊTES

sorbet mandarine et soufflé aux noix, biscuit aux amandes et noix caramélisées 5,60 €

PROFITEROLES GLACÉES À LA VANILLE et sauce chocolat

(sans alcool) 4, 6 ou 8 personnes, 4 choux par personne
prix par personne 6,20 €

BÛCHE FLAMBÉE GRAND MARNIER

crème glacée vanille et soufflé Grand Marnier
Grand Marnier pour le flambage
taille unique 4/5 personnes 34,70 €



Conseil...

Évitez d'attendre en boutique et venez chercher votre glace quelques jours avant la date de dégustation, celle-ci se conservera très bien dans votre congélateur.



Les fèves Vergne
 La collection 2020 a été réalisée par Léa Faivre artiste illustratrice franc-comtoise
 Léa a créé pour l'occasion TINUT un petit écureuil gourmand qui confectionne sa galette.



*Galette frangipane
 Galette pommes-noix-raisins
 Galette frangipane et ganache chocolat
 Et nous vous proposons de cette année de retrouver notre création 2020:*

la galette Étoile du Verger

Taille unique 4 personnes
 Frangipane et poires pochées au jus de yuzu

vergne

Artisans de qualité. La référence gourmande.

_lattitude01r

AUDINCOURT
 78 rue de Seloncourt
 Tél 03 81 34 52 75

MONTBÉLIARD
 La Chocolaterie
 55 rue Jacques Foillet
 Tél 03 81 94 74 70

BELFORT
 14 faubourg des Ancêtres
 Tél 03 84 57 03 71

contact@patisserie-vergne.fr

Retrouvez toute notre actualité et nos idées gourmandes sur :
www.patisserie-vergne.fr



Flashez ce code avec votre téléphone & recevez nos informations tout au long de l'année.

 Suivez-nous sur Facebook !
Pâtisserie Eric Vergne

OUVERTURES DES JOURS DE FÊTES (O : Ouvert ; F : Fermé)

	22 déc.	23 déc.	24 déc.	25 déc.	26 déc.	30 déc.	31 déc.	01 janv.
Audincourt	O	O	O	O	F	O	O	F
Belfort	O	O	O	O	F	O à 14h	O	F
Montbéliard	F	O à 14h	O	F	O à 14h	O à 14h	O	F