

verSino



Carte
Festive
2023~24

**Simple & rapide
avec le service**

**click &
collect**

sur le site
patisserie-vergne.fr

**Commandez en ligne,
retirez dans une de
nos 3 boutiques
et profitez de notre
tarif spécial**

**-3%
offre internet**

Notre équipe sera à votre service, dans un espace dédié,
pour un retrait des commandes simple et rapide



Aucune
commande ne
pourra être prise
par email

Le gâteau de Noël

Suggestions de fêtes

commande à partir de 2 personnes

Mini plat chaud

écrasée de pommes de terre et fenouil,
moule de bouchot et coulis safran

Wood box crème de homard

crème de homard et cabillaud
en gravlax et légumes croquants

Croustillant de cuisses de pintade braisées aux morilles

polenta de légumes oubliés
(topinambour, panais et navets boules d'or)
et morilles à la crème
viande origine France

Prix par personne: 43,80 €

Merci de bien vous munir de
votre bon de commande lors du retrait

**Pour mieux
vous servir...**

Notre service commande est ouvert dès aujourd'hui
jusqu'au jeudi 21 décembre pour Noël
et vendredi 29 décembre pour le 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.



l'apéritif

MICHE SURPRISE 30 pièces	35,90 €
cream cheese et poulet-curry - fromage de chèvre et fruits moelleux - parfait de saumon fumé - chorizo ibérique et tomates séchées - mousse de foie gras et magret de canard fumé	
PETITS SALÉS à chauffer, la pièce	1,40 €
CANAPÉS	
plateau de 12	19,95 €
plateau de 48	78,75 €
APÉRITIFS SUCRÉS-SALÉS	
amandes, noisettes et pistaches, les 200g	9,30 €
LES 12 CHOUX DU RÉVEILLON (4x3 SORTES)	
cream cheese yuzu et saumon fumé - crème de foie gras aux noisettes et figues moelleuses - cream cheese pesto et jambon San Daniel.....	21,60 €
PLATEAU DE 6 CROUSTADES CHAUDES	
escargot et persil plat (2), boudin noir pommes granny (2), morilles crémees (2)	15,20 €
COQUETIER FRÉDÉRIC	
concassée de tomates, crème de foie gras et tartare d'œufs durs	4,60 €
MINI PLAT CHAUD	
écrasée de pommes de terre et fenouil, moule de bouchot et coulis safran	6,50 €
CAKE BELLOTA	
chorizo ibérique, poivrons rouges et courgettes.....	11,45 €

les assortiments sucrés

MINIATURES SUCRÉES	
plateau de 12	15,50 €
plateau de 50	60,30 €
PETITS FOURS ASSORTIS les 100g	7,60 €
TROU FRANC-COMTOIS	
sorbet marc du Jura et agrumes, le 1/2 litre	12,70 €

les cakes sucrés

CITRON citron frais et citron confit	11,85 €
MONTEBELLO pistache griottes	11,85 €
FINANCIER NOISETTE noisettes du Piémont et chocolat au lait	11,85 €
FRUITS fruits confits et rhum ambré	11,85 €
CHOCOLAT-ORANGE chocolat noir et oranges confites	11,85 €
MARRONS (gluten free) et éclats de marrons confits	13,60 €
GIANDUJA chocolat noir et ganache gianduja noisettes	13,60 €





Wood box
crème de homard

les entrées froides

commande à partir de 2 personnes par produit

PÂTÉ EN CROÛTE EN GELÉE tranche de 150g env.	7,00 €
FOIE GRAS FRAIS MAISON À LA TRANCHE 60g env.	16,75 €
FOIE GRAS FRAIS MAISON EN BLOC à couper chez soi et sa gelée au Porto, le kilo	245 €
TERRINE DE BASSE-COUR EN CROÛTE GELÉE AU MACVIN canard, pintade, poulet, foie gras, pistaches et champignons	10,60 €
BÛCHE DE FOIE GRAS 6 personnes env. et compotée figues-framboises, noisettes grillées	76,20 €
WOOD BOX VÉGÉTARIENNE quinoa rouge façon ravigote, fondant patates douces et fenouil	9,80 €
WOOD BOX CRÈME DE HOMARD crème de homard et cabillaud en gravlax et légumes croquants	10,60 €
PÂTÉ DES FÊTES EN CROÛTE Veau (origine France) et foie gras, girolles et carottes, brisures de truffes Melanos et gelée Armagnac	13,80 €

les entrées chaudes

commande à partir de 2 personnes par produit

prix par pers.

PÂTÉ LORRAIN porc et veau en marinade (viande origine France) 4, 6 ou 8 personnes	6,50 €
TOURTE LORRAINE porc et veau en marinade et crème (viande origine France) 4, 6 ou 8 personnes	7,00 €
ESCARGOTS BRIOCHE et son beurre Échiré (AOC), ail et persil plat 6 escargots	9,35 €
VOL AU VENT DES FÊTES poulet fermier, girolles et morilles à la crème et au vin jaune	10,00 €
SAINT-JACQUES FRANÇAISES AU BEURRE D'ÉCHALOTES et fondue de poireaux	17,05 €
FEUILLETÉ REINE ris de veau, champignons de Paris et quenelles de veau	8,60 €



Escargots brioche

Vol au vent
des Fêtes



Pavé de saumon



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	17,15 €
PANACHÉ DE BAR DE LIGNE ET LANGOUSTINES pâtes fraîches et coulis de langoustine	26,70 €
SOUPIÈRE DE HOMARD nage de légumes parfumés et lamelle de truffe	37,50 €
<i>dont une consigne de 5€</i>	
PAVÉ DE SAUMON (Écosse label rouge) risotto de couscous perlé et fondue de poireaux, beurre blanc à l'aneth	22,35 €

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	32,80 €
<i>viande origine France</i>	
CROUSTILLANT DE CUISSÉS DE PINTADE BRAISÉES AUX MORILLES polenta de légumes oubliés (topinambour, panais et navets boules d'or) et morilles à la crème	26,70 €
<i>viande origine France</i>	
MAGRET CANARD risotto aux champignons des bois et sauce bordelaise à l'orange	23,00 €
<i>viande origine France</i>	
PROPOSITION VÉGÉTARIENNE risotto noir aux épices douces et polenta de légumes oubliés, sauce au pain de campagne	21,50 €



Magret de canard



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



Punta Cana



Aubenas



Ruby



Polonaise



Rivoli



Helena



Signature

les bûches de Noël

disponibles en 2 tailles

4 personnes 31,00 €

6 personnes 44,00 €

RIVOLI ●●●

biscuit financier noisette et croustillant noisette, crème onctueuse au gianduja parsemé de noisettes caramélisées et bavaroise praliné

PUNTA CANA ●●●

mousse coco intense et compotée de banane-passion, crème onctueuse au chocolat kidavao (chocolat lait aux notes de bananes) et jus de passion, biscuit moelleux amandes et noix de coco

HELENA ●●●

biscuit financier aux noix de pecan caramélisées, bavaroise chocolat pur origine Haïti et poires pochées

AUBENAS ●●●

mousse marrons sans alcool et compotée de framboise-cassis, biscuit aux amandes

RUBY ●●●

biscuit roll cake, gel citron vert et ganache montée vanille, mousse framboise et sablé breton

taille unique 5 personnes 38,00 €

POLONAISE FRAMBOISE ●●●

génoise punchée au rhum, crème mousseline rhum incrustée de framboises et de raisins rhum, le tout recouvert d'une meringue flambée au four

taille unique 5 personnes 38,00 €

SIGNATURE ●●●

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

taille unique 5 personnes 41,00 €

LE GÂTEAU DE NOËL ●●●

Mousse popcorn et compotée mangue-passion, biscuit moelleux aux amandes et croustillant de riz soufflé

taille unique 5 personnes 38,00 €

LES ALLERGÈNES DANS NOS BÛCHES

● Fruits à coques ● Gluten ● Produits laitiers

◇ Présence alcool



Tourbillon 2024



Tarte glacée des fêtes



Coccinelle
aux sports d'hiver

les entremets de nouvel an

FORME CALENDRIER *disponible en 2 tailles*

4 pers. 6 pers.
31,00 € 44,00 €

GRAY D'ALBION ●●●◊

bavaroise chocolat Haïti et bavaroise café caramel et rhum ambré Millionario XO, biscuit chocolat noisettes croustillant

PLAISIR ●●

mousse chocolat noir intense, crème moussueuse à la vanille bourbon et biscuit caramélisé aux amandes et croustillant praliné

ALHAMBRA ●●●

bavaroise orange-passion, compotée abricots aux zestes d'oranges et biscuit lorrain feuilleté

FRASILIA ●●●

mousse fraise et fraise des bois, panacotta citron jaune et biscuit soufflé croustillant au citron

ÉVASION ●●

crème légère aux marrons d'Ardèche, compotée mangue-kalamansi, financier aux noisettes et croustillant aux noisettes du Piémont, vermicelles de pâte de marrons maison

TOURBILLON 2024 / CRÉATION EXCLUSIVE ●●●

biscuit roll-cake, bavaroise praliné, crémeux gianduja et croustillant noisette accompagné de coulis d'abricot
taille unique 5 personnes 41,00 €

FORME CLASSIQUE

TORCHE AUX MARRONS ●●●

pâte de marrons maison, chantilly et meringue croustillante sur pâte sablée aux amandes
taille unique 4/5 personnes 34,80 €

LE SAINT-HONORÉ ●●◊

aux trois crèmes: pâtissière, maison et chantilly
taille unique 4/5 personnes 34,80 €

conseil glaces et sorbets

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 glaces et sorbets

GLACES ET SORBETS ●

assortis le 1/2 litre 10,20 €
vanille (notre recette, origine Madagascar et Tahiti) 11,75 €

SORBET MARC DU JURA AUX AGRUMES ●◊

le 1/2 litre 12,70 €

TARTE GLACÉE DES FÊTES ●●

pâte sablée aux amandes garnie d'un parfait chocolat et fèves de Tonka, sorbet mangue et crème glacée vanille de Tahiti
taille unique 5 personnes 40,00 €

BÛCHE VACHERIN ●

vanille, fraise, meringue et chantilly
taille unique 4/5 personnes 33,30 €

MARMITE ARDÉCHOISE ●●◊

crème glacée vanille, soufflé marrons et brisures de marrons glacés, meringue, nougatine et dacquois noisette
5, 6 ou 8 personnes, prix par personne 7,20 €

LUGE DE MACARONS ●●●

des macarons glacés citron, framboise, pistache, cassis et mangue posés sur un biscuit aux amandes et crème glacée façon cheese-cake
taille unique 6 personnes 49,90 €

LA COCCINELLE AUX SPORTS D'HIVER ●●

sorbet framboise, parfait vanille, amandes caramélisées et biscuit dacquois aux noisettes
3 personnes 25,60 €
4 personnes 34,00 €
6 personnes 44,75 €
9 personnes 62,30 €

VERRES GLACÉS DES FÊTES ●●

crème glacée aux épices de Noël et fruits mœlleux, parfait chocolat signature, sorbet mandarine 6,75 €

PROFITEROLES GLACÉES À LA VANILLE et sauce chocolat ●●●

4, 6 ou 8 personnes, 4 choux par personne
prix par personne 7,20 €

BÛCHE FLAMBÉE GRAND MARNIER ●●◊

crème glacée vanille et soufflé Grand Marnier Grand Marnier pour le flambage
taille unique 4/5 personnes 40,50 €

PLATEAU DE 12 MINI GOGETS DE GLACES ET SORBETS ●

vanille noix de Pécan, pistache, chocolat caramel au beurre salé, citron, fraise et mangue 21,10 €

LES ALLERGÈNES DANS NOS DESSERTS

● Fruits à coques ● Gluten ● Produits laitiers

◊ Présence alcool

Galette frangipane (4,6,8 ou 10 parts)
Galette pommes-noix-raisins (taille unique 5 parts)
Galette frangipane et ganache chocolat (taille unique 4 parts)

Et nous vous proposons, cette année,
de retrouver notre création :

La galette Sous-Bois

Frangipane aux framboises
incrustée de myrtilles
Taille unique 4 parts



Les fèves Vergne

Une collection 2024 exclusive
« La gourmandise selon la Maison Vergne »



vergne

Artisans de qualité. La référence gourmande.


_latitude90.fr

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


OUVERTURES DES JOURS DE FÊTES


	24 déc.	25 déc.	26 déc.	31 déc.	01 janv.
Audincourt	8h-17h30	9h-12h	Fermé	8h-16h	Fermé
Belfort	8h-17h30	9h-12h	Fermé	8h-16h	Fermé
Montbéliard	9h-17h30	Fermé	14h-18h	9h-16h	Fermé

contact@patisserie-vergne.fr



Retrouvez toute notre actualité et nos idées gourmandes sur :

 Instagram
[eric.vergne](https://www.instagram.com/eric.vergne)

 Facebook
Pâtisserie Eric Vergne

Flashez ce code avec votre téléphone
& accédez au site :
www.patisserie-vergne.fr