

Carte

Festive

25
26



vergne

PÂTISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR

Simple & rapide
avec le service



**click &
collect**

sur le site
patisserie-vergne.fr



**-3 %
offre internet**

- > Commandez en ligne
- > Profitez de notre
tarif spécial
- > Retirez dans l'une
de nos 3 boutiques



**Retrait rapide
des commandes**

Notre équipe
vous accueillera dans
un espace dédié
(Audincourt/Montbéliard)



**Aucune
commande
prise
par e-mail**



**Pour mieux
vous servir...**

Notre service commande est ouvert dès aujourd'hui
jusqu'au dimanche 21 décembre pour Noël
et lundi 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.



Carte de fidélité

En décembre, pensez à vous munir
de votre carte,
afin d'obtenir vos points de fidélité.



L'art d'enchanter vos fêtes

À l'heure où les rues s'illuminent et où les premiers parfums d'hiver se glissent dans les foyers, la Maison Vergne se plaît à raviver la douce magie de Noël. Cette période où chaque détail compte, où la chaleur d'un partage se mesure autant en sourires qu'en saveurs, nous inspire plus que jamais.

Dans nos ateliers, les mains s'affairent en silence, guidées par le respect des gestes justes et la recherche de l'émotion pure. Naissent alors des créations où les contrastes se répondent : le croustillant délicat d'une première bouchée, le fondant soyeux qui se déploie ensuite, le moelleux réconfortant qui enveloppe les palais... Autant de textures pensées pour éveiller les sens et prolonger le plaisir.

Cette année encore, nous vous invitons à confier votre table de fête à notre savoir-faire. De l'éclat des mises en bouche à la gourmandise des desserts, en passant par les instants salés qui rythment les repas, nous imaginons pour vous un Noël où l'élégance se déguste et où chaque plat raconte une histoire.

Que vos célébrations soient belles, généreuses et délicieusement inoubliables. Joyeux fêtes de fin d'année !

Toute l'équipe de la Maison Vergne





L'apéritif

MICHE SURPRISE 30 pièces	39,90 €
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, boîte de 12 assortis	18,00 €
CANAPÉS	
plateau de 12	21,60 €
APÉRITIFS SUCRÉS-SALÉS	
amandes, noisettes et pistaches, les 200g	10,20 €
LES 12 CROUSTADES FROIDES DU RÉVEILLON (4x3 SORTES).....	23,40 €
- parfait de crabe fenouil et citron caviar, bavaroise de homard, - compotée figues-framboises et crème de foie gras - poêlée de pomme à l'orange, crème de chèvre	
PLATEAU DE 6 CROUSTADES CHAUDES	
escargot et persil plat (2), boudin noir pommes granny (2), morilles crémees (2)	16,30 €
COQUETIER FRÉDÉRIC	
concassée de tomates, crème de foie gras et tartare d'œufs durs	4,90 €
MINI PLAT CHAUD	
filet de canard à l'orange et purée de butternut	6,85 €
CAKE BELLOTA	
chorizo ibérique, poivrons rouges et courgettes.....	12,40 €





Les assortiments sucrés

MINIATURES SUCRÉES

plateau de 12	16,60 €
plateau de 50	66,00 €
PETITS FOURS ASSORTIS les 100g	8,10 €
MACARONS ASSORTIS les 100g	8,10 €

Les cakes sucrés

CITRON citron frais et citron confit	12,80 €
MONTEBELLO pistache griottes	12,80 €
FINANCIER NOISETTE noisettes du Piémont et chocolat au lait	14,60 €
FRUITS fruits confits et rhum ambré	12,80 €
MARRONS (gluten free) et éclats de marrons confits	14,60 €
CAKE CHOCOLAT-ORANGE	14,60 €
STOLEN cake brioché aux épices de Noël, fruits secs et moelleux, agrumes	
petit (200g).....	10,90 €
grand (750g).....	28,70 €

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR NOTRE SITE INTERNET





Les entrées froides

commande à partir de 2 personnes par produit

PÂTÉ EN CROÛTE EN GELÉE tranche de 150g env.	7,65 €
FOIE GRAS FRAIS MAISON À LA TRANCHE 60g env.	17,60 €
FOIE GRAS FRAIS MAISON EN BLOC à couper chez soi et sa gelée au Porto, le kilo	265 €
TERRINE DE BASSE-COUR EN CROÛTE GELÉE AU MACVIN canard, pintade, poulet, foie gras, pistaches et champignons	11,45 €
BÛCHE DE FOIE GRAS 6 personnes env. et compotée figues-framboises, noisettes grillées	82,70 €
WOOD BOX VÉGÉTARIENNE crème d'avocat, riz rouge, carottes et vinaigrette de pamplemousse, graines de courges torréfiées	10,70 €
DÉLICE D'AVOCAT crème d'avocat, concassée de tomates et saumon fumé le tout posé sur un sablé au Parmesan.....	11,30 €

Les entrées chaudes

commande à partir de 2 personnes par produit

prix par pers.

PÂTÉ LORRAIN porc et veau en marinade (viande origine France) Individuel	5,10 €
TOURTE LORRAINE porc et veau en marinade et crème (viande origine France) 4, 6 ou 8 personnes	7,60 €
ESCARGOTS BRIOCHE et son beurre Échiré (AOC), ail et persil plat 6 escargots	9,90 €
VOL AU VENT DES FÊTES poulet fermier, girolles et morilles à la crème et au vin jaune	11,45 €
SAINT-JACQUES FRANÇAISES AU BEURRE D'ÉCHALOTES et fondue de poireaux	18,20 €
FEUILLETÉ REINE ris de veau, champignons de Paris et quenelles de veau	9,25 €



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 18,50 €

PANACHÉ DE BAR DE LIGNE ET LANGOUSTINES

risotto au safran et coulis de langoustines 28,70 €

SOUPIÈRE DE HOMARD

nage de légumes parfumés et lamelle de truffe 40,15 €
dont une consigne de 5 €

CROUSTILLANT DE NOIX DE ST-JACQUES

farce de cabillaud au persil plat, girolles, fondue de poireaux et riz noir,
sauce Aurore au Champagne 28,70 €

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 35,15 €

viande origine France

POULET DE BRESSE AUX MORILLES

Polenta butternut et carottes multicolores, morilles crémees 28,70 €

viande origine France

BROCHETTE DE FILET DE CAILLES

purée de patates douces et légumes anciens, sauce Albufera aux truffes 27,60 €

viande origine France

PROPOSITION VÉGÉTARIENNE

polenta butternut, risotto de riz noir, carottes multicolores et

crème de cerfeuil 22,90 €

Les commandes de plats chauds (viandes et poissons)
seront disponibles

les 24 et 31 décembre, à partir de 12h





Les Bûches de Noël

disponibles en 2 tailles

4 personnes 33,60 €

6 personnes 46,80 €

ISAHIA ●●●

mousse chocolat Signature lait, mousse mangue-kalamansi, biscuit
chocolat croustillant

CHEESE CAKE ●●●

mousse cheesecake et confit de fraises et framboises, sablé breton croustillant

HÉLÉNA ●●●

mousse chocolat signature noir et poires pochées, biscuit dacquois au
chocolat croustillant

DOUCEUR DES BOIS ●●●

mousse marron et confit de groseilles et framboises, biscuit cuillère
et feuilletine

EDEN ●●●

crème moussieuse à la vanille et pommes tatin, biscuit amandes et
croustillant spéculoos

taille unique 5 personnes 41,00 €

NOISETTE ●●●

bavaroise praliné et crémeux gianduja, biscuit croustillant noisettes

taille unique 5 personnes 41,00 €

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 41,00 €

SIXTY ●●●

mousse chocolat Signature lait et crème onctueuse chocolat
Signature noir, biscuit dacquois aux noisettes et croustillant de
riz soufflé et praliné noisettes

taille unique 5 personnes 44,20 €

LES ALLERGÈNES DANS NOS Bûches

● Fruits à coques ● Présence de gluten ● Produits laitiers

△ Présence alcool



Les entremets de Nouvel An

FORME CALENDRIER disponible en 2 tailles

4 pers. 6 pers.
33,60 € 46,80 €

WENDY ●●●

mousse chocolat signature noir et
bavaroise praliné amande, biscuit
chocolat croustillant

DOUCEUR CITRON ●●●

mousse vanille, crémeux citron jaune,
biscuit pains de Gênes et croustillant
amande

FORÊT NOIRE (gluten free) ●●

mousse chocolat signature noir et crème
mascarpone vanille, confit de griottes et
biscuit chocolat amandes (sans farine)

PAMINA ●●●

mousse framboises et biscuit aux
amandes, crème onctueuse mangue-
passion et biscuit sablé breton

GRAY D'ALBION (gluten free) ●●●

mousse chocolat signature noir et
bavaroise café-caramel-rhum ambré,
biscuit macaron chocolat sans farine

LE DESSERT DU NOUVEL AN ●●●

bavaroise orange-passion, compotée d'abricots et poires aux zestes
d'oranges. Pâte sablée croustillante et biscuit aux amandes

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 37,50 €

LE SAINT-HONORÉ ●●●

aux trois crèmes : pâtissière, diplomate légèrement kirschée, chantilly,
biscuit aux amandes

taille unique 4/5 personnes 37,50 €

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	11,00 €
vanille (notre recette)	12,60 €
crème glacée de Noël aux épices de Noël, fruits secs et fruits moelleux	12,60 €

SORBET MARC DU JURA AUX AGRUMES ●●

le 1/2 litre (à partir du 20 décembre)	13,80 €
--	---------

BÛCHE VACHERIN (gluten free) ●

vanille, fraise, meringue et chantilly taille unique 4/5 personnes	35,70 €
---	---------

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	41,70 €
---	---------

BÛCHE ARDÉCHOISE (gluten free) ●●●

crème glacée vanille, soufflé marrons, rhum et brisures de marrons glacés, meringue, nougatine et dacquois noisette taille unique 4/5 personnes	35,70 €
---	---------

LUGE GOURMANDE ●●●

Sorbets fraise, framboise, citron, mangue-passion et cassis posés sur un biscuit aux amandes et glace yaourt taille unique 6 personnes	53,50 €
--	---------

LA COCCINELLE AUX SPORTS D'HIVER (gluten free) ●●

sorbet framboise, parfait vanille, amandes caramélisées et biscuit dacquois aux noisettes	
3 personnes	27,50 €
4 personnes	36,70 €
6 personnes	48,10 €
9 personnes	66,80 €

VERRINES GLACÉES

Coccinelle ●●, Profiteroles ●●●, Vacherin ●● et Bali ●●●	6,00 €
--	--------

PROFITEROLES GLACÉES À LA VANILLE et sauce chocolat ●●●

4, 6 ou 8 personnes, 4 choux par personne prix par personne	7,85 €
--	--------

BÛCHE FLAMBÉE GRAND MARNIER ●●●

crème glacée vanille et soufflé au Grand-Marnier, le tout recouvert de meringue moelleuse taille unique 4/5 personnes	43,20 €
---	---------

LES ALLERGÈNES DANS NOS BÛCHES

● Fruits à coques ● Présence de gluten ● Produits laitiers

● Présence alcool

À partir du 2 janvier 2026

Galette frangipane

(4,6,8 ou 10 parts)

Galette pommes-noix-raisons

(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 Riviera

*Frangipane aux noisettes et zestes
d'oranges, gelée pamplemousse*

Taille unique 4 personnes

Les fêtes Vergne

Une collection 2026 exclusive « Vergne »

1 puzzle complet = 1 cadeau gourmand offert



vergne

Artisans de qualité. La référence gourmande.

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

	lundi 22 déc.	mardi 23 déc.	mercredi 24 déc.	jeudi 25 déc.	vendredi 26 déc.	lundi 29 déc.	mardi 30 déc.	mercredi 31 déc.	jeudi 1 janv.	vendredi 2 janv.
Audincourt	14h-18h45	8h-18h45	8h-17h30	9h-12h	Fermé	Fermé	8h-12h30 14h-18h45	8h-17h30	Fermé	8h-12h30 14h-18h45
Belfort	14h-18h45	8h30-18h45	8h30-17h30	9h-12h	Fermé	Fermé	8h-12h30 14h-18h45	8h30-17h30	Fermé	8h-12h30 14h-18h45
Montbéliard	14h-18h45	9h-18h45	9h-17h30	Fermé	14h-18h45	14h-18h45	9h-12h30 14h-18h45	9h-17h30	Fermé	9h-12h30 14h-18h45

contact@patisserie-vergne.fr

Retrouvez toute notre actualité et nos idées gourmandes :



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



Facebook
[Pâtisserie Eric Vergne](https://www.facebook.com/Pâtisserie-Eric-Vergne)



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