

ENTREMETS

à la carte

Automne / hiver 2026

Allergènes : informations disponibles en magasin ou sur notre site internet.



Gypsy



Eden



Wendy



Paris Brest

Carrés 4,6,8,10 parts et +

Plaisir

Mousse chocolat noir intense, crème moussieuse à la vanille bourbon et biscuit caramélisé aux amandes.

Arc-en-ciel

Biscuit macaron pistache, crème moussieuse à la vanille de Tahiti incrustée de framboises, gelée framboise-myrtille.

Wendy

Mousse chocolat, bavaoise praliné, biscuit chocolat et croustillant.

Soleil d'hiver

Mousse marron, compotée d'agrumes, biscuit marjolaine et croustillant noisette.

Le week-end

Millefeuille à la vanille ou chocolat

Feuilletage caramélisé au beurre AOP
Crème à la vanille très légèrement kirschée,
feuilletage au beurre frais AOP
option: crème maison au chocolat.

St Honoré 4, 4/5, 6, 8 parts

Fond de pâte feuilletée, pâte à choux garnie de crème pâtissière vanille, crème maison légèrement kirschée et chantilly.

Ronds 4,6,8 parts

Guérande

Mousse chocolat noir, fine couche de caramel au beurre salé, dacquois noisettes (gluten free)

Gypsy 4, 6 p

Mousse framboise et praliné, biscuit amande au jus de framboises, sablé breton et framboises fraîches.

Gran couva 4, 6 p

Mousse chocolat Noir intense, feuille de chocolat craquante, biscuit chocolat.

Alhambra 4, 6 p

Mousse orange-passion, compoté de poire à l'orange, biscuit lorrain et croustillant.

Taille unique 5-6 parts

Eden

Mousse cheesecake aux zestes de citron jaune, pommes façon tatin, biscuit amande et croustillant spéculos.

Paris-brest

Pâte à choux, mousseline praliné et croustillant gianduja.

Les tartes

Au citron et meringue crémeuse.
Tartes aux fruits : d'autres variétés peuvent être proposées selon les disponibilités.

Commande
sous réserve de
disponibilité

commandes en boutiques et sur
notre site internet

www.patisserie-vergne.fr
(remise -3%)

Audincourt / 03 81 34 52 75 – Belfort / 03 84 57 03 71 – Montbéliard / 03 81 94 74 70