

ENTREMETS

à la carte

ÉTÉ 2026

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



Soleil



Arc-en-ciel



Sixty



Frasilia

Carrés 4,6,8,10 parts et +

Plaisir

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

Arc-en-ciel

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

Ronds 4,6,8 parts

Guérande

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

Soleil 4,6 parts

Mousse mangue-kalamansi et compotée de framboises-myrtilles sur un biscuit lorrain aux framboises et croustillant amandes

Le week-end

Millefeuille à la vanille ou fruits

Feuilletage caramélisé au beurre AOP
Crème à la vanille très légèrement kirschée, feuilletage au beurre frais AOP
option : crème maison garnie de framboises

St Honoré 4, 4/5, 6, 8 parts

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

Les tartes

au citron et meringue crémeuse.

Tartes aux fruits : d'autres variétés peuvent être proposées selon les disponibilités.

Nouveauté glacée du moment

Tarte citron **GLACÉE** : Pâte sablée aux amandes, sorbet citron (vert et jaune), basilic et meringue italienne. Pour 4/5 personnes

Taille unique 5-6 parts

Tourbillon fraise

Biscuit viennois, compotée de fraises, ganache montée vanille et amandes, croustillant gianduja et coulis fraise

Sixty

Bavaroise chocolat Signature noir, biscuit noisette, crème onctueuse signature lait, croustillant praliné riz soufflé

Frasilia

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

Calypso

Mousse coco, baba imbibé passion, compotée de mangue, croustillant aux amandes et gelée passion

Promenade

Mousse chocolat-framboises, bavaroise au thé à la mûre, gelée fruits rouges, biscuit chocolat et croustillant chocolat

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

