

# ENTREMETS

## à la carte

### PRINTEMPS - 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

#### Le week-end

##### Fraisier 4,6,8,10 parts et +

Biscuit moelleux aux amandes, crème mousseline pistaches, fraises de saison

##### 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 garnies de fraises ou framboises

##### St Honoré 5 p.

Fond de pâte brisée, 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)

##### Soleil 4,6 parts

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

#### Taille unique 5-6 parts

##### Tourbillon fraise

Biscuit viennois, compotée 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 imbiber passion, compoté de mangue, croustillant aux amandes et gelée passion

Commande  
sous réserve de  
disponibilité

commandes en boutiques et sur  
notre site internet

[www.patisserie-vergne.fr](http://www.patisserie-vergne.fr)

(remise -3%)

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



# ENTREMETS

## à la carte

### PRINTEMPS - ÉTÉ 2026

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



Printemps



Tarte citron meringuée



Roussillon



Tarte aux fraises

#### Entremets de saison (taille unique)

##### Printemps

Mousse fraise, compotée rhubarbe-fraises, biscuit soufflé croustillant aux amandes et citron jaune

##### Roussillon

Mousse vanille, compotée d'abricots au romarin, biscuit amande et croustillant de praliné

##### Paris brest cerise

Crème praliné maison, compôtée cerise légèrement acidulée

##### Rendez-vous

Bavaroise basilic frais et compotée de fraises de saison, biscuit madeleine et croustillant aux amandes

#### Les tartes

##### Citron meringuée

Fond pâte sucrée, crème citron et meringue croustillante

##### Framboises ou fraises

Fond de pâte sablée aux amandes, crème d'amandes et framboises / fraises fraîches, chantilly

##### Rhubarbe

Pâte feuilletée, rhubarbe fraîche, flan à la vanille et meringue croustillante

Commande  
sous réserve de  
disponibilité

commandes en boutiques et sur  
notre site internet

[www.patisserie-vergne.fr](http://www.patisserie-vergne.fr)

(remise -3%)

