Carte Festive

2026/27



verlyne

PÂTISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR

Simple & rapide
avec le service

click & collect

sur le site
patisserie-vergne.fr

Flashez ce code
pour accéder
au site internet

-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 lundi 21 décembre pour Noël
et mardi 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.

Douces fêtes, souvenirs gourmands

Un repas de fête en famille préparé avec gourmandise, une attention délicate, un dessert partagé, une boîte de chocolats offerte... Ce sont souvent ces instants-là que l'on garde en mémoire. Depuis plus de soixante ans, la Maison Vergne a la chance d'en faire partie.

Cette année a pour nous une saveur particulière. Nous fêtons nos vingt-cinquièmes fêtes de fin d'année à Belfort, et les dixièmes à La Chocolaterie de Montbéliard. Nous y travaillons le cacao avec passion et nous imaginons sans cesse de nouvelles créations. Le chocolat est ainsi devenu l'un des cœurs battants de notre maison.

Nous sommes une maison historique du patrimoine sucré, régional et français, et nous n'avons jamais cessé de créer. Être fidèle à son histoire, c'est aussi continuer à l'écrire. Nous le faisons avec la même exigence, la même curiosité, et l'envie d'être, chaque année, la référence de notre région.

Pour ces fêtes, nos équipes ont imaginé des douceurs et des mets à offrir, à partager et à savourer ensemble. Le plaisir du bon n'est jamais aussi grand que lorsqu'il se partage.

Merci de faire une place à la Maison Vergne au cœur de vos familles, depuis tant d'années.

Très belles fêtes à toutes et à tous !

Toute l'équipe de la Maison Vergne





L'apéritif

MICHE SURPRISE 30 pièces ..... 41,10 €
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 ..... 18,55 €

CANAPÉS
plateau de 12 ..... 22,25 €

APÉRITIFS SUCRÉS-SALÉS
amandes, noisettes et pistaches, les 200g ..... 10,50 €

LES 12 MINI-SAPINS DU RÉVEILLON (4x3 SORTES) ..... 24,10 €
- cuisses de canard et compotée d'oignons rouges, panacotta aux herbes de Provence
- bavaroise de homard, crème de choux fleurs et crevettes poêlées
- crème de chêvre, courgettes et aubergines, panacotta d'avocat

PLATEAU DE 6 CROUSTADES CHAUDES
escargot et persil plat (2), boudin noir pommes granny (2), morilles crémées (2) ..... 16,80 €

COQUETIER FRÉDÉRIC
concassée de tomates, crème de foie gras et tartare d'œufs durs ..... 5,05 €

PRÉLUDE
risotto de crozets aux cèpes et joues de bœuf fondante, jus réduit ..... 6,95 €

CAKE BELLOTA
chorizo ibérique, poivrons rouges et courgettes ..... 12,75 €



Les assortiments sucrés

MINIATURES SUCRÉES
plateau de 12 ..... 17,10 €
plateau de 50 ..... 68,00 €

PETITS FOURS ASSORTIS les 100g ..... 8,30 €

MACARONS ASSORTIS
boîte de 10 ..... 12,00 €
boîte de 20 ..... 24,00 €

Les cakes sucrés

CITRON citron frais et citron confit ..... 13,20 €

MONTEBELLO pistache griottes ..... 13,20 €

FINANCIER NOISETTE noisettes du Piémont et chocolat au lait ..... 15,00 €

FRUITS fruits confits et rhum ambré ..... 13,20 €

MARRONS (sans gluten) et éclats de marrons confits ..... 15,00 €

CAKE AU CHOCOLAT ET GIANDUJA ..... 15,00 €

STOLEN cake brioché aux épices de Noël, fruits secs et mœlleux, agrumes
petit (200g) ..... 11,20 €
grand (750g) ..... 29,60 €

LE PANETONE DE LUIGI BIASETTO / Relais Dessert à Padoue (Italie)
classique ..... 27,80 €

LA LISTE DES ALLERGÈNES ET LE DÉTAIL DES PRODUITS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE SITE INTERNET

Flashez ce code pour y accéder







Les entrées froides

PÂTÉ EN CROÛTE EN GELÉE tranche de 140g env. ..... 7,90 €

FOIE GRAS FRAIS MAISON À LA TRANCHE 60g env. ..... 18,15 €

FOIE GRAS FRAIS MAISON EN BLOC
à couper chez soi et sa gelée au Porto, le kilo ..... 272,95 €

TERRINE DE BASSE-COUR EN CROÛTE GELÉE AU MACVIN
canard, pintade, poulet, foie gras, pistaches et champignons ..... 11,80 €

BÛCHE DE FOIE GRAS 6 personnes env.
et compotée figues-framboises, noisettes grillées ..... 85,20 €

TRANSPARENCE VÉGÉTARIENNE
bavaroise de tomates, crème de chèvre Ste-Maure et légumes croquants ..... 11,00 €

TRANSPARENCE DE LOTTE
lotte rôtie, bavaroise de tomate, notes d'agrumes et légumes croquants..... 11,80 €

Les entrées chaudes

prix par pers.

PÂTÉ LORRAIN
porc et veau en marinade (viande origine France)
Individuel ..... 5,25 €

TOURTE LORRAINE
porc et veau en marinade et crème (viande origine France)
taille unique 5 personnes ..... 39,50 €

ESCARGOTS BRIOCHE
et son beurre Échiré (AOC), ail et persil plat
6 escargots ..... 10,20 €

VOL AU VENT DES FÊTES
poulet fermier, girolles et morilles à la crème et au vin jaune ..... 11,80 €

SAINT-JACQUES FRANÇAISES AU BEURRE D'ÉCHALOTES
et fondue de poireaux ..... 18,75 €

FEUILLETÉ REINE
ris de veau, champignons de Paris et quenelles de veau ..... 9,55 €



Les poissons et crustacés chauds

prix par pers.

COULIBIAC DE SAUMON
sauce fines herbes
individuel ..... 19,00 €
taille unique 5/6 personnes ..... 95,30 €

BAR AUX SAVEURS DU JURA
gâteau de pommes de terre et carottes multicolores,
fondue de poireaux et sauce au vin jaune ..... 29,50 €

HOMARD ET ST-JACQUES EN PAPILLOTTE TRANSPARENTE
fondant de cabillaud, nage de légumes parfumés et riz noir,
coulis de homard aux agrumes ..... 35,00 €

Les viandes et volailles chaudes

prix par pers.

FILET MIGNON DE VEAU AUX MORILLES
flan fondant de butternut et céleri boule, morilles crémées ..... 29,50 €
viande origine France

SALMIS DE PINTADE
et sa garniture : champignons, marrons, lardons et petits oignons,
polenta aux choux rouges ..... 25,50 €
viande origine France

PROPOSITION VÉGÉTARIENNE
flan fondant de butternut et céleri boule , lentilles cuisinées
et velouté de poireaux ..... 23,60 €

Les commandes de plats chauds (viandes et poissons)
seront disponibles
les 24 et 31 décembre, à partir de 12h





Les Bûches de Noël

taille unique 4 personnes ..... 34,20 €

ÉCLAT ●●●
mousse chocolat Signature au lait, cubes de pommes fondantes
aux zestes d'orange, dacquois chocolat et croustillant noisettes

SOLEIL ●●●
mousse mangue passion, baba imbibé de jus de passion, compotée
d'ananas et croustillant amandes

taille unique 5/6 personnes ..... 45,00 €

SIGNATURE ●●●
mousse au chocolat Signature noir, éclats de feuilles de chocolat,
ganache chocolat, biscuit cacao et fin sablé croustillant

ÉQUINOXE ●●●
mousse caramel, marmelade de mandarines, biscuit pain d'épices
et croustillant feuilletine, crème mascarpone à l'orange

NUIT ARCTIQUE ●●●
mousse au chocolat lait, crémeux à la vanille, éclats de noix
de pécan caramélisées, dacquois et croustillant noisettes

BORÉALE ●●
mousse légère au citron vert , cœur de gelée de framboise,
crème mascarpone à la vanille. Dacquois coco et croustillant
noix de coco (sans gluten)

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

DOUCEUR DES BOIS ●●●
mousse au marron, confit de groseille et framboise acidulé,
biscuit cuillère moelleux, croustillant noisettes

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.
	34,20 €	48,20 €

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

DOUCEUR CITRON ●●●
mousse vanille, crémeux citron jaune, biscuit pain de Gênes et croustillant amande

JARDIN D'EDEN (sans gluten) ●●
mousse intensément fruitée mangue-passion, biscuit dacquois amandes et noix de coco, gelée passion

VERA CRUZ ●●●
mousse framboise et biscuit amande, crème onctueuse à la pistache et gelée framboise, biscuit sablé breton

BAHIA (sans gluten) ●●
mousse intense au chocolat noir et mousse vanille, caramel aux notes exotiques et biscuit dacquois aux noisettes

LE DESSERT DU NOUVEL AN ●●●
mousse chocolat Signature lait, crème onctueuse à la mandarine et éclats de mandarine, biscuit aux amandes et croustillant praliné
taille unique 5 personnes ..... 42,20 €

FORME CLASSIQUE

TORCHE AUX MARRONS ●●●
pâte de marrons maison, chantilly et meringue croustillante sur pâte sablée aux amandes
taille unique 4/5 personnes ..... 38,60 €

LE SAINT-HONORÉ ●●●💧
aux trois crèmes : pâtissière, diplomate légèrement kirschée, chantilly, biscuit aux amandes
taille unique 4/5 personnes ..... 38,60 €

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 ..... 11,30 €
vanille (notre recette) ..... 13,00 €
crème glacée de Noël aux épices de Noël, fruits secs et fruits mœlleux ..... 13,00 €

SORBET MARC DU JURA AUX AGRUMES ●💧
le 1/2 litre (à partir du 20 décembre) ..... 14,20 €

BÛCHE VACHERIN (sans gluten) ●
vanille, fraise, meringue et chantilly
taille unique 4/5 personnes ..... 36,80 €

BÛCHE ARDÉCHOISE (sans gluten) ●●💧
crème glacée vanille, soufflé marrons, rhum et brisures de marrons glacés, meringue, nougatine et dacquois noisette
taille unique 4/5 personnes ..... 36,80 €

LUGE GOURMANDE ●●●
Sorbets fraise, framboise, citron, mangue-passion et cassis posés sur un biscuit aux amandes et glace yaourt
taille unique 6 personnes ..... 55,10 €

LE BONNET DU PÈRE NOËL (sans gluten) ●●
sorbet framboise, parfait vanille, amandes caramélisées et biscuit dacquois aux noisettes
3 personnes ..... 28,30 €
4 personnes ..... 37,80 €
6 personnes ..... 49,50 €
9 personnes ..... 68,80 €

LES POTS GLACÉS
Coccinelle ●●, Profiteroles ●●●, Vacherin ●●
Céleste (sorbet poire et brisures de marrons glacés, sauce chocolat) ●●
La fête (crème glacée vanille et soufflé Grand-Marnier, biscuit aux amandes et meringue mœlleuse) ●●●💧
le pot ..... 6,20 €

LES 12 MINI GLACES ET SORBETS
vanille, chocolat, fraises-éclats d'amandes, mangue et son coulis, pistache, citron-meringue ..... 23,60 €

PROFITEROLES GLACÉES À LA VANILLE et sauce chocolat ●●●
4, 6 ou 8 personnes, 4 choux par personne
prix par personne ..... 8,05 €

LES ALLERGÈNES DANS NOS DESSERTS

● 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-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 Amazonia

Une pâte feuilletée croustillante, abritant une frangipane fondante aux amandes et fèves de tonka, sublimée de zestes d'oranges.

Une invitation au voyage !

Taille unique 4 personnes



Les fèves Vergne

Une collection 2027 exclusive « Les oursons en fête »

Vergne

RD RELAIS DESSERTS

EPV • EXCELLENCE DES SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS • ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT •

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

_lattitude90.fr / photos : DR, V. Szewczyk

OUVERTURES DES JOURS DE FÊTES

	lundi 21 déc.	mardi 22 déc.	mercredi 23 déc.	jeudi 24 déc.	vendredi 25 déc.	samedi 26 déc.	dimanche 27 déc.	lundi 28 déc.	mardi 29 déc.	mercredi 30 déc.	jeudi 31 déc.	vendredi 1er jan.
Audincourt	14h-18h45	8h-12h30 14h-18h45	8h-18h45	8h-17h30	9h-12h	8h-13h 14h-18h45	8h-12h45	Fermé	8h-12h30 14h-18h45	8h-12h30 14h-18h45	8h-17h30	Fermé
Belfort	14h-18h45	8h30-12h30 14h-18h45	8h30-18h45	8h30-17h30	9h-12h	8h-18h45	8h-12h30	Fermé	8h30-12h30 14h-18h45	8h30-12h30 14h-18h45	8h30-17h30	Fermé
Montbéliard	14h-18h45	9h-12h30 14h-18h45	9h-18h45	9h-17h30	Fermé	9h-18h45	Fermé	14h-18h45	9h-12h30 14h-18h45	9h-12h30 14h-18h45	9h-17h30	Fermé

contact@patisserie-vergne.fr

Retrouvez toute notre actualité et nos idées gourmandes :

Instagram **eric.vergne**

Facebook **Pâtisserie Eric Vergne**

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