

Carte Festive

2021-22



vergne

Simple & rapide
Découvrez notre service

**click &
collect**

sur le site
patisserie-vergne.fr

**Commandez en ligne,
retirez dans une de nos 3 boutiques
et profitez de notre tarif spécial**

« offre internet -3% »

Afin de continuer à bien respecter
les consignes sanitaires un espace sera
dédié au retrait des commandes.

Notre équipe est à votre service pour un retrait
simple et rapide, dans le respect des gestes barrières.



Bûche Belle-Île

Suggestions de fêtes

commande à partir de 2 personnes

Mini plat chaud

lentilles vertes du Puy, foie gras
et velouté de cresson

.....

Verre de St-Jacques

fondant de patates douces et fenouil,
ceviche de noix de St-Jacques françaises
(citron vert, kumquat et légumes croquants)

.....

Filet mignon de veau aux morilles

risotto aux légumes anciens et morilles à la crème
viande origine France

.....

Prix par personne: 37,50 €

Merci de bien
vous munir de votre
bon de commande
lors du retrait

Pour passer commande...

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

Aucune commande ne peut être prise par email



l'apéritif

MICHE SURPRISE 30 pièces	32,40 €
PETITS SALÉS à chauffer, la pièce	1,30 €
CANAPÉS	
plateau de 12	17,85 €
plateau de 48	71,40 €
APÉRITIFS SUCRÉS-SALÉS	
amandes, noisettes et pistaches, les 200g	8,40 €
SAPIN APÉRITIF	
thon blanc et ratatouille, pain perdu et tapenade d'olives noires, foie gras et chutney d'hiver, pain perdu aux épices de Noël.....	17,85 €
PLATEAU DE 6 CROUSTADES CHAUDES	
escargot et persil plat (2), boudin noir pommes granny (2), morilles crémees (2)	13,60 €
COQUETIER FRÉDÉRIC	
concassée de tomates, crème de foie gras et tartare d'œufs durs	4,15 €
MINI PLAT CHAUD	
lentilles vertes du Puy, foie gras et velouté de cresson	5,90 €
CAKE BELLOTA	
chorizo ibérique, poivrons rouges et courgettes.....	10,65 €

les assortiments sucrés

MINIATURES SUCRÉES	
plateau de 12	13,90 €
plateau de 50	55,75 €
PETITS FOURS ASSORTIS les 100g	6,65 €
PAUSE FRANC-COMTOISE	
sorbet marc du Jura et agrumes, le 1/2 litre	11,45 €

les cakes sucrés

CITRON citron frais et citron confit	10,85 €
MONTEBELLO pistache griottes	10,85 €
FINANCIER NOISETTE noisettes du Piémont et chocolat au lait	10,85 €
FRUITS fruits confits et rhum ambré	10,85 €
CHOCOLAT-ORANGE chocolat noir et oranges confites	10,85 €
MARRONS et éclats de marrons confits	12,50 €
GIANDUJA chocolat noir et ganache gianduja noisettes	12,50 €



Bûche de saumon



Soupière de homard



Cocotte de foie gras

les entrées froides

commande à partir de 2 personnes par produit

VERRE DE ST-JACQUES

fondant de patates douces et fenouil, ceviche de noix de St-Jacques françaises (citron vert, kumquat et légumes croquants) 9,70 €

PÂTÉ EN CROÛTE EN GELÉE *le kilo* 42 €

FOIE GRAS FRAIS À LA TRANCHE 60g env. 14,10 €

FOIE GRAS FRAIS EN BLOC

à couper chez soi et sa gelée au Porto, *le kilo* 214 €

BÛCHE DE FOIE GRAS

(pour 5/6 personnes)
foie gras frais de canard, compotée de figues et framboises, biscuit pain d'épices
(série limitée : uniquement les 23, 24 et 25/12 ainsi que le 31/12) 69,80 €

TERRINE DE BASSE-COUR EN CROÛTE GELÉE AU MACVIN

canard, pintade, poulet, foie gras, pistaches et champignons 9,80 €

FILET DE SAUMON BIO ROYAL ASTARA

seulement le dos, très fondant et finement fumé, *les 150g* 29,45 €

PROPOSITION VÉGÉTARIENNE

verre de quinoa rouge façon ravigote, fondant patates douces et fenouil 8,55 €

BÛCHE DE SAUMON

parfait de saumon fumé et avocat, concassée de tomates confites sur pain de mie façon « pain perdu »
Taille unique 5/6 personnes 46,40 €

les entrées chaudes

commande à partir de 2 personnes par produit

prix par pers.

PÂTÉ LORRAIN

4, 6 ou 8 personnes 5,90 €

TOURTE LORRAINE

4, 6 ou 8 personnes 6,30 €

ESCARGOTS EN BRIOCHE

6 escargots 8,45 €

CROUSTADE AUX MORILLES

3, 4, 6 et 8 personnes 10,80 €

SAINT-JACQUES FRANÇAISES AU BEURRE D'ÉCHALOTES

et fondue de poireaux 15,35 €

COCOTTE DE LÉGUMES ET FOIE GRAS

navet boule d'or et chou-fleur, crozets de Savoie et soupçon de zestes de citron jaune 19,60 €
dont une consigne de 5€

FEUILLETÉ REINE

ris de veau, champignons de Paris et quenelles de veau 7,85 €

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 15,90 €

PANACHÉ DE BAR ET LANGOUSTINES

aux pâtes fraîches, crème de langoustines 24,45 €

SOUPIÈRE DE HOMARD

nage de légumes parfumés et lamelle de truffe 34,20 €
dont une consigne de 5€

TRANSPARENCE DE DORADE ROYALE

risotto noir et champignons de Paris, épinards en branches et légumes de saison, sauce Aurore au Champagne Vergne 24,45 €

les viandes et volailles chaudes

commande à partir de 2 personnes par produit

prix par pers.

FILET DE PIGEON AU FOIE GRAS

garniture de giroles et pleurotes, jus de pigeon et matignon de légumes 29,50 €
viande origine France

FILET MIGNON DE VEAU AUX MORILLES

risotto aux légumes anciens et morilles à la crème 24,45 €
viande origine France

CROUSTILLANT DE CUISSÉS DE PINTADE FERMIERE FONDANTES

flan de butternut, céleri et champignons de Paris, jus de pintade façon « bordelaise » 20,85 €

PROPOSITION VÉGÉTARIENNE

risotto aux légumes anciens et flan de butternut, céleri et petits Paris, velouté de cresson 18,40 €

Les commandes de plats chauds (viandes et poissons) seront disponibles **les 24 et 31 décembre à partir de 13h.**



Gâteau de Noël



Bûche Promenade



Bûche Douceur citron



les bûches de Noël

disponible en 2 tailles

4 pers. 28,30 €
6 pers. 40,50 €

DOUCEUR CITRON

crème citron jaune et crème légère à la vanille de Tahiti,
biscuit pain de Gênes croustillant aux amandes

BELLE-ÎLE

mousse chocolat intense, bavaroise caramel, biscuit aux amandes
et caramel tendre au beurre salé

PROMENADE

mousse chocolat-framboise, bavaroise au thé Taj Mahal (mûres),
biscuit chocolat et compotée mûres-framboises

AUBENAS

mousse marron, compotée de framboises-cassis, biscuit aux amandes
et financier aux noisettes, vermicelles de pâte de marrons.

taille unique 5 pers. 34,20 €

PAOLA

bavaroise praliné aux noisettes Piémont, crème onctueuse au chocolat
au lait, confit exotique et Gianduja Noisette, biscuit financier noisette

LE GÂTEAU DE NOËL

mousse fraise et fraise des bois, panacotta citron
et biscuit soufflé croustillant au citron jaune

POLONAISE FRAMBOISE

génoise punchée au rhum, crème mousseline rhum de framboises
et de raisins rhum, le tout recouvert d'une meringue flambée au four

SIGNATURE

réalisée avec notre chocolat Exclusif « Signature »
bavaroise chocolat et biscuit macaron chocolat, ganache chocolat
et pâte sablée croustillante
taille unique 5 pers. 36,80 €



2022 création exclusive

les entremets de nouvel an

FORME CALENDRIER disponible en 2 tailles

4 pers. 6 pers.
28,30 € 40,50 €

GYPSE

mousse framboise et mousse noisette du Piémont, sablé breton et biscuit amandes au jus de framboises, framboises fraîches

MURCIA

(gluten free) mousse chocolat-passion, compote d'abricots et zestes d'orange, biscuit macaron chocolat sans farine

VAGUE NOISETTE

bavaroise praliné noisettes Piémont, compote de poires et jus de Yuzu, biscuit amandes et dacquois aux noisettes caramélisées

GUÉRANDE

mousse chocolat noir signature, caramel tendre au beurre salé et biscuit dacquois amandes-noisettes

CHÂTAIGNERAIE

mousse légère aux marrons rehaussée de Whisky et parsemée de brisures de marrons glacés, biscuit amandes et sauce profiteroles à l'intérieur

2022 CRÉATION EXCLUSIVE

bavaroise vanille de Tahiti, baba exotique rhum blanc, et compote d'ananas sur un biscuit feuilleté aux amandes
taille unique 5 personnes 34,20 €

FORME CLASSIQUE

TORCHE AUX MARRONS

pâte de marrons maison, chantilly et meringue croustillante
(sans alcool) taille unique 4/5 personnes 31,15 €

LE SAINT-HONORÉ

aux trois crèmes: pâtissière, maison et chantilly
taille unique 4/5 personnes 31,15 €

les glaces et sorbets

GLACES ET SORBETS

assortis le 1/2 litre 9,30 €
vanille (notre recette, origine Madagascar et Tahiti) 10,75 €

SORBET MARC DU JURA AUX AGRUMES

le 1/2 litre 11,45 €

BÛCHE TROPICALE

(gluten free) sorbet mangue-kalamansi, parfait glacé chocolat Signature et biscuit chocolat sans farine
taille unique 5 personnes 34,20 €

BÛCHE VACHERIN

(sans alcool, gluten free) vanille, fraise, taille unique 4/5 personnes 30,10 €

MARMITE ARDÉCHOISE

(gluten free) crème glacée vanille, soufflé marrons et brisures de marrons glacés, meringue, nougatine et dacquois noisette
5, 6 ou 8 personnes, prix par personne 6,50 €

LUGE DE MACARONS

des macarons glacés citron, framboise, pistache, cassis et mangue posés sur un biscuit aux amandes et crème glacée façon cheese-cake
taille unique 6 personnes 45 €

LA COCCINELLE AUX SPORTS D'HIVER

(sans alcool, gluten free) sorbet framboise, parfait vanille, amandes caramélisées et biscuit dacquois aux noisettes
3 personnes 23,10 €
4 personnes 30,70 €
6 personnes 40,70 €
9 personnes 57,90 €

VERRES GLACÉS DES FÊTES

crème glacée chocolat, gelée de Cognac XO et soufflé praliné noisettes 5,90 €

PROFITEROLES GLACÉES À LA VANILLE et sauce chocolat

(sans alcool) 4, 6 ou 8 personnes, 4 choux par personne
prix par personne 6,50 €

BÛCHE FLAMBÉE GRAND MARNIER

crème glacée vanille et soufflé Grand Marnier Grand Marnier pour le flambage
taille unique 4/5 personnes 36,50 €

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 fêtes Vergne
*Une collection
 2022 exclusive
 « L'Art et la manière »*

*Galette frangipane
 Galette pommes-noix-raisins
 Galette frangipane et ganache chocolat*
 Et nous vous proposons, cette année, de retrouver
 notre création 2022 :

la galette Étoile du Verger

Frangipane passion incrustée d'abricots pochés (sans alcool)
 Taille unique 4 personnes

vergne

Artisans de qualité. La référence gourmande.

latituede90.fr

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 (O : Ouvert ; F : Fermé)

	24 déc.	25 déc.	26 déc.	27 déc.	31 déc.	01 janv.	02 janv.
Audincourt	O	O	O (9-12h)	F	O	F	O (9-12h)
Belfort	O	O	O (9-12h)	F	O	F	O (9-12h)
Montbéliard	O	F	F	O (14-18h)	O	F	F

contact@patisserie-vergne.fr



Retrouvez toute notre actualité et nos idées gourmandes sur :

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

Facebook
 Pâtisserie Eric Vergne

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