

Carte Festive

2024~25



verl'ne
60^{ans}

Simple & rapide
avec le service



**click &
collect**

sur le site
patisserie-vergne.fr



**-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 samedi 21 décembre pour Noël
et dimanche 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.



60 ans de fêtes !

En 1964, Georges et Roselyne ont démarré une aventure, celle de la Maison Vergne. Depuis, nous avons à cœur de régaler au quotidien les gourmands de la région, avec nos desserts, chocolats ou plats traiteur.

Nous avons ainsi pleinement conscience d'être entrés dans la vie de nombreuses familles. C'est là tout le sens de notre métier, rythmé par le calendrier des fêtes familiales et religieuses.

La fin d'année en est le point d'orgue.

Depuis 60 ans, nos équipes de pâtisserie, chocolaterie et cuisine, ainsi que celles de nos boutiques d'Audincourt, Belfort et Montbéliard sont entièrement tournées vers un objectif :
Vous faire passer les plus douces et les plus gourmandes fêtes de Noël et Nouvel An.

Joyeux fêtes de fin d'année !

Éric et Corinne Vergne





l'apéritif

MICHE SURPRISE 30 pièces	37,50 €
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	17,30 €
CANAPÉS	
plateau de 12	20,55 €
APÉRITIFS SUCRÉS-SALÉS	
amandes, noisettes et pistaches, les 200g	9,70 €
LES 12 CRÊPES DU RÉVEILLON (4x3 SORTES)	
truite fumée et brocolis, mousse de foie gras et fruits moelleux, thon blanc et yuzu.....	22,50 €
PLATEAU DE 6 CROUSTADES CHAUDES	
escargot et persil plat (2), boudin noir pommes granny (2), morilles crémees (2)	15,60 €
COQUETIER FRÉDÉRIC	
concassée de tomates, crème de foie gras et tartare d'œufs durs	4,70 €
MINI PLAT CHAUD	
risotto aux cèpes, foie gras et crème de potimarron	6,60 €
CAKE BELLOTA	
chorizo ibérique, poivrons rouges et courgettes.....	11,90 €

les assortiments sucrés

MINIATURES SUCRÉES	
plateau de 12	16,00 €
plateau de 50	63,50 €
PETITS FOURS ASSORTIS les 100g	7,80 €
MACARONS ASSORTIS les 100g	7,80 €

les cakes sucrés

CITRON citron frais et citron confit	12,30 €
MONTEBELLO pistache griottes	12,30 €
FINANCIER NOISETTE noisettes du Piémont et chocolat au lait	14,00 €
FRUITS fruits confits et rhum ambré	12,30 €
MARRONS (gluten free) et éclats de marrons confits	14,00 €
GIANDUJA chocolat noir et ganache gianduja noisettes	14,00 €
STOLEN cake brioché aux épices de Noël, fruits secs et moelleux, agrumes	
petit (200g).....	10,50 €
grand (750g).....	27,60 €

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR NOTRE SITE INTERNET





les entrées froides

commande à partir de 2 personnes par produit

PÂTÉ EN CROÛTE EN GELÉE tranche de 150g env.	7,35 €
FOIE GRAS FRAIS MAISON À LA TRANCHE 60g env.	16,90 €
FOIE GRAS FRAIS MAISON EN BLOC à couper chez soi et sa gelée au Porto, le kilo	255 €
TERRINE DE BASSE-COUR EN CROÛTE GELÉE AU MACVIN canard, pintade, poulet, foie gras, pistaches et champignons	11,00 €
BÛCHE DE FOIE GRAS 6 personnes env. et compotée figues-framboises, noisettes grillées	79,50 €
TRANSPARENCE VÉGÉTARIENNE bavaroise de poireaux et riz noir thaï, carottes multicolores	10,30 €
TRANSPARENCE DE CREVETTES crevettes marinées (safran, gingembre et citron vert)	11,00 €
PÂTÉ DES FÊTES EN CROÛTE Veau (origine France) et foie gras, girolles et carottes, brisures de truffes Melanos et gelée Armagnac	14,50 €

les entrées chaudes

commande à partir de 2 personnes par produit

prix par pers.

PÂTÉ LORRAIN porc et veau en marinade (viande origine France) Individuel	4,90 €
TOURTE LORRAINE porc et veau en marinade et crème (viande origine France) 4, 6 ou 8 personnes	7,30 €
ESCARGOTS BRIOCHE et son beurre Échiré (AOC), ail et persil plat 6 escargots	9,60 €
VOL AU VENT DES FÊTES poulet fermier, girolles et morilles à la crème et au vin jaune	11,00 €
SAINT-JACQUES FRANÇAISES AU BEURRE D'ÉCHALOTES et fondue de poireaux	17,50 €
FEUILLETÉ REINE ris de veau, champignons de Paris et quenelles de veau	8,90 €

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	17,80 €
PANACHÉ DE BAR DE LIGNE ET LANGOUSTINES pâtes fraîches et coulis de langoustines	27,60 €
SOUPIÈRE DE HOMARD nage de légumes parfumés et lamelle de truffe	38,60 €
dont une consigne de 5 €	
TRANSPARENCE DE CABILLAUD risotto au potimarron et sauce au vin jaune	27,60 €

les viandes et volailles chaudes

commande à partir de 2 personnes par produit

prix par pers.

FILET DE PIGEON AU FOIE GRAS garniture de girolles et pleurotes, jus de pigeon et matignon de légumes	33,80 €
viande origine France	
FILET MIGNON DE VEAU AUX MORILLES gâteau de pommes de terres et poireaux, carottes multicolores	27,60 €
viande origine France	
CROUSTILLANT DE CUISSÉS DE CANARD flan de butternut, navets et champignons, chou rouge braisé et sauce bordelaise	23,80 €
viande origine France	
PROPOSITION VÉGÉTARIENNE risotto de potimarron, gâteau de pommes de terre et poireaux, crème de cresson	22,00 €



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



les bûches de Noël

disponibles en 2 tailles

4 personnes 32,00 €

6 personnes 45,00 €

RIVOLI ●●●

biscuit financier noisette et croustillant noisette, crème onctueuse au gianduja parsemé de noisettes caramélisées et bavaroise praliné

BABA NOËL ●●●

mousse vanille et baba imbibé au jus de passion, compotée d'ananas frais et biscuit amande croustillant

HÉLÉNA ●●●

biscuit financier aux noix de pecan caramélisées, bavaroise chocolat pur origine Haïti et poires pochées

SOLEIL D'HIVER ●●●

mousse marrons sans alcool incrustée de marrons glacés, compotée mangue-kalamansi, biscuit aux amandes et financier aux noisettes, vermicelles de pâte de marron

SHÉRAZADE ●●●

crème onctueuse amandes et fleur d'oranger, biscuit amandes et compotée de fraises

taille unique 5 personnes 39,20 €

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

taille unique 5 personnes 39,20 €

SIGNATURE ●●●

réalisée avec notre chocolat Exclusif « Signature », bavaroise chocolat et biscuit macaron chocolat, ganache chocolat et pâte sablée croustillante

taille unique 5 personnes 42,50 €

LE GÂTEAU DE NOËL (gluten free) ●●

mousse chocolat et mousse caramel, brownie chocolat sans farine et caramel au beurre salé

taille unique 5 personnes 39,20 €

LES ALLERGÈNES DANS NOS BÛCHES

● Fruits à coques ● Gluten ● Produits laitiers

◊ Présence alcool



les entremets de nouvel an

FORME CALENDRIER disponible en 2 tailles

4 pers. 6 pers.
32,00 € 45,00 €

NOISETTE ●●●

bavaroise praliné noisettes, crémeux gianduja, biscuit noisette croustillant

DOUCEUR CITRON ●●●

mousse vanille, crémeux citron jaune, biscuit pains de gènes et croustillant amande

SATIN ●●●

bavaroise caramel, poires pochées au jus de yuzu et biscuit croustillant spéculos

RUBY ●●●

biscuit roll cake, gel citron vert et crème onctueuse vanille, mousse framboise et biscuit amande croustillant

MURCIA (gluten free) ●●

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

SIXTY DES FÊTES / CRÉATION EXCLUSIVE 2025 ●●●

bavaroise chocolat Signature lait, biscuit dacquois aux noisettes, crème onctueuse chocolat Signature noir et croustillant de riz soufflé au praliné noisettes du Piémont

taille unique 5/6 personnes 42,00 €

FORME CLASSIQUE

TORCHE AUX MARRONS ●●●

pâte de marrons maison, chantilly et meringue croustillante sur pâte sablée aux amandes

taille unique 4/5 personnes 36,00 €

LE SAINT-HONORÉ ●●●

aux trois crèmes : pâtissière, diplomate légèrement kirschée, chantilly, biscuit aux amandes

taille unique 4/5 personnes 36,00 €

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 le 1/2 litre 10,50 €
vanille (notre recette, origine Madagascar et Tahiti) 12,10 €

SORBET MARC DU JURA AUX AGRUMES ●◆

le 1/2 litre 13,20 €

BÛCHE VACHERIN ●

vanille, fraise, meringue et chantilly

taille unique 4/5 personnes 34,30 €

BÛCHE TROPICALE (gluten free) ●●

sorbet mangue-kalamansi, soufflé chocolat Signature et biscuit chocolat sans farine

taille unique 5 personnes 42,00 €

MARMITE ARDÉCHOISE ●●◆

crème glacée vanille, soufflé marrons, rhum et brisures de marrons glacés, meringue, nougatine et dacquois noisette

5, 6 ou 8 personnes, prix par personne 7,50 €

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 51,50 €

LA COCCINELLE AUX SPORTS D'HIVER ●◆

sorbet framboise, parfait vanille, amandes caramélisées et biscuit dacquois aux noisettes

3 personnes 26,40 €

4 personnes 35,20 €

6 personnes 46,20 €

9 personnes 64,20 €

VERRE GLACÉ DES FÊTES ●●

crème glacée de Noël et parfait chocolat signature, sorbet mandarine 7,00 €

PROFITEROLES GLACÉES À LA VANILLE et sauce chocolat ●●●

4, 6 ou 8 personnes, 4 choux par personne

prix par personne 7,50 €

BÛCHE FLAMBÉE GRAND MARNIER ●●◆

crème glacée vanille et soufflé Grand Marnier

Grand Marnier pour le flambage

taille unique 4/5 personnes 41,50 €

LES ALLERGÈNES DANS NOS DESSERTS

● Fruits à coques ● Gluten ● Produits laitiers

◆ Présence alcool

À partir du 3 janvier 2025

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 du Vergier

*Frangipane et quetsches pochées
aux agrumes*

Taille unique 4 personnes



Les fêtes Vergne

Une collection 2025 exclusive « 60 ans Vergne »



vergne

Artisans de qualité. La référence gourmande.

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

	22 déc.	23 déc.	24 déc.	25 déc.	26 déc.	31 déc.	1 janv.	2 janv.
Audincourt	8h-13h	8h-18h45	8h-17h30	9h-12h	Fermé	8h-16h	Fermé	Fermé
Belfort	8h-12h30	8h30-18h45	8h-17h30	9h-12h	Fermé	8h-16h	Fermé	Fermé
Montbéliard	14h-18h	9h-18h45	9h-17h30	Fermé	14h-18h	9h-16h	Fermé	

contact@patisserie-vergne.fr

Retrouvez toute notre actualité et nos idées gourmandes :



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