

MAISON BERGESE

Gaint-Rémy-de-Provence

ARTISAN DE MÉTIER www.maisonbergese.com

NOËL 2019

Les bûches

NOËL 2019



TRADITIONNELLES

CRÈME PÂTISSIÈRE

Grand classique des fêtes de Noël.

Nos bûches à la crème pâtissière légère, dans un biscuit roulé, décorées d'une fine couche de crème au beurre.

- ❖ VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR ❖
 - ★ CAFÉ PUR ARABICA ★
 - **I GRAND-MARNIER III** ■
 - ★ CHOCOLAT DE NOTRE ENFANCE ★
 - * PRALINÉ AMANDES NOISETTES *

FORÊT NOIRE

Génoise parfumée au cacao, garnie chantilly, ganache au chocolat et cerises amaréna.

MARRON CHANTILLY

Mousseline au marron, enveloppée d'un biscuit au chocolat décoré de chantilly.



RAFFINÉES

LA BÛCHE SIGNATURE 2019

Mousse à la framboise, gelée de litchi, litchi fruit, biscuit cuillère à la rose.

NOËL CRÉOLE

Mousse légère à l'ananas et biscuit moelleux à la noix de coco.

PROMENADE À MENTON

Mousse au chocolat noir grand cru de l'Île de Guanaja, coeur à la gelée d'agrumes et biscuit sablé aux zestes de citron et craquelin chocolat.

ESQUIROU

Bavaroise au caramel, nougatine aux noix et mousse au gianduja (mélange de noisettes grillées et de fèves de cacao), dans un biscuit aux amandes.

RENDEZ-VOUS

Parfait au chocolat au lait, chocolat blanc sur biscuit au chocolat noir.

TENDRESSE

Crumble cacahuète, coeur au caramel tendre et mousse praliné cacahuète.



Les bûches

NOËL 2019

Pour des raisons d'organisation et d'approvisionnement de nos matières premières :

Les commandes pour le 24 décembre doivent être passées avant le 21 décembre à midi et les commandes pour le 25 décembre doivent être passées avant le 22 décembre à midi.

5 pers.: 25,00 €

6 pers.: 30,00 €

8 pers.: 40,00 €

12 pers.: 60,00 €

Les desserts du jour de l'an

L'ENTREMETS SIGNATURE 2019

Mousse à la framboise, gelée de litchi, litchi fruit, biscuit cuillère à la rose.

GLANUM

Mousse de chocolat noir sur un lit croquant amandes - noisettes et biscuit aux amandes.

RENDEZ-VOUS

Parfait au chocolat au lait, chocolat blanc sur biscuit au chocolat noir.

TFNDRFSSF

Crumble cacahuète, coeur au caramel tendre et mousse praliné cacahuète.

LES GATEAUX DE SOIRÉE

1,80 € la pièce

Les donceurs de Noël

DES GOURMANDISES DE CHOIX SUR VOS TABLES DE FÊTES



GRANDES FOUGASSES

La fougasse (sucrée ou nature)

Le gibassier (à l'anis)

La pompe (recette traditionnelle marseillaise)

7,50 € / pièce

PAIN D'ÉPICES

Ultra moelleux, gourmand et parfumé 2,90 € / pièce

MACARONS DE NOËL

(ÉDITION LIMITÉE)

NOUGAT FABRICATION MAISON

Nougat blanc aux amandes
Nougat noir aux amandes
Nougat fondant (aux fruits confits Lilamand)
5,50 € les 100g

Les chocolats

Retrouvez notre large gamme de chocolats fabriqués maison A offrir ou à déguster 7,50 € les 100g Apéritifs et repas de fête



Que ce soit pour célébrer les fêtes de fin d'année au travail, entre amis ou en famille, nous avons élaboré une carte festive pour vos apéritifs dinatoires, déjeuners et dîners.

ASSORTIMENT DE FEUILLETÉS SALÉS CLASSIQUES

3,60 € les 100g

Pâte feuilletée pur beurre, garnie de fromage, tapenade, oignon, graton, jambon et saucisse.

environ 10 feuilletés aux 100g

LES BOUCHÉES APÉRITIVES RAFFINÉES

1,60 € / pièce

Feuilleté thon / fromage frais persillé
Palmier saumon / fromage
Torsade parmesan / pavot
Mini burger au cheddar
Mini croque-monsieur
Mini flan au saumon

Croustilles de pomme de terre au cheddar et à la crème de truffe blanche 35,00 € le kg - environ 15 pièces au kg

Gratinée de St Jacques sauce champagne sur lit de fondue de poireaux

12,00 € / pièce



Feuilleté aux escargots et girolles à l'huile de truffe

8,00 € / pièce



Bouchée à la reine aux fruits de mer

8,00 € / pièce



Bouchée à la reine aux ris de veau

8,00 € / pièce



Saucisson brioché pour 6 personnes

28,00 € / pièce



Escargots au beurre d'ail et persil

14,00 € la douzaine 13,00 € la douzaine pour 2 douzaines 12,00 € la douzaine à partir de 3 douzaines



Caille farcie et cuite farce fine aux champignons et marrons pièce de plus de 300g

12,50 € / pièce



Gratin dauphinois

5,00 € la pièce de plus de 300g

Le Pain

RETROUVEZ NOTRE GAMME DE PAINS ORIGINAUX ET SAVOUREUX.

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOS ACCORDS METS ET PAINS POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS DE FÊTE.



PAIN AUX ÉPICES DE NOËL

Farine de campagne agrémentée de notre mélange d'épices à pain d'épices. Accompagnera plus particulièrement le foie gras et le fromage.

3,80 € la pièce

PAIN AUX NOIX

Pain de campagne agrémenté de noix, un mélange de saveurs subtiles pour accompagner vos gibiers et vos fromages.

3,80 € la pièce

SOLOGNOT

Mariage de farine de blé et de lin et mélange de céréales. Recommandé pour sublimer vos plateaux de fromage.

PETIT MODÈLE 2,30 € la pièce GRAND MODÈLE 4,60 € la pièce

PAIN SEIGLE CITRON

Mélange de farine blanche et de seigle, zestes de citron. Idéal aux côtés de vos langoustes et crustacés.

3,80 € la pièce

PAIN AUX FIGUES

Pain de campagne agrémenté de figues. L'allié parfait du foie gras.

3,80 € la pièce

PAIN DE CAMPAGNE

Mariage de farines à l'ancienne. A déguster avec tous vos plats.

2,30 € la pièce

ALPILLETTE

L'incontournable de la maison Bergèse. Ce pain de tradition au levain naturel est proposé en baguette.

1,00 € la pièce

ou à la coupe, tranches larges et rustiques.

5,00 € le kg

BRIÉ AUX ABRICOTS

Ce pain moelleux se déguste toasté ou non.

L'allié de vos volailles et du foie gras.

5,00 € la pièce

PAIN DE MIE

A base de beurre fin et d'huile d'olive. Il vous permettra de réaliser de délicieux toasts.

4,80 € la pièce

PAIN AUX CRANBERRIES

Farine de campagne et cranberries. Accompagnera foie gras et fromages.

3,80 € la pièce



Dourguoi c'est si bon?

MAISON BERGÈSE DEPUIS 1992



TOUS NOS PRODUITS SONT ÉLABORÉS DANS NOS LABORATOIRES SELON LES TECHNIQUES TRADITIONNELLES







DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

Beurre fin français - Crème fraîche Baignes - Chocolat Valrhona - Farines à base de variétés de blé ancien faible en gluten - Vanille bourbon de Madagascar - Café pur arabica - Thés Mariage Frères.

UNE FABRICATION 100% MAISON

Pâtes : feuilletée - brisée - sablée - à baba - à chou - à brioche - à pain - à croissant. Crèmes : pâtissière - au beurre - aux amandes - chantilly - mousseline - bavaroise - anglaise.

Biscuits: joconde - dacquoise - financier - génoise - cuillère.

Glaces et sorbets.

Chocolats: bonbons (intérieurs et enrobages) et moulages.

Nougats: noir - blanc - fondant.

Praliné - nougatine - caramel - ganaches - coulis - meringues. Levain naturel à base de fruits (recette exclusive depuis 1999).

LES PRODUCTEURS LOCAUX

NOUS METTONS UN POINT D'HONNEUR À UTILISER DES PRODUITS DE SAISON ET À NOUS FOURNIR CHEZ DES PROFESSIONNELS LOCAUX

Minoterie de Tarascon (Saint Saturnin les Avignon) - Oeufs de la famille Bardelli (Saint-Rémy-de-Provence) - Lait de la ferme de la Tapy (St Andiol) - Fruits et légumes de saison et de producteurs locaux ou Potager de Manon (Saint-Rémy-de-Provence) - Epices : Entre Sel et Terre (Saint-Rémy-de-Provence) - Miel de M. Grégoire (Mollégès) - Huile d'olive de la Vallée des Baux - Fruits confits de la maison Lilamand.



Gaint-Démy-de-Provence

ARTISAN DE MÉTIER

TOUT L'ÉQUIPE DE LA MAISON BERGÈSE VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉEE!

Patisserie 18, rue Lafayette Tél. 04 90 92 01 97

鱳

Boulangerie
21, boulevard Marceau
Tél. 04 32 60 09 17



#maisonbergèse www.maisonbergese.com