



MB

MAISON BERGESE

Saint-Rémy-de-Provence

ARTISAN DE MÉTIER



www.maisonbergese.com

Noël 2021

Les bûches

NOËL 2021



TRADITIONNELLES



CRÈME PÂTISSIÈRE

GRAND CLASSIQUE DES FÊTES DE NOËL,
NOS BÛCHES À LA CRÈME PÂTISSIÈRE
LÉGÈRE DANS UN BISCUIT ROULÉ ET
DÉCORÉES D'UNE FINE COUCHE DE
CRÈME AU BEURRE.

- VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR •
 - CAFÉ PUR ARABICA •
 - GRAND-MARNIER •
- 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 2021

MOUSSE CONFITURE DE LAIT, GELÉE
DE CITRON VERT, BISCUIT MADELEINE
AU CITRON VERT

PROMENADE À MENTON

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND
CRU DE L'ÎLE DE GUANAJA, CŒUR À
LA GELÉE D'AGRUMES ET BISCUIT
CRAQUELIN CHOCOLAT,
DACQUOISE AUX AMANDES

NOËL CRÉOLE

MOUSSE LÉGÈRE À L'ANANAS ET
BISCUIT MOELLEUX À LA
NOIX DE COCO

JOUR DE NOËL

PANACOTTA VANILLE DE MADAGASCAR,
ÉCLATS DE PISTACHE, COMPOTÉE
DE FRAMBOISE ET BISCUIT PISTACHE

RENDEZ-VOUS

PARFAIT DE CHOCOLAT AU LAIT
CHOCOLAT BLANC SUR BISCUIT AU
CHOCOLAT NOIR

TENDRESSE

CRUMBLE CACAHUËTE, CŒUR AU
CARAMEL TENDRE ET MOUSSE
PRALINÉ CACAHUËTE, BISCUIT AMANDE

5 PERS : 25 €

6 PERS : 30,00€

8 PERS : 40,00€

12 PERS : 60,00€



Les desserts du Jour de l'An



L'ENTREMET SIGNATURE 2021

MOUSSE CONFITURE DE LAIT, GELÉE
DE CITRON VERT, BISCUIT MADELEINE
AU CITRON VERT

GLANUM

- MOUSSE DE CHOCOLAT NOIR
SUR UN LIT CROQUANT AMANDE
NOISETTE ET BISCUIT AMANDE

5 PERS : 25 €

6 PERS : 30 €

8 PERS : 40 €

RENDEZ-VOUS

PARFAIT DE CHOCOLAT AU LAIT
CHOCOLAT BLANC SUR BISCUIT
AU CHOCOLAT NOIR

TENDRESSE

- CRUMBLE CACAHUËTE, CŒUR AU
CAMEL TENDRE ET MOUSSE
PRALINÉ CACAHUËTE, BISCUIT AMANDE

Pour des raisons d'organisation et d'approvisionnement de nos matières premières, les commandes **doivent être passées à l'avance** :

- 24 décembre > avant le 20 décembre à midi
- 25 décembre > avant le 21 décembre à midi
- 31 décembre > avant le 27 décembre à midi
- 1er janvier > avant le 28 décembre à midi

Les gâteaux de soirée

1,80 € / PIÈCE



www.maisonbergese.com

Les douceurs 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

À LA PIÈCE OU À LA COUPE

NOUGAT FABRICATION MAISON

NOUGAT BLANC AUX AMANDES

NOUGAT NOIR AUX AMANDES

5,50 € LES 100 G



Les chocolats



RETROUVEZ NOTRE LARGE GAMME DE CHOCOLATS VALRHONA

À OFFRIR OU À DÉGUSTER

7,50 € LES 100G



www.maisonbergese.com

Apéritifs de fête

DE NOËL



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 DÎNATOIRES

ASSORTIMENT DE FEUILLETÉS SALÉS CLASSIQUES

3,60 € LES 100 G

PÂTE FEUILLETÉE PUR BEURRE GARNIE DE
FROMAGE, TAPENADE, OIGNON, GRATON,
JAMBON ET SAUCISSE

ENVIRON 10 FEUILLETÉS AUX 100 G

CROUSTILLES

PETITES GALETES CROUSTILLANTES
AU COEUR FONDANT
ENVIRON 15 PIÈCES AU KG

CROUSTILLES DE POMMES DE TERRE
AU CHEDDAR ET À LA CRÈME DE TRUFFE BLANCHE

35 € LE KG

CROUSTILLES DE POMMES DE TERRE AU CHEDDAR
28 € LE KG

FEUILLETÉ AUX ESCARGOTS, BEURRE PERSILLÉ
8 € / PIÈCE

SAUCISSON BRICOHÉ POUR 6 PERSONNES
28 € / PIÈCE

FILET MIGNON DE PORC EN CROUTE
SAUCE MOUTARDE
15 € / PIÈCE = ENVIRON 400GR

RIS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS EN PÂTE FEUILLETÉE
15 € / PIÈCE = ENVIRON 400GR

LES BOUCHÉES APÉRITIVES RAFFINÉES

, 1,60 € / PIÈCE

PALMIER SAUMON/FROMAGE
TORSADE PARMESAN/PAVOT
MINI BURGER AU CHEDDAR
MINI CROQUE-MONSIEUR

TARTELETTE FINE / CHUTNEY DE FIGUE /
MOUSSE DE ROQUEFORT / NOIX

RISTE D'AUBERGINE / POICHICHADÉ
SUR PAIN PITA

VERRINE DE MOUSSE DE FROMAGE FRAIS
AIL & PERSIL / CREVETTES FLAMBÉES

NOIX DE ST JAQUES / PÂTE FEUILLETÉE
CITRON / CITRONNELLE

PAIN VIENNOIS / MAGRET DE CANARD /
FROMAGE DE CHÈVRE / SALADE /
VINAIGRETTE AU MIEL

PAIN VIENNOIS / SAUMON / FROMAGE
FRAIS À L'ANETH / SALADE / CONCOMBRE



www.maisonbergese.com

Le Pain

RETROUVEZ NOTRE GAMME DE PAINS ORIGINAUX ET SAVOUREUX. LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOS ACCORDS METS ET PAINS POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS DE FÊTES.



PAIN AU MAÏS

CE PAIN À LA MIE JAUNE D'OR ET MOELLEUSE, OFFRE DES NOTES LÉGÈREMENT SUCRÉES ET ACCOMPAGNERA À MERVEILLE VOS APÉRITIFS

2,40 € LA PIÈCE

LE PAIN AUX NOIX

PAIN DE CAMPAGNE AGRÉMENTÉ DE NOIX, UN MÉLANGE DE SAVEURS SUBTILES POUR ACCOMPAGNER VOS GIBIERS ET VOS FROMAGES.

3,90 € LA PIÈCE

SOLOGNOT

MARIAGE DE FARINE DE BLÉ ET DE LIN ET MÉLANGE DE CÉRÉALES. RECOMMANDÉ POUR SUBLIMER VOS PLATEAUX DE FROMAGE

PETIT : 2,40€ LA PIÈCE
GRAND : 4,80 € LA PIÈCE

PAIN SEIGLE & SEIGLE CITRON

MÉLANGE DE FARINE BLANCHE ET DE SEIGLE (+ ZESTES DE CITRON), IDÉAL AUX COTÉS DE VOS LANGOUSTES ET CRUSTACÉS

3,90 € LA PIÈCE

PAIN AUX FIGUES

PAIN DE CAMPAGNE AGRÉMENTÉ DE FIGUES, L'ALLIÉ PARFAIT DU FOIE GRAS.

3,90 € LA PIÈCE

PAIN DE CAMPAGNE

MARIAGE DE FARINES À L'ANCIENNE, À DÉGUSTER AVEC TOUS VOS PLATS

2,40 € LA PIÈCE

ALPILLETTE

L'INCONTOURNABLE DE LA MAISON BERGÈSE, CE PAIN DE TRADITION AU LEVAIN NATUREL EST PROPOSÉ EN BAGUETTE

1,10 € LA PIÈCE

OU À LA COUPE

TRANCHES LARGES ET RUSTIQUES

5,00 € LE KILO

LE BRIÉ AUX ABRICOTS

CE PAIN MOELLEUX, SE DÉGUSTE TOASTÉ OU NON, L'ALLIÉ DE VOS VOLAILLES ET DU FOIE GRAS

5,00 € / PIÈCE

LE PAIN DE MIE

RÉALISÉ À BASE DE BEURRE FIN ET D'HUILE D'OLIVE, IL VOUS PERMETTRA DE RÉALISER DE DÉLICIEUX TOASTS.

4,80€/ PIÈCE

PAIN NORDIQUE

MÉLANGE DE FARINE DE BLÉ ET D'ORGE, D'AVOINE, DE SEIGLE ET DE SARAZIN, GRAINES DE TOURNESOL, LIN BLANC ET JAUNE

2,40 € LA PIÈCE



Pourquoi c'est si bon ?

MAISON BERGESE DEPUIS 1992



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



DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

BEURRE FIN FRANÇAIS – CRÈME FRAICHE DEBIC – CHOCOLAT VALRHONA – FARINES À BASE DE VARIÉTÉ DE BLÉ ANCIENS FAIBLE EN GLUTEN - VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR- CAFÉ PUR ARABICA – THÉS MARIAGES FRÈRE

UNE FABRICATION 100 % MAISON

PÂTES : FEUILLETÉE, BRISÉE, SABLÉE, À BABAS, À CHOUX, À BRIOCHE, À PAINS
CRÈMES : PÂTISSIÈRES, AU BEURRE, AUX AMANDES, CHANTILLY, MOUSSELINE, BAVAROISE, ANGLAISE
BISCUITS : JOCONDE, DACQUOISE, FINANCIER, GÉNOISE, CUILLÈRE
GLACES ET SORBETS
NOUGATS : NOIR, BLANC
PRALINÉ, NOUGATINE, CAMEL, 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) – ŒUFS DE LA FAMILLE BARDELLI (ST RÉMY DE PCE) –
FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON ET DE PRODUCTEUR LOCAUX
EPICES : ENTRE SEL ET TERRE (ST RÉMY DE PCE) – MIEL DE M GRÉGOIRE
(MOLLÉGÈS)– HUILE D'OLIVE DE LA VALLÉE DES BAUX – FRUITS CONFITS DE LA MAISON LILAMAND)



www.maisonbergese.com



MB

MAISON BERGESE

Saint-Rémy-de-Provence

ARTISAN DE MÉTIER



TOUTE L'EQUIPE DE LA MAISON BERGESE
VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES
DE FIN D'ANNÉE !

Pâtisserie

18 RUE LAFAYETTE
TEL : 04 90 92 01 97

Boulangerie

21 BOULEVARD MARCEAU
TEL : 04 32 60 09 17



#MAISONBERGESE
WWW.MAISONBERGESE.COM