



Carte
DE NOËL

2022

MB

MAISON BERGÈSE

Saint-Rémy-de-Provence

ARTISAN DE MÉTIER

Les bûches

NOËL 2022



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 2022

BISCUIT CHOCOLAT NOIR
CROQUANT DE CHOCOLAT 80 % DE CACAO
CRÉMEUX PAIN D'ÉPICES
GELÉE ET MOUSSE A LA CLÉMENTINE CORSE

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

FÉRIE BLANCHE

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

JOUR DE NOËL

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

RENDEZ-VOUS

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

TENDRESSE

CRUMBLE CACAHUËTE, CŒUR D'OEUF
CAMEL TENDRE ET MOUSSE
PRALINÉ CACAHUËTE, BISCUIT AMANDE

5 PERS : 27,50€

6 PERS : 33,00€

8 PERS : 44,00€

12 PERS : 66,00€



www.maisonbergese.com



Les desserts du Tour de l'An



L'ENTREMET SIGNATURE 2022

BISCUIT CHOCOLAT NOIR
CROQUANT DE CHOCOLAT 80 % DE CACAO
CRÉMEUX PAIN D'ÉPICES
GELÉE ET MOUSSE A LA CLÉMENTINE CORSE

RENDEZ-VOUS

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

GLANUM

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

TENDRESSE

CRUMBLE CACAHUËTE, CŒUR D'OEUF
CARAMEL TENDRE ET MOUSSE
PRALINÉ CACAHUËTE, BISCUIT AMANDE

5 PERS : 27,50 €

6 PERS : 33 €

8 PERS : 44 €

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

3,20 € LES 100G

NOUGAT FABRICATION MAISON

NOUGAT BLANC AUX AMANDES, AU MIEL DE LAVANDE
OU AU MIEL TOUTES FLEURS

NOUGAT NOIR AUX AMANDES
ET AU MIEL DE LAVANDE

5,50 € à 6,50 € 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

4,00 € LES 100 G

PÂTE FEUILLETÉE PUR BEURRE GARNIE DE
FROMAGE, TAPENADE, OIGNON, GRATON,
JAMBON ET SAUCISSE
ENVIRON 10 FEUILLETÉS AUX 100 G

LES BOUCHÉES APÉRITIVES RAFFINÉES

1,80 € / PIÈCE

PALMIER SAUMON/FROMAGE
TORSADA PARMESAN/PAVOT
MINI BURGER AU CHEDDAR

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

RISTE D'AUBERGINE / POICHICHADE
SUR PAIN PITA

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

NOIX DE ST JAQUES / PÂTE FEUILLETÉ
CITRON / CITRONNELLE

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

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

◆ 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

SAUCISSON BRIOCHÉ POUR 6 PERSONNES
28 € / PIÈCE

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

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

LES CANAPÉS

1,80 € / PIÈCE

SAUMON FUME, ST MORET A L'ANETH
FOIE GRAS, CHUTNEY DE FIGUE

SURIMI ET CREVETTE, MAYONNAISE FINE



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

MÉLANGE DE FARINE BLANCHE ET 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

FARINE DE SEIGLE + ZESTES DE CITRON, IDÉAL AUX COTÉS DE VOS LANGOUSTES ET CRUSTACÉS

3,90 € LA PIÈCE

PAIN AUX FIGUES

MÉLANGE DE FARINE BLANCHE ET 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

5,50 € 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'AVOÏNE, DE SEIGLE ET DE SARAZIN, GRAINES DE TOURNESOL, LIN BLANC ET JAUNE

2,40 € LA PIÈCE



Pourquoi c'est si bon ?

MAISON BERGÈSE 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, 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) – 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