

# Carte DE NOËL

2023



*MB*

MAISON BERGESE

*Saint-Rémy-de-Provence*

ARTISAN DE MÉTIER

# Les bûches

NOËL 2023



## 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, DE GANACHE AU CHOCOLAT  
ET DE CERISES AMARÉNA

### MARRON CHANTILLY

MOUSSELINE AU MARRON  
ENVELOPPÉE D'UN BISCUIT AU  
CHOCOLAT DÉCORÉ DE CHANTILLY



## RAFFINÉES

### ◆ LA BÛCHE SIGNATURE ◆

2023

BISCUIT MADELEINE  
CREMEUX AU MIEL DE LAVANDE  
MOUSSE LEGERE A LA VANILLE

### PROMENADE À MENTON

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

### RENDEZ-VOUS

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

### CRÉOLE

MOUSSE ANANAS  
ANANAS RÔTI FLAMBÉ AU RHUM  
BISCUIT DAQUOISE À LA COCO

### JOUR DE NOËL

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

### TENDRESSE

CRUMBLE CACAHUËTE, CŒUR D'OEUF  
CAREMEL TENDRE ET MOUSSE  
PRALINÉ CACAHUËTE, DACQUOISE  
AUX AMANDES

5 PERS : 27,50€

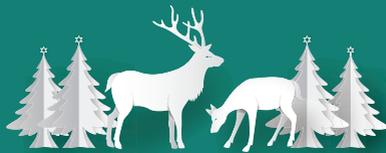
6 PERS : 33,00€

8 PERS : 44,00€

12 PERS : 66,00€



[www.maisonbergese.com](http://www.maisonbergese.com)



# Les desserts du Tour de l'An



## ◆ L'ENTREMET SIGNATURE ◆ 2023

BISCUIT MADELEINE  
CREMEUX AU MIEL DE LAVANDE  
MOUSSE LEGERE A LA VANILLE

## GLANUM

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

## MOUSSE DE FRAMBOISE

MOUSSE DE FRAMBOISE PUR FRUIT  
BISCUIT JOCONDE

## TENDRESSE

CRUMBLE CACAHUÈTE, CŒUR DE  
CAREMEL TENDRE ET MOUSSE  
PRALINÉ CACAHUÈTE, 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 & 25 décembre > avant le 20 décembre
- 31 décembre & 1er janvier > avant le 27 décembre

# Les gâteaux de soirée

2,00 € / PIÈCE



[www.maisonbergese.com](http://www.maisonbergese.com)

# Les douceurs de Noël

DES GOURMANDISES DE CHOIX SUR VOS TABLES DE FÊTES



## GRANDES FOUGASSES

7,50 € / PIÈCE

## PAIN D'ÉPICES

ULTRA MOELLEUX, GOURMAND ET PARFUMÉ

À LA PIÈCE OU À LA COUPE

2,90 € LES 100G

## NOUGAT FABRICATION MAISON

NOUGAT BLANC AUX AMANDES, AU MIEL DE LAVANDE

NOUGAT NOIR AUX AMANDES, AU MIEL DE LAVANDE

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](http://www.maisonbergese.com)

# Apéritifs 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 DÎNATOIRES



## ASSORTIMENT DE FEUILLETÉS SALÉS CLASSIQUES

**4,00 € LES 100 G**

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

**ENVIRON 10 FEUILLETÉS AUX 100 G**

## ◆ LES PAINS SURPRISE ◆

**45,00€**

### LE CHARCUTERIE

JAMBON BLANC, JAMBON CRU, RILLETTE DE CANARD, ROSETTE, MORTADELLE

### LE FROMAGE

BRIE, EMMENTAL, FROMAGE, AIL ET PERSIL, ROQUEFORT, REBLOCHON

### LE SAUMON & CO

SAUMON FUMÉ, OEUFS DE LUMP HOUMOUS, RISTE D'AUBERGINE TAPENADE CHEVRE

## LES MINIS VOL AU VENT

**2,00€ / PIÈCE**

NOIX DE SAINT JACQUES FLAMBÉE AU PASTIS  
SURIMI, THON, MAYONNAISE CIBOULETTE

POULET AU CURRY

CHEVRE, TAPENADE

ESCARGOT, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

FOIE GRAS

SAUMON MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON

DUXELLE DE CHAMPIGNONS,  
CHÂTAIGNE, PERSILLADE

## LES BOUCHÉES APÉRITIVES RAFFINÉES

**.2,00 € / PIÈCE**

PALMIER SAUMON/FROMAGE  
TORSADE PARMESAN/PAVOT

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

RISTE D'AUBERGINE, POICHICHADE,  
SUR PAIN PITA

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

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

MINI CROQUE MONSIEUR  
JAMBON BLANC, EMMENTAL

## CROUSTILLES

PETITES GALETTES 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

**30 € LE KG**

## ◆ LA BUCHE SALÉE ◆

**40,00 €**

UNE REVISITE DE NOTRE GRAND CLASSIQUE, UNE BÛCHE ROULÉE VERSION SALÉE, BISCUIT SALÉ AUX EPINARDS, FROMAGE FRAIS, SAUMON FUMÉ



# 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

**11 € LE KILO : PAIN D'ENVIRON 300 GR**

## 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.

**12 € LE KILO : PAIN D'ENVIRON 300 GR**

## SOLOGNOT

MARIAGE DE FARINE DE BLÉ ET DE LIN ET MÉLANGE DE CÉRÉALES.

RECOMMANDÉ POUR SUBLIMER VOS PLATEAUX DE FROMAGE

**9 € LE KILO : PAIN D'ENVIRON 300 GR**

## PAIN SEIGLE & SEIGLE CITRON

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

**12 € LE KILO : PAIN D'ENVIRON 300 GR**

## PAIN AUX FIGUES

MÉLANGE DE FARINE BLANCHE ET DE CAMPAGNE AGRÉMENTÉ DE FIGUES, L'ALLIÉ PARFAIT DU FOIE GRAS.

**12 € LE KILO : PAIN D'ENVIRON 300 GR**

## PAIN DE CAMPAGNE

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

**8 € LE KILO : PAIN D'ENVIRON 300 GR**

## ALPILLETTE

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

BAGUETTE

**1,20 € LA PIÈCE**

OU À LA COUPE

TRANCHES LARGES ET RUSTIQUES

**6 € LE KILO**

## LE BRIÉ DE NOËL

ABRICOT, POMME, PRUNEAU, GRAINE DE COURGE  
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

**12 € LE KILO : PAIN D'ENVIRON 300 GR**



# 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 BLÉS ANCIENS FAIBLE EN GLUTEN - VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR - CAFÉ PUR ARABICA - THÉS MARIAGE FRÈRES

## 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](http://www.maisonbergese.com)

MB

MAISON BERGESE

*Saint-Rémy-de-Provence*

ARTISAN DE MÉTIER

MERRY  
*Christmas*



TOUTE L'ÉQUIPE 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