

MB

MAISON BERGESE

*Carte de
Noël*

Edition 2025



Saint-Rémy-de-Provence

ARTISAN DE MÉTIER



LES BÛCHES

NOËL 2025

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**

5 PERS : 27,50€

8 PERS : 44,00€.

Forêt Noire

Génoise parfumée au cacao garnie de chantilly et cerises Amarena ganache au chocolat.

♥ Marron Chantilly

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

6 PERS : 33,00€

12 PERS : 66,00€

LES BÛCHES

NOËL 2025

Raffinées

LA BÛCHE SIGNATURE 2025

Biscuit madeleine à la vanille
Croustillant vanille
Crèmeux bergamotte
Mousse mandarine

RENDEZ VOUS

Biscuit au chocolat noir
Parfait de chocolat blanc et
chocolat au lait

LA BÛCHE GLACÉE 6 PERS

En édition TRES limitée
Disponible uniquement à
la PATISSERIE

Meringue suisse
Croustillant de fruits
sec et fève tonka
Crème glacée infusée
au café

PROMENADE A MENTON

Biscuit joconde
Cœur à la gelée d'agrumes
Craquelin citron
Mousse au chocolat noir grand
cru de l'île de guanaja

CREOLE

Biscuit dacquoise à la coco
Crèmeux mangue passion
Mousse ananas
Ananas rôti flambé au rhum

TENDRESSE ❤

Dacquoise aux amandes
Cœur de caramel tendre
Mousse praliné cacahuète
Crumble cacahuète

5 PERS : 30,00€

6 PERS : 36,00€

8 PERS : 48,00€

12 PERS : 72,00€

LES DOUCEURS DE NOËL



DES GOURMANDISES DE CHOIX SUR VOS TABLES DE FÊTES

GRANDES FOUGASSES

LA CLASSIQUE: huile d'olive et sucre

LE GIBASSIER : huile d'olive et grains d'anis

LA POMPE : huile d'olive, pastis, orange et citron

7,50€ la pièce



PAIN D'EPICES

Ultra moelleux, gourmand et parfumé

2,90€ les 100g



NOUGAT FABRICATION MAISON

Nougat blanc aux amandes et miel de lavande

Nougat noir aux amandes et miel de lavande

6,50€ les 100g



LES CHOCOLATS



A offrir ou à déguster

Retrouver notre large gamme de chocolat VALHRONA

8€ les 100g

APÉRITIFS DE FÊTE

Que vous célébrez les fêtes de fin d'année au travail, entre amis ou en famille, nous avons imaginé une carte festive spécialement pensée pour accompagner vos apéritifs dînatoires.

ASSORTIMENT DE FEUILLETES SALÉS CLASSIQUES

Pâte feuilletée pur beurre, garnie de fromage.

Tapenade, oignon, chorizo, jambon et saucisse

**environ 10 feuilletés au 100G
4€ les 100g**

LES MINIS VOL AU VENT

♥ Noix de Saint Jaques flambées au Pastis

- Mousse de crabe au piment d'Espelette
- Réduction de bisque de homard et crevettes flambées
- Fromage de chèvre frais et tapenade noire
- Escargot et beurre maître d'hôtel
- Mousse de foie gras
- Saumon mariné à l'huile d'olive et au citron
- Duxelles de champignon en persillade et châtaigne

2€ / pièce

LES BOUCHÉES APÉRITIVES RAFFINÉES

- Palmier saumon fromage
 - Torsade parmesan, pavot
- ♥ Tartelette fine, chutney de figue, mousse de fromage frais, noix
- Pain viennois, steak haché de boeuf, salade, sauce cocktail
 - Pain viennois, magret de canard, fromage de chèvre, salade, moutarde au miel
 - Pain viennois, saumon, fromage frais à l'aneth, salade, concombre
 - Mini croque monsieur, jambon blanc, emmental

2€ / pièce

CROUSTILLES

Petites galettes croustillantes au cœur fondant

- Croustilles de pommes de terres au cheddar

30€ le KG

♥ Croustilles de pommes de terres au cheddar et à la crème de truffe blanche

35€ le KG

environ 15 pièces au KG

LE PAIN DE NOEL

Retrouvez notre gamme de pains originaux et savoureux. Laissez-vous guider par nos accords mets et pains pour accompagner vos plats de fêtes.

PAIN SIGNATURE 2025

Cranberries, graines de courges, cubes d'oranges, brisures de châtaignes, noisette hachées grillées, graines de sésames noir, pépites de miel

14€ LE KILO

PAIN AU MAÏS

pain à la mie jaune d'or et moelleuse offre des notes légèrement sucrées et accompagnera à merveilles vos **apéritifs**.

- 11€ le KG : Environ 300g Pièce

PAIN AU NOIX

Mélange de farine blanche et de campagne agrémenté de noix. Un mélange de saveurs subtiles pour accompagner vos **gibiers** et vos **fromage**.

- 12€ le KG : Environ 300g Pièce

PAIN MULTICEREALES

Mariage de farine de blé, de lin ainsi qu'un mélange de céréales.

- 12€ le KG

PAIN SEIGLE CITRON

Farine de seigle + zestes de citron, idéal aux cotés de vos **langoustes** et **crustacés**.

- 12€ le KG : Environ 300g Pièce

PAIN AU FIGUES

Mélange de farine blanche et farine de campagne agrémenté de figues

l'allié parfait du foie gras

- 12€ le KG : Environ 300g Pièce

LE BRIÉ DE NOEL

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

ALPILLETTE

L'incontournable de la maison BERGESE, un pain de tradition au levain naturel :

- **BAGUETTE** : 1,20€ la Pièce
- **A LA COUPE** : 6€ le kilo

PAIN DE CAMPAGNE

Mariage de farine à l'ancienne, à déguster avec tout vos plats

- 8€ le KG : Environ 300g Pièce

PAIN DE MIE

Réalisé à base de beurre fin et d'huile d'olive

- 4,80€ / Pièce

PAIN NORDIQUE

Mélange de farine de blé / d'orge / d'avoine / seigle / sarazin / graines de tournesol / in blanc / jaune

Recommandé pour sublimer vos plateaux de **fromages**

- 12€ le KG : Environ 300g 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 QUALITÉS

Beurre fin français - crème fraîche Debic - chocolat Valrhona -
vanille bourbon de madagascar - farine de blé français de
variétés anciennes faibles en gluten - café pur arabica - thé
frères mariage

UNE FABRICATION 100% MAISON

Pâtes : feuilletées, brisée, sablée, à babas , à choux, 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

Levin naturel à base de fruit (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

Fruits et légumes de saison et de producteur locaux

Epices : Entre sel et terre (Saint Rémy De Provence)

Miels - Miel des demoiselles

Huile d'olive de la vallée des baux

Fruits confits de la maison Lilamand



MAISON BERGESE

Edition 2025



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

PÂTISSERIE

18 rue Lafayette
04 90 92 01 97

BOULANGERIE

21 boulevard Marceau
04 32 60 09 17

Saint-Rémy-de-Provence

ARTISAN DE MÉTIER



WWW.maisonbergese.com