

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

### 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.

5 PERS : 27,50€  
8 PERS : 44,00€.

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 célébriez 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 Jacques 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 merveille 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 : pâtisseries, au beurre, aux amandes, chantilly,  
mouseline, 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



MB

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