

MB

MAISON BERGESE

Saint-Rémy-de-Provence

ARTISAN DE MÉTIER



www.maisonbergese.com

NOËL 2018



Les bûches

NOËL 2018



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

FRAMBOISIER

UNE BUCHE TOUT EN FRAICHEUR MOUSSELIN VANILLE ET FRAMBOISES

MARRON CHANTILLY

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



RAFFINÉES

LA BUCHE SIGNATURE 2018

MOUSSE LÉGÈRE À LA MANDARINE, GANACHE MONTÉE YUZU ET BISCUIT SABLÉ

NOEL CRÉOLE

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

PROMENADE À MENTON

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

ESQUIROU

BAVAROISE AU CARAMEL, NOUGATINE AUX NOIX, ET MOUSSE AU GIANDUJA (MÉLANGE DE NOISETTES GRILLÉES ET DE FÈVES DE CACAO) DANS UN BISCUIT AUX AMANDES

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



Les bûches

NOËL 2018



GLACÉES

VACHERIN

CRÈME GLACÉE MAISON À LA VANILLE
DE MADAGASCAR ENTRE DEUX
MERINGUES ET RECOUVERTE D'UNE
ONCTUEUSE CRÈME CHANTILLY

POUR DES RAISONS D'ORGANISATION ET
D'APPROVISIONNEMENT DE NOS MATIÈRES
PREMIÈRES :

LES COMMANDES POUR LE 24 DÉCEMBRE
DOIVENT ÊTRE PASSÉES AVANT LE 22
DÉCEMBRE À MIDI ET LES COMMANDES
POUR LE 25 DÉCEMBRE DOIVENT ÊTRE
PASSÉES AVANT LE 23 DÉCEMBRE À MIDI.

5 PERS : 22,50 €

6 PERS : 30,00 €

8 PERS : 40,00 €

12 PERS : 60,00 €



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)

7,20 € / PIÈCE

PAIN D'ÉPICES

ULTRA MOELLEUX, GOURMAND ET PARFUMÉS

2,90 € / PIÈCE

MACARONS DE NOËL

(EDITION LIMITEE)

5,30 € LES 100 GR

NOUGAT FABRICATION MAISON

NOUGAT BLANC AUX AMANDES

NOUGAT NOIR AUX AMANDES

NOUGAT FONDANT (AUX FRUITS CONFITS LILAMAND)

5,30 € LES 100 G

Les chocolats



RETROUVEZ NOTRE LARGE GAMME DE CHOCOLATS DE FABRICATION MAISON

À OFFRIR OU À DÉGUSTER

7,40 € LES 100G



www.maisonbergese.com

Apéritifs et repas 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, DÉJEUNERS ET DINERS.

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

LES BOUCHÉES APÉRITIVES RAFFINÉES

1,60 € / PIÈCE

FFEUILLETÉ THON/FROMAGE FRAIS PERSILLÉ
PALMIER SAUMON/FROMAGE
TORSADA PARMESAN/PAVOT
MINI BURGER AU CHEDDAR
MINI CROQUE-MONSIEUR
MINI FLAN AU SAUMON

COUSTILLES DE POMME DE TERRE
AU CHEDDAR ET À LA CRÈME DE TRUFFE BLANCHE
35.00 LE KILO, ENVIRON 15 PIÈCES AU KG

GRATINÉE DE ST JACQUES SAUCE CHAMPAGNE
SUR LIT DE FONDUE DE POIREAUX
12.00 € / PIÈCE

FEUILLETÉ AUX ESCARGOTS
ET GIROLLES À L'HUILE DE TRUFFE
8.00 € / PIÈCE

SAUMON EN CROÛTE
SUR LIT D'ÉPINARD À LA
CRÈME DE TRUFFE BLANCHE.
8.00 € / PIÈCE

BOUCHÉE À LA REINE
AUX FRUITS DE MER
8.00 € / PIÈCE

BOUCHÉE À LA REINE
AUX RIS DE VEAU
8.00 € / PIÈCE

SAUCISSON BRIOCHÉ POUR 6 PERSONNES
28.00 € / PIÈCE

ESCARGOTS AU BEURRE D'AIL ET AU PERSIL
14.00 € LA DOUZAINÉ
13.00 € LA DOUZAINÉ POUR DEUX DOUZAINES
12.00 € LA DOUZAINÉ À PARTIR DE TROIS DOUZAINES

CAILLE , FARCIE ET CUITE
FARCE FINE AUX CHAMPIGNONS ET FOIE
GRAS. PIÈCE DE PLUS DE 300 GR.
12.50 € / PIÈCE

GRATIN DAUPHINOIS
5.00 € LA PIÈCE DE PLUS DE 300 GR



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 AUX CHÂTAIGNES

MÉLANGE DE FARINE BLANCHE ET DE FARINE DE CHÂTAIGNE. CE PAIN ACCOMPAGNERA PLUS PARTICULIÈREMENT LE FROMAGE ET LES SALADES

8,50 € LE KILO

LE PAIN AUX NOIX

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

8,50 € LE KILO

SOLOGNOT

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

5,00 € LE KILO

MÉTEIL

MÉLANGE DE FARINE BLANCHE ET DE SEIGLE, IDÉAL AUX COTÉS DE VOS LANGOUSTES ET CRUSTACÉS

7,50 € LE KILO

PAIN AUX FIGUES

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

5,50 € / PIECE

PAIN DE CAMPAGNE

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

5,00 € LE KILO

ALPILLETTE

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

1,00 € / PIÈCE
OU À LA COUPE

TRANCHES LARGES ET RUSTIQUES

5,00 € LE KILO

LE BRIÉ

NATURE

CE PAIN MOELLEUX, SE DÉGUSTE TOASTÉ OU NON

7,50 € LE KG

AUX ABRICOTS

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€ / PIECE



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 BAINES – 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, À CROISSANT
CRÈMES : PÂTISSIÈRES, AU BEURRE, AUX AMANDES, CHANTILLY, MOUSSELINE, BAVAROISE, ANGLAISE
BISCUITS : JOCONDE, DACQUOISE, FINANCIER, GÉNOISE, CUILLÈRE
GLACES ET SORBETS
CHOCOLATS : BONBONS (INTÉRIEURS ET ENROBAGES) ET MOULAGES
NOUGATS : NOIR, BLANC, FONDANT
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) –
LAIT DE LA FERME DE LA TAPY (ST ANDIOL) - FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON ET DE PRODUCTEUR LOCAUX DU
POTAGER DE MANON (ST RÉMY DE PCE) – 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

