

La brioche, les cakes, les pains
d'épices, les confitures et
les pommés.

Le pain du Château Richeux
du vendredi au dimanche

Les glaces de la Maison en
demi litre.

Les chocolats

12, place de la Victoire
35260 CANCALE
Tél. 02 23 15 12 70

Ouvert du jeudi au lundi
de 9h à 12h30 et
de 14h à 18h30



Les Maisons de Bricourt

Automne
2020

Yannick GAUTHIER
www.grain-de-vanille.com

La "pomme d'Émeraude"

Bavaroise au caramel beurre salé, pommes confites et galettes cancalaises.

Pour 4, 6 et 8 personnes.

La tarte "Mont-Blanc"

Crème et brisure de marron, meringue et chantilly vanille fendue de Madagascar.

Pour 4, 6 et 8 personnes.

Les mille-feuilles

Pour 4, 5, 6 pers.

Le mille-feuille à la vanille bourbon

Le mille-feuille praliné

Le mille-feuille pistache

La feuille d'automne chocolatée

Un biscuit, une meringue et un croquant praliné enrobé d'une mousse au chocolat des Caraïbes.

Pour 4, 6 et 8 personnes

Le "rocher de Cancale"

Meringue façon "Jacquelin" crème et croquant au praliné amande noisette.

La tarte chocolat et caramel beurre salé

Un fond de sablé tartiné d'un caramel beurre salé garni de chocolat.

La tarte chocolat

Pour 4, 6 ou 8 personnes

La tarte au citron meringuée

Pour 4, 6 et 8 personnes

Le Paris-Cancale Pour 4, 6 ou 8 personnes

Le Paris-Brest Pour 4, 6 ou 8 personnes

Le St-Honoré au praliné

Pâtisserie à commander la veille avant 16 heures,
par téléphone au 02 23 15 12 70.