

Les galettes cancalaises,  
les malouines épicées, les  
caramels au beurre salé,  
les cakes, les confitures,  
les pains d'épices,  
la petite collection de choux,  
la brioche et  
les pommés.

Les glaces de la Maison .



**Les Maisons de Bricourt**

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

Ouvert de 9h à 12h30  
et de 14h à 18h30

Fermé le mardi et mercredi  
*ouvert tous les mercredis à partir du  
mercredi 10 juillet et  
tous les jours du 31 juillet au 26 août inclus*

**ÉTÉ**  
**2019**

**Yannick GAUTHIER**  
[www.grain-de-vanille.com](http://www.grain-de-vanille.com)

# Les douceurs estivales

## **Le fraisier à la Cancalaise**

Biscuit à la noisette garni d'une crème mousseline à la vanille bourbon et fraises posées sur une galette cancalaise.

Pour 4,6, 8 ou 10 personnes

## **La charlotte pistache et fraises**

Des Fraises déposées sur une crème à la pistache, biscuit à la cuillère et gâteau breton au citron.

Pour 4, 6 ou 8 personnes

## **Le praliné**

Mosaïque déposée sur une ganache montée au chocolat du Mexique, une crème fouettée à l'amande douce et praliné craquant.

Taille unique pour 6 personnes

## **Le Pavlova**

Crème fouettée à la vanille, meringue, cassis éclatés et fruits rouges sur un sablé breton.

Disponible pour 4, 6 ou 8 personnes.

## **La Rosace aux fruits rouges**

Fraises et framboises déposées sur un sablé breton et crème citron.

Disponible pour 4, 6 ou 8 personnes.

# Les mille-feuilles

Pour 4, 5, 6 pers.

## **Le mille-feuille à la vanille bourbon**

## **Le mille-feuille chocolat**

## **Le mille-feuille au praliné**

## **Le mille-feuille à la pistache**

## **Le mille-feuille aux fruits rouges**

# Diverses gourmandises

## **Le Paris-Cancale**

## **Le Paris-Brest**

## **La tarte au citron meringuée**

Pour 4, 6 ou 8 personnes

## **La tarte chocolat caramel**

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

## **La tarte chocolat**

## **La tarte citron**

Pour 4, 6 et 8 personnes

## **La tarte aux fraises**

Pour 4, 6 et 8 personnes

## **La feuille chocolat**

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

Pour 4, 6 et 8 personnes

## **La ronde des douceurs (assiette gourmande)**

Le fraisier à la cancalaise, le mille-feuille vanille, les choux, le chocolat praliné.

Pâtisseries en portion "demi gâteaux"

Pour 6 personnes minimum

## **Les Mignardises**

Les éclairs, les choux, les tartelettes aux fruits rouges, les macarons.

Pour 8 personnes minimum.

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