

La brioche, les cakes, les pains
d'épices, les confitures et
les pommés à la pomme et à la
rhubarbe.

Le pain du Chateau 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 tous les jours
de 9h à 12h30 et
de 14h à 18h30

Dimanche de 9h à 18h30
en continu



Les Maisons de Bricourt

Été

2020

Yannick GAUTHIER
www.grain-de-vanille.com

Le fraisier à la Cancalaise

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

Pour 4,6, 8 ou 10 personnes

Le Pavlova aux Fraises

Crème fouettée à la vanille, meringue et fraises sur un sablé breton.

Disponible pour 4, 6 ou 8 personnes.

La Tarte Framboises et Pistache

Crème et chantilly pistache, framboises sur un sablé breton et tuile sésame.

Taille unique 6 personnes.

L'Éclat Breton

Compotée de rhubarbe, crème au riz au lait, crème fouettée au sarrasin, gâteau breton au caramel beurre salé.

Taille unique 6 personnes.

Les mille-feuilles

Pour 4, 5, 6 pers.

Le mille-feuille à la vanille bourbon

Le mille-feuille aux fruits rouges

Le mille-feuille praliné

Le mille-feuille pistache

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

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 aux fraises

Pour 4, 6 et 8 personnes

La tarte aux framboises

Pour 4, 6 et 8 personnes

La tarte au citron

Pour 4, 6 et 8 personnes

Le Paris-Cancale Pour 4, 6 ou 8 personnes

Le Paris-Brest Pour 4, 6 ou 8 personnes