

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

Les glaces de la Maison en
demi litre.

Les chocolats

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



Les Maisons de Bricourt

**Automne
2021**

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 crème fouettée à la vanille fendue de Madagascar.

Pour 4, 6 et 8 personnes.

Le Merveilleux

Meringue nature garnie d'une ganache montée au chocolat, crème fouettée à la vanille et copeaux de chocolat.

Taille unique 6 personnes.

La charlotte au poire, chocolat et sarrasin

Biscuit et croquant au sarrasin garni d'une crème au chocolat et de poire. Mousse au mascarpone.

Pour 4, 6 et 8 personnes.

Les mille-feuilles

Pour 4, 5, 6 personnes.

Le mille-feuille à la vanille bourbon

Le mille-feuille chocolat

Le mille-feuille au praliné

Le mille-feuille à la pistache

La feuille d'automne chocolatée

Biscuit et meringue, mousse au chocolat des Caraïbes.

Pour 4, 6 et 8 personnes.

Le "rocher de Cancale"

Meringue façon "Jaquelin" crème au praliné et amandes torréfiées.

Pour 4, 6 et 8 personnes.

La tarte chocolat caramel

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

Pour 4, 6 et 8 personnes.

La tarte chocolat

Pour 4, 6, 8 personnes.

Le Paris-Cancale

Pour 4, 6 et 8 personnes.

Le Paris-Brest

Pour 4, 6 et 8 personnes.

La tarte citron

Pour 4, 6 et 8 personnes.

Le St-Honoré au praliné

Pour 4, 6 et 8 personnes.

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