

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**

**Printemps  
2021**

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

## **Le fraisier à la Cancalaise**

Biscuit noisette, mousseline vanille, fraises et galettes « Cancalaise ».

Disponible pour 4, 6 ou 8 personnes.

## **La Pavlova**

Meringue et crème fouettée à la vanille, cassis éclatés et fraises.

Disponible pour 4, 6 ou 8 personnes.

## **La charlotte**

Biscuit au sucre noir, crème acidulée à la baie d'Andaliman, mousse mascarpone à la vanille et fraises.

Disponible pour 4, 6 ou 8 personnes.

## **La tarte aux fraises**

Disponible pour 4, 6 ou 8 personnes.

## **Le mille-feuille**

Pour 4, 5, 6 pers.

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

## **Le mille-feuille à la fraise**

## **Le mille-feuille praliné**

## **Le mille-feuille pistache**

## **La feuille chocolatée**

Meringue, mousse au chocolat des Caraïbes : croquant et biscuit et copeaux de chocolat.

Pour 4, 6 et 8 personnes.

## **Le praliné noisette**

Un biscuit tartiné d'un caramel mou et crème fouettée déposé sur un sablé, le tout à la noisette.

Pour 6 personnes.

## **La tarte chocolat et caramel beurre salé**

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

Pour 4, 6 et 8 personnes.

## **La tarte au chocolat**

Pour 4, 6 et 8 personnes.

## **La tarte au citron meringuée**

Pour 4, 6 et 8 personnes.

## **Le Paris-Cancal**

Pour 4, 6 ou 8 personnes.

## **Le Paris-Brest**

Pour 4, 6 ou 8 personnes.

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