

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

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.