

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

Ouvert du jeudi au lundi
de 9h à 12h30 et
de 14h à 18h30
Samedi et dimanche de 9h
à 18h30

Les Maisons de Bricourt



Automne
2022

Yannick GAUTHIER
www.grain-de-vanille.com

Le Royal au chocolat

Un biscuit aux épices "Equinoxiale", crème au chocolat du Mexique et mousse au chocolat de l'Équateur déposé sur un sablé au noix de Pecan.

Pour 4, 6 et 8 personnes.

Le Praliné

Biscuit à la pâte d'amande, bavaroise au praliné et praliné craquant au sarrasin.

Taille unique 6 personnes.

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.

Le mille-feuille à la vanille bourbon

Pour 4, 5, 6 pers.

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 et caramel beurre salé

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 et 8 personnes.

Le St-Honoré

Pour 4, 6 et 8 personnes.

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