

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



Yannick GAUTHIER
www.grain-de-vanille.com

Le Royal au chocolat Nouveauté

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 Nouveauté

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

Taille unique 6 personnes.

La charlotte aux fruits rouges

Nouveauté

Crème fouettée au yaourt garnie d'un confit de fruits rouges et un biscuit au sucre Moscovado.

Disponible pour 4, 6 ou 8 personnes.

La tarte aux fraises

Disponible pour 4, 6 ou 8 personnes.

Le mille-feuille à la vanille bourbon

Pour 4, 5, 6 pers.

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

Le fraisier à la Cancalaise

Biscuit noisette, mousseline à la vanille Bourbon, fraises Gariguettes et galettes « Cancalaise ».

Disponible pour 4, 6, 8 ou 10 personnes.

La Pavlova fraises et framboises

Meringue et crème fouettée à la vanille, fraises et framboises

Disponible pour 4, 6 ou 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.