

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](http://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.

## **La Praliné de Pâques** 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.

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

Pour 4, 5, 6 pers.

## **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.

## **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 "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.

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