

Mariage, Réception

LA BRIOCHE PUR BEURRE
C'EST NOTRE SPÉCIALITÉ...



Pour compléter* :

1 brioche d'1kg (15 pers) : 7€60
à partir de 10 kg : 6€80

Galettes cœurs : 0€30 pièce

N'hésitez-pas à nous consulter

Et pourquoi pas la traditionnelle
pièce-montée
pour terminer votre repas de fêtes ?

N'hésitez pas à venir vous renseigner
directement en magasin
ou à visiter notre site internet

www.brioche-gelineau.fr

Horaires d'ouverture

- Du mardi au samedi : 7h30 - 19h30
Sans interruption et toute l'année
- Ouvert les dimanches de Pâques, fête des Mères,
fête des Pères, Pentecôte et du 15 décembre au
31 janvier pour Noël et les galettes

68 avenue des Marronniers
(av. Kennedy) 49300 CHOLET

02 41 62 51 80



pacanete-communication.fr

La Gourmandise
SOUS TOUTES SES FORMES



www.brioche-gelineau.fr

CARTE
Annuelle

Spécialités

- BRIOCHE PUR BEURRE
- GÂCHE
- FONDANT CHOLETAIS
- TROPÉZIENNES
- TARTES / ENTREMETS



Tartes maison

Fruits Mélangés

Fruits au sirop ou fruits frais (selon saison), pâte brisée

Tarte du Soleil

Pâte sablée, crème mousseline et assortiment de fruits frais (selon saison)

Tarte Citron-Meringuée

Pâte sablée, crème citron réalisée avec des citrons frais et zestes de citron, Meringue à l'italienne

Tarte aux fraises

Pâte sablée, crème pâtissière ou crème mousseline, fraises (selon saison)

Amandine-Poire, Poire-Chocolat ou Poire-Caramel

Pâte sablée, crème d'amande et poires

Tarte normande

Pâte sablée, pommes, crème fraîche, lait, œuf, vanille

Tarte Roussillon

Pâte sablée, crème d'amande pistache, pommes et abricots, brisures de pistache

Crumble

Pommes, pommes-ramboises, pommes-rhubarbe, pommes-fraises... (ou autres fruits selon saison)

Choco-caramel

Pâte sablée, caramel et chocolat



Entremets maison

Selon saison

Carré Gourmand

Biscuit cacao, croustillant praliné, mousse au chocolat noir à l'ancienne et son crumble

Trois-Chocolats (nouvelle recette)

Biscuit Génoise chocolat, croustillant praliné, mousse légère chocolat noir, mousse chocolat lait, mousse chocolat blanc

Fascination

Biscuit génoise, mousse chocolat-ramboise, crémeux ramboise

Charlotte Poire-Choco ou fraises

Biscuit cuillère, crème bavaroise et fruits (selon saison)

Crousti-Poire

Sablé breton, crème légère à la vanille, poires caramélisées et caramel au beurre salé

Capitole

Biscuit génoise, crème légère à la vanille, ramboises et meringue italienne

Provençale

Biscuit moelleux à la ramboise, mousse nougat, ramboises et abricots poêlés, brisure de nougat

Nouveau !

La Tropézienne du Mois

Incontournables de La Brioche Gelineau

La brioche pur beurre tressée

Légèrement parfumée à la vanille, elle peut être nature, aux pépites de chocolat, pépites ramboise ou caramel, ainsi qu'à la praline

Gâche

Brioche à la crème fraîche et parfumée au rhum

Fondant Choletais

Biscuit moelleux et fondant entre le 4/4 et le Savoie

Tropézienne

Brioche et crème pâtissière aromatisée au Grand-Marnier. Nous vous la proposons également aux fraises, aux pépites de chocolat, au caramel ou pistache-ramboise... selon saison

Couronne Exotique

Brioche imbibée au sirop vanillé, compotée exotique, crème légère à la vanille et assortiments de fruits frais

Les tartes du moment

Réalisées selon nos envies, notre inspiration et selon la saison.

N'hésitez-pas à nous les demander... ou à visiter notre site internet



Francili

Biscuit croustillant citron, mousse et crémeux ramboise, mousse litchi

Douceur Angevine

Génoise, crémeux caramel, griottes et bavaroise légèrement parfumée au cointreau

Succès d'été

Biscuit macaron, crème mousseline à la vanille, fraises (selon saison)

Succès d'automne

Biscuit macaron, crème mousseline praliné, pommes à la cannelle et noisettes torréfiées (selon saison)

Macaron pommes-caramel, ou fraises-pistache (selon saison)

Fraisier, Poirier, Abricotier, Framboisier

Génoise, crème mousseline grand-marnier, fruits de saison et chantilly

Envie d'un dessert traditionnel...

Paris-Brest, Mille-feuilles, St Honoré, Moka...
N'hésitez-pas... Nous serons ravis de répondre à vos envies !!!

