

La Gourmandise
SOUS TOUTES SES FORMES



www.brioche-gelineau.fr

CARTE *Annuelle*

Spécialités

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



Incontournables **de La Brioche Gelineau**

La brioche pur beurre tressée

Légèrement parfumée à la vanille, elle peut être nature, aux pépites de chocolat, pépites framboise 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-framboise... selon saison

Couronne Exotique

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

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

Soufflé aux pommes

Se décline en pommes-fraises, pommes-framboises
ou pommes-abricots (selon saison)

Crumble

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

Choco-caramel

Pâte sablée, caramel et chocolat

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**





Entremets maison Selon saison

Carré Gourmand

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

Trois-Chocolats (Trois-rivières)

Croustillant chocolat blanc, mousse chocolat lait,
mousse chocolat noir, glaçage chocolat noir

Charlotte Poire-Choco ou fraises

Biscuit cuillère, crème bavaroise et fruits
(selon saison)

Fascination

Biscuit génoise, mousse chocolat-framboise,
crèmeux framboise

Crousti-Poire

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

Capitole

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

Provençale

Biscuit moelleux à la framboise, mousse nougat,
framboises et abricots poêlés, brisure de nougat

Francili

Biscuit croustillant citron,
mousse et crèmeux framboise, mousse litchi

Douceur Angevine

Génoise, crèmeux 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 !!!**



Mariage, Réception

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

Pour le vin d'honneur ou la soirée dansante

Nous vous proposons des couronnes
de 30 à 100 personnes*

30 personnes : 35€

40 personnes : 40€

60 personnes : 45€

70 personnes : 50€

100 personnes : 60€

Possibilité de louer un brancard
pour la danse de la brioche : 10€

* Tarifs pouvant évoluer selon matières premières.



Pour compléter* :

1 brioche d'1kg (15 pers) : 7€30

à partir de 10 kg : 6€50

Galettes cœurs : 0€25 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

