



## *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

### **Polonaise**

Brioche, crème pâtissière, kirsch, fruits confits... le tout recouvert de meringue aux amandes

### **Kennedy**

Brioche, crème légère à la vanille, recouvert d'une crème d'amande dorée au four

## *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**

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 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*

### **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)

### **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,  
crèmeux et mousse 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, fraise-pistache ou citron-framboise**

(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 !!!**

