



CARTE GOURMANDE Automne - Hiver

NOUVEAUTÉS

LE CÉLIA

(4/6 pers)

Palet breton, crémeux praliné,
confit mangue passion, caramel au chocolat.

LE CHOCOBREIZH

(4/24 pers)

Biscuit chocolat sans gluten, crémeux chocolat,
caramel tendre, mousse chocolat.

LE NOISETTE

(4/24 pers)

Croustillant praliné, mousse vanille intense,
biscuit noisette, crémeux noisette.

MANGUO

(4/24 pers)

Financier amande moelleux, morceaux de mangue,
mousse fraise, confit mangue passion.

MUZILLAC

57, rue d'Armorique - Tél. 02 97 41 54 08

VANNES

Galerie Centre Leclerc - Tél. 02 97 01 34 24

REDON

Route de Rennes - Tél. 02 99 72 95 89

AURAY

7, rue Abraham Duquesne - Tél. 02 97 29 99 49

SÉNÉ

Avenue de GEISPOLSHHEIM - Tél. 02 97 49 27 41

VANNES

92 avenue de la Marne - Tél. 02 97 69 76 61

LES CLASSIQUES DE «GAËL»

LE CHARLOTTE

(4/24 pers)

Biscuit cuillère, bavaroise vanille,
confit fraises et framboises.

LE CAPITOLE

(4/24 pers)

Génoise moelleuse, diplomate légère vanille, ..
framboises entières.

LE GACAO

(4/24 pers)

Biscuit dacquois chocolat moelleux, mousse chocolat
noir 69%, billes croustillantes, crémeux vanille.

LE 3 CHOCOLAT

(4/24 pers)

Biscuit joconde, croustillant praliné,
mousse chocolat noir, lait et blanc

TARTE BREIZH APPLE

(4/10 pers)

Sablé breton, mousseline caramel, pommes
caramélisés et éclats de nougatine.

LE PARIS-BREST

(4/8 pers)

Pâte à choux, mousseline praliné amande,
praliné à l'ancienne.

**Pour les Wedding Cakes & Number cake
nous consulter.**

LES SANS SUCRE DE GAËL (sur commande)

LE CHOCOLAT NOIR FRAMBOISES

(4/24 pers)

Craquant aux amandes sans sucre,
mousse chocolat noir et framboises entières.



Rejoignez-nous sur Facebook
Pâtisserie Gaël

