BOULANGER

Gaël

Artisan

Chocolats & Gourmandises

PATISSIER CHOCOLATIER





CARTE GOURMANDE
Automne - Hiver

NOUVEAUTÉS

LE FAÇON SNICKERS (4/6 pers)

Financier légé noisette, croustillant cacahuète, caramel avec éclats de cacahuète, crémeux cacahuète et diplomate vanille.

LE TONKA (4 à 24 pers)

Généreux biscuit brownie à la noisette, mousse chocolat infusée aux graines de tonka, biscuit sponge cake chocolat et bavaroise vanille.

LE CARAÏBE (4 à 24 pers)

Crumble croustillant, mousse caraïbe, dacquois coco moelleux et crémeux vanille intense.

GOURMAND (4 à 24 pers)

Croustillant praliné, biscuit dacquois noisette moelleux, crémeux chocolat et mousse chocolat au lait.

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 Geispolsheim - Tél. 02 97 49 27 41
VANNES
92 avenue de la Marne - Tél. 02 97 69 76 61

LES CLASSIQUES DE «GAEL»

LE CHARLOTTE (4 à 24 pers)

Biscuit cuillère, bavaroise vanille, confit fraises et framboises.

LE CAPITOLE (4 à 24 pers)

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

LE GACAO (4 à 24 pers)

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

LE 3 CHOCOLAT (4 à 24 pers)

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

TARTE BREIZH APPLE (4 à 10 pers)

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

LE PARIS-BREST (4/6/8 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 à 24 pers)

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

Rejoignez-nous sur Facebook
Pâtisserie Gaël