



CARTE GOURMANDE Printemps - Été

NOUVEAUTÉS

LE RIZ SOUFFLE CARAMEL (4 et 6 pers)

Croustillant riz soufflé praliné, mousse onctueuse chocolat noir 70%, crémeux chocolat lactée caramel, caramel tendre.

TROPICALE (4/24 pers)

Cake vanille, croustillant amande, confit mangue, mousse citron vert-passion-vanille.

NUANCE FRUITE (4/24 pers)

Biscuit financier moelleux, crémeux framboise, mousse légère vanille, confit mangue-passion.

CITRON VERT-FRAISE (4/24 pers)

Biscuit madeleine, mousse acidulé au citron vert, confit de fraise.

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 GEISPOLSHÉIM - Tél. 02 97 49 27 41

VANNES

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

LES CLASSIQUES DE «GAËL»

TARTE AUX FRAISES (4/6/8/10pers)

Sablé breton, crème mousseline vanille, fraises.

LE FRAISIER (4/24pers)

Génoise, mousseline vanille, fraises.

LE CAPITOLE (4/24pers)

Génoise moelleuse, diplomate légère vanille, framboises et meringue italienne.

LE 3 CHOCOLATS (4/24pers)

Croustillant praliné, biscuit joconde, mousse chocolat noir, mousse chocolat lait et mousse chocolat blanc.

L'incontournable! LE GACAO (4/24pers)

Biscuit dacquois chocolat, mousse chocolat noir 70% (Chocolat élaboré par Gaël) crémeux vanille et crispearls noir.

LE FAÇON CHARLOTTE (4/24pers)

Biscuit cuillère, bavaroise vanille intense et confit fraises-framboises.

LE PARIS-BREST (4/6/8/10pers)

Pâte à choux, mousseline praliné amande, et généreux morceaux de praliné à l'ancienne.

**Pour les Wedding Cakes & Number cakes
nous consulter**

LES SANS SUCRE DE GAËL (sur commande)

LE CHOCOLAT BLANC FRAMBOISES

Craquant aux amandes sans sucre
Mousse chocolat blanc framboises

LE GATEAU DU MOMENT

LA VERRINE DU MOMENT



Rejoignez-nous sur Facebook
Pâtisserie Gaël

