

# La Briacine

Pâtisserie & Salon de thé

## CARTE DE NOËL

### PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES (SANS GLUTEN)

fruits rouges frais, meringue, chantilly - 6 personnes

### PAVLOVA EXOTIQUE (SANS GLUTEN)

fruits exotiques frais, meringue, chantilly au citron vert - 6 personnes

### BÛCHE PORT HUE

mousse orange, crémeux chocolat 66%, meringue, biscuit madeleine

### BÛCHE MONT BLANC

mousse marron, compotée de cassis, meringue, biscuit madeleine

### BÛCHE EMILE BERNARD (SANS GLUTEN)

mousse passion, compotée de framboise, biscuit chocolat

### BUCHE STREUSEL FRAMBOISE

crème vanille mascarpone, compotée de framboise, streusel amande spéculos, biscuit pâte à choux

### BÛCHE SALINETTE (SANS GLUTEN)

mousse chocolat au lait, crème brûlée caramel, croquant riz soufflé, biscuit dacquoise noisettes

### BÛCHE ROYAL CHOCOLAT

mousse chocolat 67%, croquant praliné, biscuit succès

Pour vos réceptions, pensez à nos petits fours salés (feuilletés, mini-quiches...) et mignardises sucrées !

Soutenez les restaurateurs briacins à emporter :  
La Table du Béchet, La Ville Carrée, Le Nessay...

# BUCHES GLACEES

## ARMOR

sorbet pomme, glace sarrasin, caramel au beurre salé, sablé

## DUBELLAY

sorbet framboise, griottes, parfait praliné,  
biscuit chocolat croquant

## YUZU & CASSIS

sorbet citron & yuzu, sorbet cassis, meringue, biscuit pâte à choux

## EMILE BERNARD [GLACÉE]

sorbet framboise, sorbet passion, meringue, biscuit pâte à choux

## DÉLICE NOISETTE

glace vanille, glace rocher amandes, parfait noisette, meringue,  
biscuit pâte à choux

Bûche 4 pers : 22€ 6 pers : 32€ 8 pers : 42€

Bûche crème au beurre (café, chocolat, praliné, grand marnier)

4 pers : 20€ 6 pers : 30€ 8 pers : 40€

Pour des petits déjeuners de fête, pensez à commander brioches au beurre ou aux pralines roses et panettones. Nous pouvons aussi vous préparer des étuis de chocolat, mendiants, marrons glacés, orangettes, rochers praliné..

## PAINS AU LEVAIN BIO

Tourte de Seigle

Seigle-Citron

Pain des Prés

Petit Epeautre

Pain de Mie

Sarrasin

Tourte aux marrons

Chataigne-Figues

Algues de la Baie

Noix-Raisin

Abricot-Cranberry

Miche Royale (Amande, Noix, Noisette)

## JOYEUSES FÊTES

Ouvert 7/7 pendant les vacances scolaires : 8h-19h

02 99 88 32 39 - @labriacine facebook & instagram

# La Briacine

Pâtisserie & Salon de thé

## CARTE DU REVEILLON

### PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES (SANS GLUTEN)

fruits rouges frais, meringue, chantilly - 6 personnes

### PAVLOVA EXOTIQUE (SANS GLUTEN)

fruits exotiques frais, meringue, chantilly au citron vert - 6 personnes

### SAINT SYLVESTRE

crème praliné, crémeux mangue, griottines, biscuit dacquoise noisette

### SAINT HONORÉ

choux pâtisseries au caramel, crème légère vanille, chantilly, pate feuilletée - 6 personnes

### BÛCHE MONT BLANC

mousse marron, compotée de cassis, meringue, biscuit madeleine

### BÛCHE STREUSEL EXOTIQUE

compotée mangue-ananas, crème légère coco, streusel coco, biscuit pate à choux roulé

### BUCHE STREUSEL FRAMBOISE

crème vanille mascarpone, compotée de framboise, streusel amande spéculos, biscuit pâte à choux roulé

### BÛCHE ROYAL CHOCOLAT

mousse chocolat 67%, croquant praliné, biscuit succès

Pour vos réceptions, pensez à nos petits fours salés (feuilletés, mini-quiches...) et mignardises sucrées !

Soutenez les restaurateurs briacins à emporter :  
La Table du Béchet, La Ville Carrée, Le Nessay...

# BUCHES GLACEES

## DUBELLAY

sorbet framboise, griottes, parfait praliné,  
biscuit chocolat croquant

## EMILE BERNARD [GLACÉE]

sorbet framboise, sorbet passion, meringue, biscuit pâte à choux

## DÉLICE NOISETTE

glace vanille, glace rocher amandes, parfait noisette, meringue,  
biscuit pâte à choux

Bûche 4 pers : 22€ 6 pers : 32€ 8 pers : 42€

Glaces et sorbets maison en bocal consigné :  
sarrasin, bergamote, framboise, citron & yuzu, passion...

Pour des petits déjeuners de fête, pensez à commander viennoiseries au beurre Bordier, brioches au beurre ou aux pralines roses, panettones, biscuits maison en boîte en fer...

Nous pouvons aussi vous préparer des étuis de chocolat, mendiants, marrons glacés, orangettes, rochers praliné...  
Contactez-nous pour des cadeaux d'entreprise gourmands !

## PAINS AU LEVAIN BIO

Tourte de Seigle  
Seigle-Citron  
Pain des Prés  
Petit Epeautre  
Pain de Mie  
Sarrasin

Tourte aux marrons  
Chataigne-Figues  
Algues de la Baie  
Noix-Raisin  
Abricot-Cranberry  
Miche Royale (Amande, Noix, Noisette)

## BONNE ANNÉE !

Ouvert 7/7 pendant les vacances scolaires : 8h-19h  
02 99 88 32 39 - @labriacine facebook & instagram