

Les bûches 2024

Du 23 au 31 décembre

4 pers: 24.00 €

6 pers: 36.00 €

8 pers: 48.00 €

La bûche «São Tomé» NOUVEAUTÉ

La vanille de São Tomé pour parfumer un biscuit moelleux, une crème de riz au lait, une ganache montée et un caramel aux noix de pécan.

La bûche «Méditerranée» NOUVEAUTÉ

Un biscuit au safran du Maroc, une marmelade de cédrat, une crème à la pistache et une crème fouettée à la mascarpone.

La bûche «Équateur» NOUVEAUTÉ

Une crème végétale à la poudre équinoxiale® déposée sur un gâteau au chocolat autour de l'équateur, composé d'un biscuit à la banane, d'un moelleux au chocolat et d'une mousse au chocolat au lait.

La bûche «Pomme d'Émeraude»

Pommes fondantes, bavaroise au caramel beurre salé et Galettes Cancalaises®.

La bûche glacée

Taille unique 6 personnes: 38 €

Un coeur de nougat glacé au sarrasin, une glace à la noisette et une mousse glacée au chocolat.

Le Mille-feuille de Madagascar

À partir de 15 heures pour le 24 et le 31 décembre

4, 5 ou 6 personnes: 4,20 € la part

Le Saint Sylvestre

Uniquement le 31 décembre

4 personnes: 24,80€

6 personnes: 37,20€

Un biscuit moelleux à la châtaigne, un confit de griotte, une mousse légère au chocolat et un craquant à la graine de courge.

Les huîtres en chocolat

Le Homard en chocolat

Les coffrets de chocolat

Les bûches traditionnelles

Uniquement le 24 décembre

Traditionnelle à la vanille

Un biscuit roulé garni d'une crème mousseline à la vanille.

Traditionnelle chocolat

Un biscuit roulé garni d'une ganache montée au chocolat.

Traditionnelle café

Un biscuit roulé garni d'une crème mousseline au café.

Pour Noël et le Nouvel An, veuillez passer vos commandes au plus tard le 22 et 29 décembre avant 16h.

**L'équipe de Grain de Vanille®
vous souhaite de joyeuses fêtes
et une belle année 2025.**

*La pâtisserie sera ouverte
du 19 au 24 et du 26 au 31 décembre.*

Fermée le 25 décembre et le 1er et 2 janvier

Les fêtes

2024



*12 place de la Victoire - 35260 Cancale
Tél. 02 23 15 12 70
www.grain-de-vanille.com*



*Grain
de Vanille®*

Yannick Gauthier

LES MAISONS DE BRICOURT