



Nos Pâtisseries

Saveurs fruitées

- Le Saint Ange: mousse de framboises, génoise, décor de framboises.
- Le Passion: mousse aux fruits de la passion, génoise, décor aux fruits variés.
- La tarte aux fruits rouges: pâte brisée, frangipane aux amandes, mousse légère à la pistache, fruits rouges variés.
 - Le Chiboust: pâte feuilletée, pommes poêlées, mousse légère caramélisée.
- Le Soufflé aux poires: génoise, mousse de poires, lamelles de poires et coulis chocolat.

Saveurs chocolatées

- La Feuillantine: mousse au chocolat noir, biscuit croquant praline, copeaux au chocolat blanc et noir.
- Le 3 chocolats: mousse au chocolat blanc, mousse au chocolat noir, pailleté chocolat au lait, génoise.
 - L'opéra: ganache au chocolat, ganache au café, biscuit pain de gène.
- L'Alexandra: (uniquement en 6 personnes) mousse au chocolat noir, palet de meringue, enrobé de chocolat au lait.
 - Le Merveilleux: (uniquement en 6 personnes) mousse au chocolat, meringue.
 - Le spéculoos: palet de meringue, mousse légère au spéculoos.

Les classiques

- Misérable
- Le St Honoré: pâte feuilletée, crème vanille, chantilly et choux chocolat.
- Le Solferino: pâte feuilletée, crème pâtissière vanille, croisillons pâte à choux.
 - Le Paris-Brest: pâte à choux, mousse praline.
 - Les tartes aux fruits

Les pièces montées en choux

- Divers décors, choux vanille, chocolat, café, praliné ou spéculoos.

Les wedding cakes

Inspirés de vos passions, de votre faire part, du thème de votre fête, nous tacherons, sur demande, de faire un décor qui vous ressemble et qui puisse satisfaire vos envies.

N'hésitez pas à demander plus d'informations dans nos boutiques

Maison Bril – Bailleul – France
33 Rue d'Ypres tel : 03 28 49 07 28
740 Route de Meteren tel : 03 28 49 09 81
Rue de la Gare tel : 03 28 49 10 71

Maison Bril – Poperinge – België
Paardenmarkt 9
Tel 057 300 406