



Le Bouscat Bordeaux



Depuis 3 générations, la maison Taupy
réalisent des pâtisseries toujours plus
gourmandes.

Au sein du laboratoire, le savoir-faire artisanal
des maîtres pâtisseries, chocolatiers et
boulangers, se met à l'oeuvre afin de vous
confectionner (avec talent) des entremets,
tartes, viennoiseries et autres douceurs pour
le plus grand plaisir de vos papilles.
Ils choisissent les meilleurs produits tel que le
fameux chocolat Valrhona.



LES ENTREMETS

BOUSCAT

Mousse au chocolat noir pur Madagascar, crémeux vanille, biscuit chocolat et amandes effilées et grillées

FORÊT NOIRE

Biscuit chocolat au vieux rhum, mousse au chocolat noir, chantilly et copeaux de chocolat noir

SUCCES

Biscuit moelleux aux amandes, crème au praliné noisettes et amandes effilées

ROYAL

Feuilleté croustillant praliné aux noisettes et mousse au chocolat noir

RUSSE

Biscuit amandes, crème praliné aux noisettes, crème pistache et amandes en grains torréfiées

OPERA

Biscuit Joconde, crème au café, crème au chocolat noir et glaçage au chocolat noir

SACHER

Biscuit Sacher, ganache au chocolat noir et glaçage au chocolat noir

FRAISIER - FRAMBOISIER *Disponible le week-end*

Mousseline à la vanille, génoise parfumée au rhum et fraises ou framboises

PARIS BREST *Disponible le week-end*

Pâte à chou et crème mousseline au praliné noisette

PROFITEROLES

Biscuit pâte d'amande, mousse au chocolat noir et mini choux garnis de suprême vanille

MILLEFEUILLE VANILLE *Disponible le week-end et/ou sur commande*

Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille et glaçage

SAINT HONORE

(crème chantilly ou crème pâtissière ou chocolat)

Pâte à chou, pâte feuilletée et crème chantilly ou crème patissière ou chocolat

BONBONNIERE *Disponible le week-end et/ou sur commande*

Eclairs montés sur du caramel, crème pâtissière au chocolat allégée à la chantilly et rosace de chantilly

- se décline en éclairs café/chocolat, vanille/chocolat, tout chocolat -

SOIE ROUGE

Mousse de chocolat Ivoire, feuilleté croustillant au praliné et coulis de framboises

MONT BLANC

Meringue italienne, framboises et biscuit à la framboise



LES TARTES

Dans le respect du rythme saisonnier, certaines de nos tartes ne sont pas disponibles toute l'année.

FRAISES

Pâte sablée, crème chantilly à la vanille ou crème pâtissière et fraises

FRAMBOISES

Pâte sablée, crème chantilly à la vanille et framboises

FRAISES ET FRAMBOISES

Pâte sablée à la crème d'amandes et framboises, fraises et framboises

MACARONADE

Biscuit à base de pâte d'amandes, mousseline pistache et assortiments de fruits

CRÈME BRULÉE *Disponible le week-end*

Sablé breton et crème brûlée à la vanille

ESTIVALE *Disponible au printemps et été*

Dacquoise de noix de coco, riz au lait aux grains de vanille et suprême de pamplemousses et oranges

CITRON OU CITRON MERINGUÉ

Pâte sablée et crème de citron (ou crème de citron et meringue)

CHOCOLAT *Disponible en automne et hiver le week-end*

Sablé breton et ganache au chocolat noir caraïbe 66 % de cacao minimum

TUTTI FRUTTI

Pâte sablée, crème pâtissière et assortiment de fruits

FLEUR EBEN *Disponible en automne et hiver le week-end*

Pâte sablée, crèmeux à la framboise, coulis de framboise, mousse au chocolat noir Manjari 64 % Pur Madagascar et framboises fraîches

TARTE BOURDALOUE *Disponible le week-end*

Pâte sablée, crème frangipane et poires

POMMES *Disponible le week-end*

Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille, compote de pommes et pommes fraîches



LES PETITS FOURS

RÉDUCTIONS SUCRÉES

Assortiments de réductions inspirées de nos tartes et entremets
(éclairs - tartelettes - royal - russe - opéra - choux - ...etc.)

Plateaux de 15, 20, 25, 30 ou plus selon demande

PETITS FOURS SECS

Tuile aux amandes

Viennois citron

Marquise

Cookie chocolat et noisettes

Mini palmier

Mini financier

Mini madeleine

Mini macaron au chocolat

Langue de chat

Meringue enrobée de chocolat

Madeleine nature, chocolat noir ou chocolat au lait

LE CANNELÉ

La spécialité bordelaise par excellence. Une pâte tendre au goût de rhum et vanille enrobée d'une croûte croquante et caramélisée.

- sur commande -

LES GÂTEAUX DE VOYAGE

Cake à l'orange ou au citron (grand format ou format individuel)

Gâteau basque

Chausson aux pommes

Jésuite

Macaron au chocolat

Kouglof

Frangipane *Disponible le week-end*

Brioché *Disponible en décembre, janvier, février et mars*

Crêpe au sucre

Délice aux framboises

LES MACARONS

amande - pistache - citron - fraise - framboise - chocolat - passion - orange - caramel

Coffret de macarons assortis par 7, 10, 15 ou 20 pièces



LA VIEINNOISERIE

FORMAT CLASSIQUE

Chocolatine
Croissant
Pain aux raisins
Mini brioché
Pain au lait
Brioche parisienne
Roulé au praliné

MINI VIEINNOISERIE

Sur commande 48h à l'avance

Pain au chocolat
Croissant
Pain aux raisins

LES ROULEAUX DE PÂTE

Pur beurre, sans additifs, dans la plus pure tradition artisanale

Pour toutes vos préparations de tarte, quiche pizza et autres réalisations culinaires maison, nous confectionnons pour vous des rouleaux de pâte feuilletée prête à dérouler.

Infiniment croustillante et dorée, nous vous conseillons une précuisson.

Le papier sulfurisé peut être enlevé car nos pâtes sont riches en beurre.



LA BOULANGERIE

LA BAGUETTE BANETTE

Farine de froment. Croûte dorée et croustillante, mie nacrée, moelleuse et aérée. Saveur beurre noisette

Suggestions d'accompagnement : relève tous les plats (chocolats, sauces, viandes, poissons)

LA BAGUETTE TAUPY

Farine de tradition française. Croûte craquante et fine, mie nacrée et pulpeuse. Saveur de fruits secs.

Suggestions d'accompagnement : sauces, toastés, fromages à pâte molle, fruits de mer, foie gras

LA BAGUETTE CÉRÉALES

Farine de froment aux graines de sésame, pavot, millet et tournesol. Croûte craquante et mie nacrée.

Saveur de graines torrifiées.

Suggestions d'accompagnement : salades, petits déjeuner, fromage, omelettes, crudités

LA BAGUETTE ESSENTIELLE

Farine de froment T80 écrasée à la meule de pierre. Croûte brune et mie beige et charnue. Saveur de miel et de fruits secs.

Suggestions d'accompagnement : plats en sauces, rôtis, grillades, fromages à pâte molle

LA DÉJEUNETTE

Farine de froment. Croûte dorée et croustillante, mie nacrée, moelleuse et aérée. Saveur beurre noisette.

Suggestions d'accompagnement : relève tous les plats (chocolats, sauces, viandes, poissons)

LA FICELLE

Farine de froment. Croûte dorée et croustillante, mie nacrée, moelleuse et aérée. Saveur beurre noisette.

Suggestions d'accompagnement : relève tous les plats (chocolats, sauces, viandes, poissons)

LE VIKING

Farine de froment, orge et seigle et graines de tournesol, lin, sésame et millet. Croûte fine et mie tendre et onctueuse.

Suggestions d'accompagnement : saumon, fruits de mer, toastés avec du miel ou de la confiture

LE PAVE DE TRADITION ET LE MARIE ANTOINETTE

Farine de tradition française. Croûte craquante et fine, mie nacrée et pulpeuse. Saveur de fruits secs.

Suggestions d'accompagnement : sauces, toastés, fromages à pâte molle, fruits de mer, foie gras

LE PAIN AUX FIGUES *Uniquement pendant les fêtes de fin d'année*

Farine de froment aux figues fraîches. Croûte fine et mie moelleuse.

Suggestions d'accompagnement : fromages à pâte pressée, foie gras

LE PASTOUKING

Farine de seigle T170 et de froment. Graines de tournesol, lin, sésame et millet. Croûte épaisse et mie brune, dense et charnue. Bon goût de levain et légèrement acidulé.

Suggestions d'accompagnement : Gibier, fromages à pâte pressée, charcuterie

LE PETIT PAIN ROND *Uniquement sur commande*

Farine de froment. Croûte dorée et croustillante, mie nacrée, moelleuse et aérée. Saveur beurre noisette.

Suggestions d'accompagnement : relève tous les plats (chocolats, sauces, viandes, poissons)

LE PAIN DE MIE

Fabrication selon la tradition française à la farine sans additifs



LES PETIS FOURS SALÉS

Idéal pour vos buffets dînatoires, apéritifs entre amis, en famille ou réunions professionnelles.

PETITS FOURS FEUILLETÉS À FAIRE CHAUFFER

Quiche

Pizza

Feuilleté aux olives

Pruneaux au bacon

Feuilleté à la saucisse

Assortiments par plateau de 15, 20, 25, 30 ou plus selon demande.



CANAPÉS FROIDS

Uniquement le week-end et en période de fêtes de fin d'année ou sur commande

Saumon

Foie gras

Asperges

Crudités

Crabes

Crevette

Jambon cru

Oeuf tomate

Assortiments par plateau de 15, 20, 25, 30 ou plus selon demande.



ALLUMETTES AU FROMAGE

Allumettes de pâte feuilletée au fromage dorées à souhait et croquantes.

Sachet de 135 gr.



Pâtisier Chocolatier
Maître Artisan
Taupy

Jivara 40%
au riz soufflé
Crèmeux et Cacaoté



Pâtisier Chocolatier
Maître Artisan
Taupy

6, Quai Jean-Baptiste
14, Avenue de la République
Le Havre

LES CHOCOLATS

BALLOTINS

Disponible en chocolats noirs et laits assortis ou tout chocolat noir.

Pralinés - ganaches purs origines - ganaches mariages de grands crus - ganaches parfumées - pâtes d'amandes

N°1 - 250 gr. / N°2 - 350 gr. / N°3 - 500 gr. / N°4 - 720 gr. / N°5 - 950 gr.



TABLETTES

• MARIAGES DE GRANDS CRUS •

Caraiïbes 66% équilibré et voluptueux

Jivara 40% crémeux et cacaoté

-

Déclinés aux noisettes, aux amandes, au riz soufflé, à la crêpe dentelle, aux oranges confites (Caraiïbes) ou citrons confits (Jivara)

• PURS ORIGINES •

Pur Venezuela 72% cacaoté et corsé

Pur Ghana 68% chocolaté et grillé

Pur Madagascar 64% acidulé et fruits rouges

Pur Brésil 62% fruits séchés et thé noir

Tablette de 100 gr. minimum

• MINI TABLETTES •

Caraiïbes 66% ou Jivara 40% agrémentées de noisettes entières torréfiées à coeur

Sachet de 175 gr.



PALETS DE DÉGUSTATION

Petits palets de chocolat fin au format idéal pour la dégustation

Pur Venezuela 72% cacaoté et corsé

Pur Ghana 68% chocolaté et grillé

Pur Madagascar 64% acidulé et fruits rouges

Pur Brésil 62% fruits séchés et thé noir

Étui de 250 gr. - Coffret de 600 gr. composés des 4 purs origines



LES SPÉCIALITÉS AU CHOCOLATS

MENDIANTS

Palets de chocolat fin agrémentés de noisettes et d'amandes entières torréfiées à coeur, de citrons et d'oranges confites, de figues et d'abricots

Coffret de 140 gr. / 200 gr. / 280 gr.

EQUINOXES

Amandes et noisettes torréfiées et enrobées de chocolat au lait, noir et Dulcey.

Sachet de 150 gr. / 200 gr.

Coffret de 200 gr. / 280 gr. / 400 gr.

MERINGUES ENROBÉES DE CHOCOLAT

Mini meringues à la vanille enrobées de chocolat noir

Sachet de 100 gr.

ORANGETTES

Écorces d'oranges confites enrobées de chocolat noir

Coffret de 140 gr.

SUCETTES AU CHOCOLAT

Caraiibes 66% (noir)

Jivara 40% (lait)

Ivoire 35% (blanc)

-

Déclinées en différentes tailles à l'unité et en sachet de 4 sucettes

PÂTE À TARTINER

Véritable pâte à tartiner aux noisettes

Pot de 150 gr.

LA CONFISERIE

Coffret de pâtes de fruits assorties

Fraise - framboise - passion - abricot - mandarine - poire - citron-cassis - ananas

Coffret de 12, 21 ou 42 pâtes de fruits

Sachet de 2 barrettes

LES GLACES ET SORBETS

Chocolat
Vanille
Café
Vanille praliné
Fraise
Framboise
Citron
Pistache
Rhum raisins
Caramel à la fleur de sel

Disponible en pot individuel de 10 cl. ou en pot à partager de 50 cl.
- uniquement disponible de mai à septembre -

LE PANIER DE CÈPES

Nougatine aux amandes, glace vanille, glace chocolat noir et enrobage au chocolat noir
Pour 6 personnes
- uniquement sur commande -

LA CRÈME CHANTILLY

Pour une touche de légèreté et de vanille sur vos compositions glacées et autres gourmandises

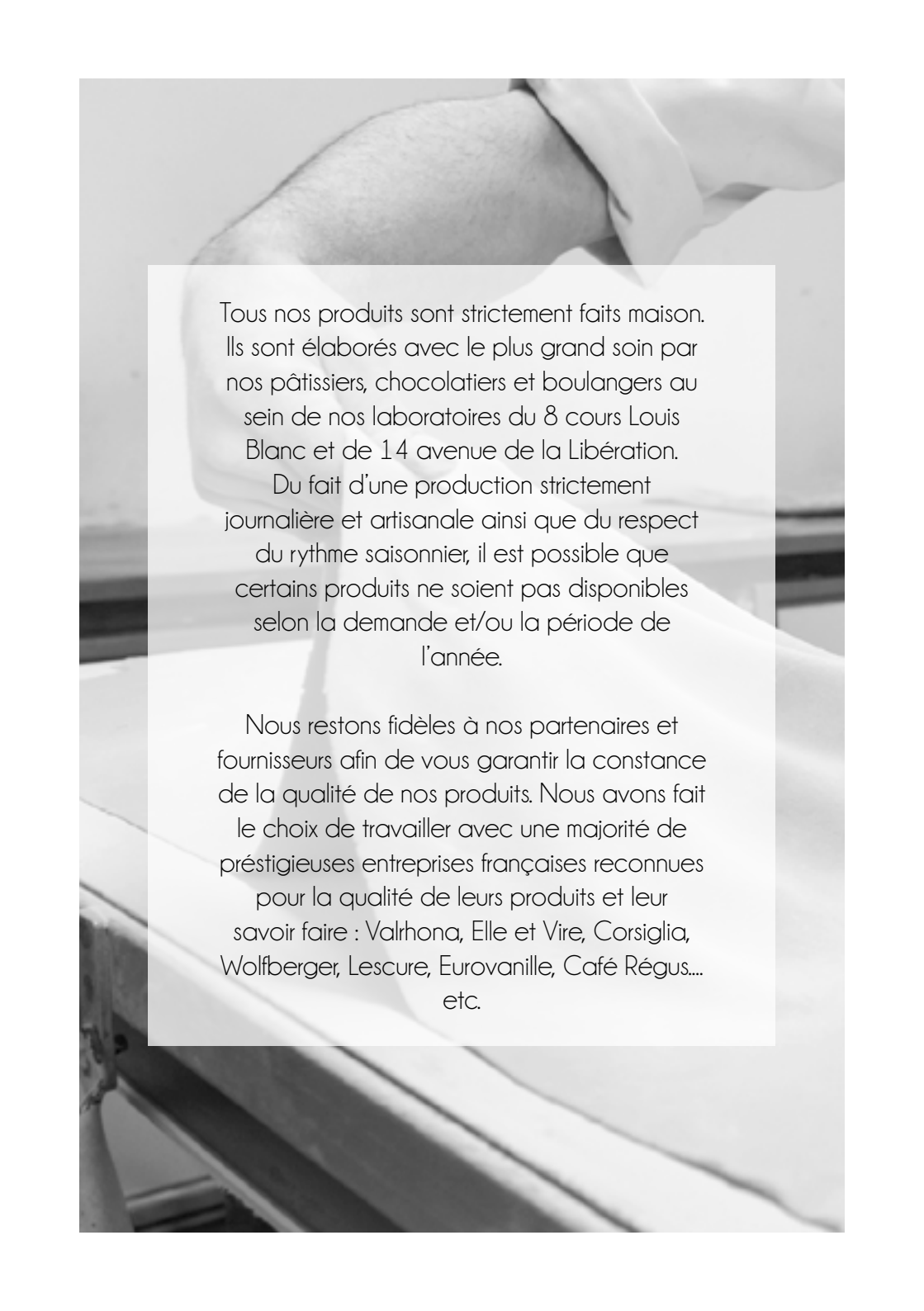
Pot de 250 ml.
- uniquement sur commande -

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Disponible en petit pot déclinée en mousse au chocolat noir et chocolat au lait.



Pour plus de renseignements ou toutes autres demandes spécifiques n'hésitez pas à nous contacter par téléphone ou à venir nous rencontrer dans une de nos boutiques



Tous nos produits sont strictement faits maison. Ils sont élaborés avec le plus grand soin par nos pâtisseries, chocolatiers et boulangers au sein de nos laboratoires du 8 cours Louis Blanc et de 14 avenue de la Libération.

Du fait d'une production strictement journalière et artisanale ainsi que du respect du rythme saisonnier, il est possible que certains produits ne soient pas disponibles selon la demande et/ou la période de l'année.

Nous restons fidèles à nos partenaires et fournisseurs afin de vous garantir la constance de la qualité de nos produits. Nous avons fait le choix de travailler avec une majorité de prestigieuses entreprises françaises reconnues pour la qualité de leurs produits et leur savoir faire : Valrhona, Elle et Vire, Corsiglia, Wolfberger, Lescure, Eurovanille, Café Régus...
etc.

Le Bouscat

8 cours Louis Blanc
05 56 08 11 36

- du mardi au vendredi -
7h45 - 13h00
15h30 - 19h30
- samedi, dimanche et jours fériés -
7h45 - 13h00

Barrière du Médoc

14 avenue de la Libération
05 56 02 65 75

- du mardi au samedi -
8h00 - 13h30
15h30 - 19h30
- dimanche et jours fériés -
8h00 - 13h00

Les Chartrons

19 cours Portal
05 56 38 81 98

- du mardi au jeudi -
8h00 - 13h30
16h00 - 19h30
- vendredi et samedi -
8h00 - 13h30
15h30 - 19h30
- dimanche et jours fériés -
8h00 - 13h00

*Toutes nos boutiques sont fermées les lundis et le 1er mai
La boutique cours Portal est fermée le 1er janvier*