

LA PÂTISSERIE

Maître Artisan

T



ampy

Pâtissier - Chocolatier

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 se met à l'oeuvre afin
de vous confectionner (avec talent) des
tartes et entremets. Pour le plus grand plaisir
de vos papilles nous avons fait le choix
d'utiliser les spécialités de nos chères régions
françaises comme les fameuses recettes aux
marrons de la maison Corsiglia venu tout droit
de la Provence-Alpes-Côte d'Azur.



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*

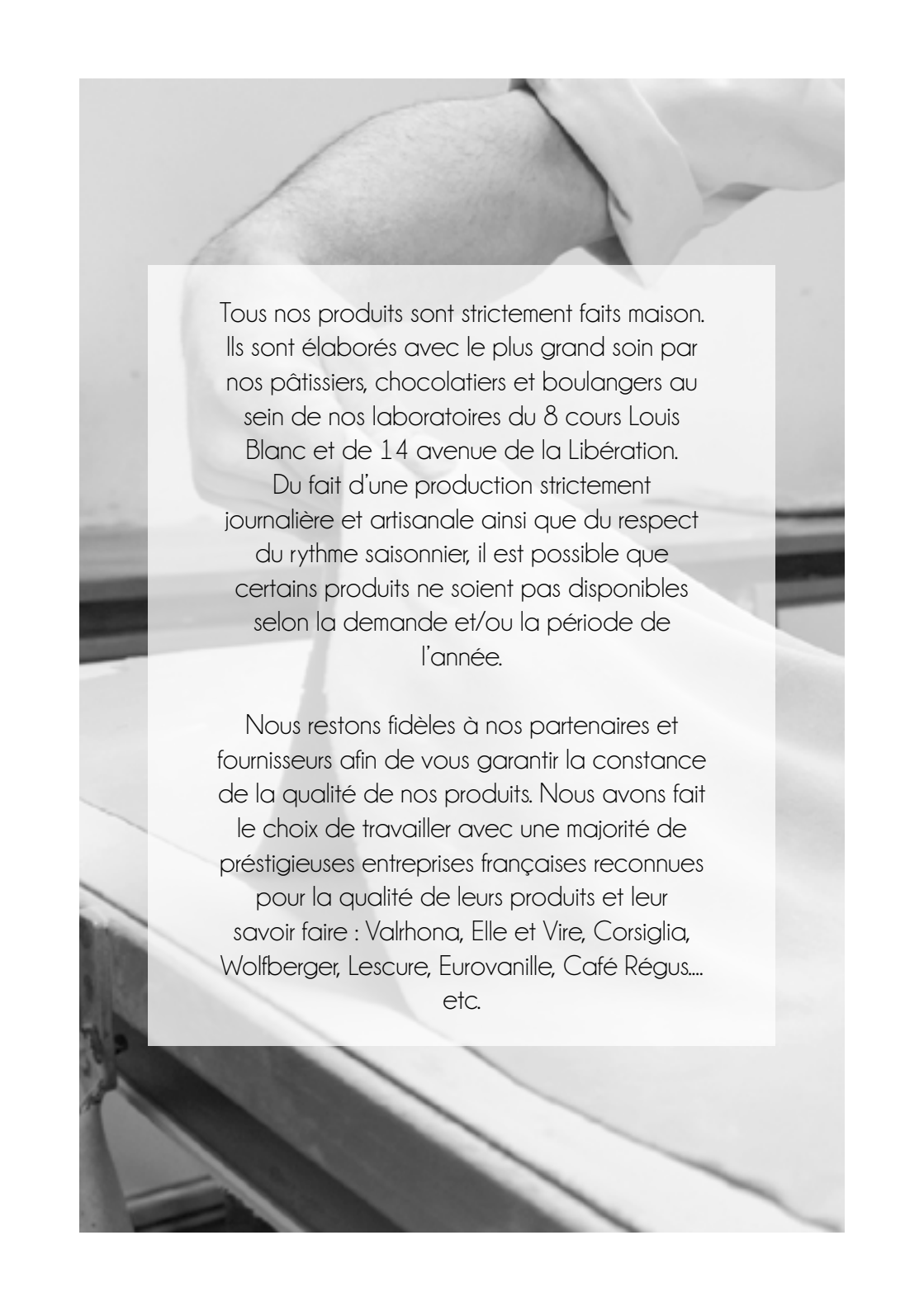
Crêpe au sucre

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



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*