

# LES CHOCOLATS

Maître Artisan

**T**

*ampy*

Pâtissier - Chocolatier



*Le Bouscat Bordeaux*





La pâtisserie Taupy vous propose  
sa gamme de bonbons de chocolat  
composée de ganaches  
purs Origines, de ganaches mariage  
de Grands Crus, de pralinés croustillants  
et de pâtes d'amandes.

Nos matières premières sont  
rigoureusement sélectionnées  
afin de vous garantir  
une grande qualité de chocolat.

Pâtisier Chocolatier  
MAGNIN Artisans  
**Taupy**

Jivara 40%  
au riz soufflé  
Crèmeux et Cacaoté



Pâtisier Chocolatier  
MAGNIN Artisans  
**Taupy**

8 Ombres de Chocolat  
14 Avenue de la République  
Lausanne

# LES TABLETTES

## • MARIAGES DE GRANDS CRUS •

Caraïbes 66% équilibré et voluptueux

Jivara 40% crémeux et cacaoaté

-

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

## • PURS ORIGINES •

Pur Venezuela 72% cacaoaté 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 •

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

Sachet de 175 gr.

# LES PALETS DE DÉGUSTATION

Petits palets de chocolat fin au format idéal pour la dégustation

Pur Venezuela 72% cacaoaté 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 BALLOTINS

## • LES GANACHES PURS ORIGINES •



### **ARAGUANI** Enrobé noir

Pur Vénézuéla 72%. Ganache noire. Chocolat aux notes chaudes et longueur en bouche.



### **MANJARI** Enrobé noir

Pur Madagascar 64%. Ganache noire. Notes acidulées de fruits rouges et de fruits secs propres à l'expression des arômes variétaux de ce Trinitario atypique de Madagascar.



### **MACAÉ** Enrobé noir

Pur Brésil 62%. Ganache noire. Puissance chocolatée, boisée, notes de fruits moelleux (abricots-raisins).



### **NYANGBO** Enrobé noir

Pur Ghana 68%. Ganache noire. Notes rondes, chaleureusement chocolatées offrant un second souffle chargé d'épices douces et relevées.

## • LES GANACHES MARIAGES •



### **PALET OR** Enrobé noir

Ganache noire à 66% de cacao relevée de gousse de vanille. Respect de la tradition.



### **PALET ARGENT** Enrobé lait

Ganache lait 33%. Saveurs acidulées aux notes lactées et caramélisées, onctuosité aux notes de miel.



### **JIVARA** Enrobé lait

Mariage de Grands Crus 40%. Ganache lait. Notes cacaotées à la tonalité crémeuse.

## • LES GANACHES PARFUMÉES •



### **CAFÉ** Enrobé noir

Ganache noire infusée longuement au café d'Éthiopie.



### **CARAMEL** Enrobé noir ou lait

Ganache au caramel. Texture lisse et fondante pour un parfum de caramel doux et gourmand.



### **THÉ EARL GREY** Enrobé noir

Ganache noire infusée longuement au thé Earl Grey.



### **MADAGASCAR** Enrobé lait

Ganache lait. Mariage de Grands Crus 40%. Notes cacaotées à la tonalité crémeuse, touche finale de vanille.



### **MIEL** Enrobé lait

Ganache lait. Mariage de Grands Crus 40%. Notes subtiles de miel mille fleurs aux douces saveurs de printemps.

# LES BALLOTINS

## • LES PRALINÉS •



**PRALIFEUILLETÉ** Enrobé noir ou lait

Praliné aux amandes et aux noisettes et feuilleté intensément croustillant.



**PRALINOISETTE** Enrobé noir ou lait

Praliné aux noisettes romaines et feuilleté intensément croustillant.



**PRALIAMANDE** Enrobé noir ou lait

Praliné aux amandes et feuilleté intensément croustillant.



**PRALIROCHER** Enrobé noir ou lait

Praliné aux noisettes et éclats de noisettes torréfiées.



**PRALIPÉCAN** Enrobé noir

Praliné aux noix de Pécan et feuilleté intensément croustillant.



**PRALICOCO** Enrobé noir

Délicat mélange de praliné aux noisettes romaines et de la noix de coco râpée et caramélisée.

## • LES PÂTES D'AMANDES •



**JAFFA** Enrobé noir

Pâte d'amandes de Provence mélangée à de subtils morceaux d'oranges confites broyées.



**SICILIA** Enrobé noir

Alliance de la pâte d'amandes de Provence et de la pistache broyée.

## NOS FORMATS DE BALLOTINS

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

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



## CONSERVER VOS CHOCOLATS

A conserver au frais à 17°  
à l'abri de l'humidité et de la lumière.  
Éviter les variations de température.



# 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

Caribbes 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

# PÂQUES

A l'occasion de Pâques nous réalisons des compositions de chocolat originales.

Des plus grands classiques de Pâques tels les oeufs, les cocottes, les cloches et autres poissons, nous développons chaque année de nouveaux montages ludiques et sympathiques inspirés par Valrhona. Chacunes de ces pièces réalisées à la main sont faites sur mesure leur assurant ainsi un caractère unique.

Toutes les petites mains de Taupy s'accordent et portent leur contribution au travail titanesque de ces chocolats traditionnels arrivant à pique pour célébrer l'arrivée du printemps en douceur.

Préparation des fritures pralinés et petites fritures pour garnir votre cocotte préférée elle même emballée dans un joli ruban de satin, montages des petits oeufs aux parfums variés, présentation des oeufs en nougatine... et autres activités manuelles animent nos laboratoires et boutiques pendant près d'un mois.



Depuis 3 générations, la maison Taupy  
réalisent des chocolats toujours plus  
gourmands.

Au sein du laboratoire et de la filière à  
chocolat de la barrière du Médoc, le savoir-  
faire artisanal des maîtres chocolatiers se  
met à l'oeuvre afin de vous confectionner  
(avec talent) des tablettes, bonbons et  
spécialités de chocolat. Seul le chocolat  
de la grande maison française Valrhona est  
utilisé dans leurs recettes.

## **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*