

LA BOULANGERIE LA VIENNOISERIE

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, 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.



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



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.



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



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

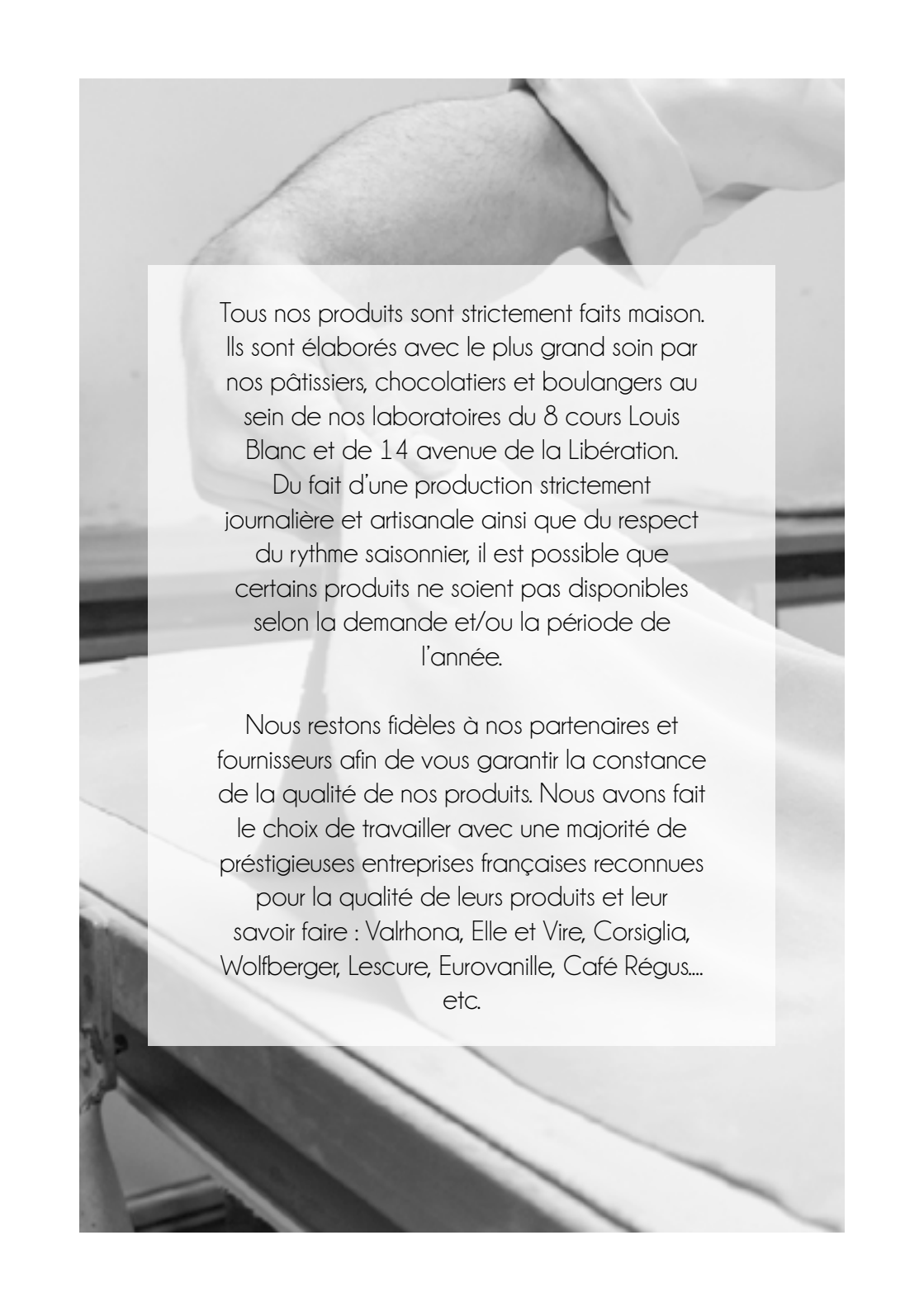
Assortiments par plateau de 15, 20, 25, 30 ou plus selon demande.



ALLUMETTES AU FROMAGE

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

Sachet de 135 gr.



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*