



Maître Artisan

Tampy

Pâtissier - Chocolatier
Le Bouscat Bordeaux



Traiteur

SALÉS

Assortiment de canapés froids - 1,40 € pièce

Assortiment de pains de minuit garnis - 1,50 € pièce

Assortiment de petits fours salés à faire chauffer - 1,25 € pièce

Disponibles en plateaux de 15,20, 50 et 60 pièces

SUCRÉS

Assortiment de petits fours frais - 1,25 € pièce

Disponibles en plateaux de 15,20, 50 et 60 pièces

Boulangerie

Disponible le 24 et le 31 décembre

La baguette Taupy

La baguette banette

Le pavé de tradition

Le pain Marie-Antoinette

Le Viking

Les petits pains ronds

Le pain aux figues

Le pain de seigle

Le Pastouking pain de seigle aux céréales

Le pain de mie

Disponible le 25 décembre et le 1er janvier

La baguette Taupy

La baguette banette

Le pavé de tradition

Le pain Marie-Antoinette

Le pain aux figues

Le Viking

Le pain de mie

Chocolat et confiserie

Ballotins de chocolats sélectionnés

250 grs - 375 grs - 500 grs - 750 grs - Kg

Coffrets de chocolats assortis

Saint Nicolas

Guinettes - Truffles - Marrons glacés - Pâtes de fruits - Orangettes -

Mendiants au chocolat - Calissons - ...etc.

Sélection d'entremets

Format classique

ROYAL

Mousse au chocolat noir et feuilleté croustillant praliné

OPÉRA

Crème au chocolat, crème au café, biscuit imbibé au sirop de café et glaçage au chocolat

Sélection de fêtes

Vol au vent

Kouglofs

Tuiles aux amandes

Madeleines

Petits fours secs

Grande brioche

Viennoiseries

Rouleau de pâte feuilletée

Les délicieux

Brioches

Tendres et moelleux à souhait !



Pensez à les réserver

Les bûches traditionnelles

LA BÛCHE CAFÉ

Crème au beurre au café, génoise parfumée au café



LA BÛCHE CHOCOLAT

Crème au beurre au chocolat noir, génoise parfumée au rhum



LA BÛCHE GRAND MARNIER

Crème au beurre au Grand Marnier, génoise parfumée au Grand Marnier



LA BÛCHE VANILLE

Crème au beurre à la vanille, génoise parfumée au sirop de vanille

Taille 1	4/6 personnes	32 €
Taille 2	6/8 personnes	45 €
Taille 3	8/10 personnes	59 €
Taille 4	10/12 personnes	70 €

Bûchette individuelle 5 €

Les bûches façon entremets

LA FAÇON TATIN

Mousse au chocolat au lait Tanariva 33% (pur Madagascar)
Compotée de pommes, caramel et biscuit viennois parfumé à la vanille



LA FAÇON BOUSCAT

Mousse au chocolat noir Manjari 64% (pur Madagascar)
Crème brûlée vanille, biscuit chocoat, amande effilées et grillées



LA FAÇON FORÊT NOIRE

Mousse au chocolat noire, chantilly à la vanille, biscuit au chocolat
parfumé au vieux rhum et copeaux de chocolat



LA FAÇON MONT BLANC

Meringue italienne, framboises fraîches et biscuit à la framboise

Taille 1	4/6 personnes	32 €
Taille 2	6/8 personnes	45 €
Taille 3	8/10 personnes	59 €
Taille 4	10/12 personnes	70 €

Bûchette individuelle
Façon Bouscat 5 €
Façon Tatin 5 €

Les bûches glacées

LA NOUGAT GLACÉ

Nougat glacé, sorbet framboise et biscuit moelleux aux amandes
Mousse glacée parfumée au Cointreau, fruits confits (orange, citron, griottines), pistache et éclats de nougatine amandes.

A déguster à la sortie du congélateur.



L'OMELETTE NORVÉGIENNE

Génoise Grand-Marnier, crème glacée au Grand-Marnier, flambée au Grand-Marnier



LA VALENTINA

Crème glacée amande, sorbet et coulis de fraises, meringue française et amandes caramélisées

Taille 1	4/6 personnes	32 €
Taille 2	6/8 personnes	45 €
Taille 3	8/10 personnes	59 €
Taille 4	10/12 personnes	70 €

CLÔTURE DES COMMANDES DE BÛCHES

LE VENDREDI 21 DÉCEMBRE AU SOIR

Pour les 24 et 25 décembre

LE SAMEDI 29 DÉCEMBRE

Pour le 31 décembre et le 1er janvier

PAS DE COMMANDE PAR TÉLÉPHONE

AUCUNE PRISE DE COMMANDE LES 24, 25 ET 31 DÉCEMBRE

LE RETRAIT DE VOS COMMANDES

A PARTIR DE 8H00

Bûches traditionnelles
Bûches façon entremets (SAUF MONT BLANC)
Bûches glacées
Entremets
Canapés
Viennoiseries

A PARTIR DE 10h00

Bûches Mont Blanc
Réductions sucrées
Canapés salés à chauffer
Pain
Briochés
Kouglofs
Vol au vent

Lors de votre prise de votre commande, nous vous recommandons de la régler.

UN BON DE COMMANDE VOUS SERA ALORS REMIS
Il est **INDISPENSABLE** de **NOUS LE PRÉSENTER LE JOUR DU RETRAIT.**

peTITS CONSEILS

Pour les fêtes nous mettons tout en oeuvre pour répondre à vos exigences et satisfaire votre demande de la meilleure façon.

En raison d'une charge d'activité accrue et afin de mieux vous servir, nous ne prendrons **aucune commande par téléphone** et ne serons **pas joignables durant les jours de fêtes.**

Nous vous recommandons également de **réserver vos briochés** pour le jour de l'an.

Nous vous remercions pour votre compréhension et vous souhaitons de

délicieuses fêtes.

Dé
D L I C i
E u S e S
F ê t e S

Le Bouscat - 8 cours Louis Blanc

- Dimanche 23 décembre -
7h45 - 12h30
- Lundi 24 décembre -
7h45 - 13h00
14h30 - 18h00
- Mardi 25 décembre -
7h45 - 13h00

HORAIRES NORMAUX JUSQU'AU

- Lundi 31 décembre -
7h45 - 17h00
- Mardi 1er janvier -
7h45 - 12h30

FERMETURE MERCREDI 2 / RÉOUVERTURE LE JEUDI 3

Barrière du Médoc - 14 avenue de la Libération

- Dimanche 23 décembre -
8h00 - 12h30
- Lundi 24 décembre -
8h00 - 13h30
14h30 - 18h00
- Mardi 25 décembre -
8h00 - 13h30

HORAIRES NORMAUX JUSQU'AU

- Lundi 31 décembre -
8h00 - 17h00
- Mardi 1er janvier -
8h00 - 12h30

FERMETURE MERCREDI 2 / RÉOUVERTURE LE JEUDI 3

Les Chartrons - 19 cours Portal

- Dimanche 23 décembre -
8h00 - 12h30
- Lundi 24 décembre -
8h00 - 13h30
14h30 - 18h00
- Mardi 25 décembre -
8h00 - 13h00

HORAIRES NORMAUX JUSQU'AU

- Lundi 31 décembre -
8h00 - 17h00

FERMETURE MARDI 1 ET MERCREDI 2 / RÉOUVERTURE LE JEUDI 3