



Maître Artisan

Taupy

Chocolatier
- depuis 1977 -

Le Bouscat Les Chartrons

Tous nos bonbons de chocolat
sont fabriqués artisanalement
dans nos ateliers du Bouscat.

Ils sont confectionnés à partir
des meilleurs chocolats de
la gamme Valrhona
et de produits de grande
qualité telles les noisettes
romaines ou encore la pâte
d'amande de Provence.



LES GANACHES PURES ORIGINES

ARAGUANI



Pur Vénézuéla 72%.
Enrobé et ganache noire.

Notes chaudes et
longueur en bouche.

L - So

MANJARI



Pur Madagascar 64%.
Enrobé et ganache noire.

Notes acidulées de fruits rouges
et de fruits secs.

L - So

MACAÉ



Pur Brésil 62%.
Enrobé et ganache noire.

Puissance chocolatée, boisée,
touches de fruits moelleux.

L - So

NYANGBO



Pur Ghana 68%.
Enrobé et ganache noire.
Notes rondes au second souffle
chargé d'épices douces et relevées.

L - So

LES GANACHES MARIAGES

JIVARA



Mariage de Grands Crus 40%.

Enrobé et ganache lait.

Notes cacaotées à la
tonalité crémeuse.

L - So

PALET OR



Enrobé et ganache noire
à 66% de cacao.

Relevé de gousse de vanille.
Respect de la tradition.

L - So - FaC

PALET ARGENT



Pur Madagascar 33%.
Enrobé et ganache lait.

Saveurs acidulées aux notes lactées et
caramélisées, onctuosité aux notes de miel.

L - So

LES PÂTES D'AMANDES

JAFFA



Enrobé noir.

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

FaC - So

SICILIA



Enrobé noir.

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

FaC - So

LES GANACHES PARFUMÉES

CARAMEL



Enrobé noir ou lait.
Ganache au caramel.

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

L - So

CAFÉ



Enrobé et ganache noire.
*L'ensemble infusé longuement
au café d'Éthiopie.*

L - So

THÉ EARL GREY



Enrobé et ganache noire.
*L'ensemble infusée longuement
au thé Earl Grey.*

L - So

LES GANACHES PARFUMÉES

MADAGASCAR



Enrobé et ganache lait.
Mariage de Grands Crus 40%.
Notes cacaoées à la tonalité
crémeuse, touche finale de vanille.

L - So

MIEL



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

L - So

LES PRALINÉS

PRALIFEUILLETÉ



Enrobé noir ou lait.
Amandes, noisettes et
feuilleté intensément croustillant.
L - So - FaC - Qi

PRALINOISETTE



Enrobé noir ou lait
Praliné aux noisettes romaines
et feuilleté intensément croustillant.
L - So - FaC

PRALIAMANDE



Enrobé noir ou lait
Praliné aux amandes
et feuilleté intensément croustillant.
L - So - FaC

LES PRALINÉS

PRALICOCO



Enrobé noir.

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

So - FoC

PRALIPÉCAN



Enrobé noir.

Praliné aux noix de Pécan
et feuilleté intensément croustillant.

So - FoC

PRALIROCHER



Enrobé noir ou lait.

Praliné aux noisettes
et éclats de noisettes torréfiées.

L - So - FoC



Dégustez nos chocolats
à une température ambiante de 20°C.
Accompagnez votre dégustation d'eau minérale,
afin de laisser s'exprimer au mieux
les saveurs du chocolat.

Vous pouvez conserver nos chocolats dans un endroit
sec et frais (17°C) dans leur emballage d'origine ou
dans le bac en bas de votre réfrigérateur, après avoir
protégé votre coffret dans un sac.

