

Maître Artisan

taupy

Pâtissier - Chocolatier
- depuis 1977 -



*Le Bouscat
Les Chartrons*



Pour vos commandes de desserts de fêtes
(24 et 25 décembre), nous vous proposons un
choix de bûches et autres gourmandises sucrées
et salées présentés dans ce catalogue.

Ces deux jours si particuliers ne nous permettent
pas de vous proposer toute la gamme de nos
produits habituels.

Merci de votre compréhension,

L'ensemble de l'équipe Taupy

Les bûches traditionnelles

À conserver au réfrigérateur.

La sortir uniquement 5 min avant la dégustation

LA BÛCHE CAFÉ



Crème au beurre au café,
génoise parfumée au café

Gl - Œ - L - So

LA BÛCHE CHOCOLAT



Crème au beurre au chocolat noir,
génoise parfumée au rhum

Gl - Œ - L - So

LA BÛCHE GRAND MARNIER



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

Gl - Œ - L - So

LA BÛCHE VANILLE



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

Gl - Œ - L - So

Taille 1 : 32 €

4/6 personnes

Taille 2 : 45 €

6/8 personnes

Taille 3 : 59 €

8/10 personnes

Taille 4 : 70 €

10/12 personnes

Bûchette individuelle

Tout parfum 5,50 €

Les bûches incontournables

LA FAÇON BOUSCAT

À conserver au réfrigérateur. Sortir 5 minutes avant la dégustation



Mousse au chocolat noir Manjari 64% (pur Madagascar)

Crème brûlée vanille, biscuit chocolat, amandes effilées et grillées

Gl - Œ - L - So - FaC

LA FAÇON FORÊT NOIRE

À conserver au réfrigérateur jusqu'à la dégustation



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

Gl - Œ - L - So

LA FAÇON MONT BLANC

À conserver au réfrigérateur jusqu'à la dégustation



Meringue italienne, framboises fraîches et biscuit à la framboise

Gl - Œ - L - So

Taille 1 : 32 €

4/6 personnes

Taille 2 : 45 €

6/8 personnes

Taille 3 : 59 €

8/10 personnes

Taille 4 : 70 €

10/12 personnes

Bûchette individuelle

Façon Bouscat 5,50 €

Les bûches glacées

À conserver au congélateur à -20°C en prenant soin de laisser la boîte isotherme ouverte afin que le froid circule. La sortir de son emballage isotherme et la mettre au réfrigérateur 10 min avant la dégustation

L'ÉLÉGANCE



Crème glacée vanille bourbon de Madagascar, amandes caramélisées en grain, nougat glacé au chocolat noir

L - So - FaC

L'OMELETTE NORVÉGIENNE



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

Gl - OE - L - So

LE VACHERIN FRAMBOISE/VANILLE



Crème glacée framboise & vanille, meringue française

OE - L - So

Taille 1 : 32 €

4/6 personnes

Taille 2 : 45 €

6/8 personnes

Taille 3 : 59 €

8/10 personnes

Taille 4 : 70 €

10/12 personnes

Les mignardises

SALÉES

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



Canapés froids



Pains de minuit

SUCRÉES

Assortiment de petits fours frais - 1,25 € pièce

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



Boulangerie

Disponibles le 24 et le 31 décembre

La baguette Taupy
La baguette banette
Le pavé de tradition
Le pain Marie-Antoinette
Le Viking
Le pain aux figues
Le pain de seigle
Le pain de mie

Disponibles le 25 décembre

La baguette Taupy
La baguette banette
Le pavé de tradition
Le pain Marie-Antoinette
Le pain de mie



Sélection de fêtes

Vol au vent
Kouglofs
Tuiles aux amandes
Madeleines

Petits fours secs
Grande brioche
Viennoiseries
Rouleau de pâte feuilletée

Le brioché

Tendre et moelleux à souhait !

Souvent imitée mais jamais égalée, notre authentique recette de BRIOCHÉS bordelais est l'aboutissement d'années de mise au point pour trouver le **parfait équilibre**.

Sa confection dans le respect de la plus pure **tradition artisanale** et familiale nécessite toute l'attention et la patience de nos pâtissiers.

Sa mie **fondante** et **savoureuse**, sa croûte juste **dorée** et ses pépites **croquantes** ont depuis des décennies conquis le coeur des bordelais.

Emblématiques du savoir-faire de la Maison Taupy, nos Briochés sont disponibles **de décembre à février** pour satisfaire vos exigences lors de vos moments **gourmands** de l'Épiphanie.



Du format individuel jusqu'à
8/10 personnes.

...Pensez à le réserver !

Les coffrets de chocolat

Tous nos bonbons de chocolat sont fabriqués artisanalement dans nos ateliers du Bouscat. Ils sont confectionnés à partir des meilleurs chocolats de couvertures Valrhona.

LES BALLOTINS DE TRUFFES



Truffes au chocolat extra noir, coque croquante et intérieur fondant. Puissance d'un grand chocolat et finesse de la ganache.

Disponibles en 3 formats

LES ÉCRINS DE GUINETTES



Spécialité régionale confectionnée par nos chocolatiers dans le respect de la tradition. Accord délicat de cerise, du Kirsh et du chocolat noir Caraïbe 66% (mariage de grands crus).

Disponibles en 3 formats

LA BOÎTE GOURMANDISES



Assortiment d'orangettes, pâtes de fruits et Equinoxes

Format unique

Les coffrets de chocolat

LES ÉCRINS DE MARRONS GLACÉS



Nos marrons glacés sont confits artisanalement. Originellement de Turin, ils sont tendres et peu sucrés.
Disponible en écrins de 7, 9 et 15 marrons

LES ÉTUIS MASQUES



Masque en chocolat noir Caraïbes 66% de cacao et chocolat au lait Jivara 40% de cacao. Disponible en étui de 8 ou 16 masques. En assortiment noir et lait, tout noir ou tout lait.

LE CALENDRIER SAPIN ou VILLAGE DE NOËL



Assortiment de 24 bonbons de chocolat noir et lait en attendant Noël...

LES BOÎTES QUATTRO



Format idéal pour la dégustation.
Assortiments de tous nos bonbons de chocolat noir et lait.
Disponible en 3 formats

LE BENJAMIN



Assortiments d'équinoxes - 135 g.

Chocolat et confiserie

Ballotins de chocolats sélectionnés : 250 g - 375 g - 500 g - 750 g - Kg



Saint Nicolas - 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

Les coffrets de pâtes de fruits

Coffrets composés de pâtes de fruits maisons

Fraise, framboise, cassis, passion, figue, ananas, poire, pêche, abricots

- Disponible en 3 formats -

Les coffrets d'Equinoxes



Amandes et noisettes torréfiées enrobées de chocolat noir, lait, ivoire et dulcey

- Disponible en 3 formats -

Les tubeaux d'orangettes

Confiseries à l'écorce d'orange confite enrobée de chocolat

Les sujets de chocolat

Disponibles en chocolat noir Caraïbes 66% de cacao minimum ou chocolat au lait Jivara 40% de cacao minimum.



Le sapin Maison Taupy

Composition spéciale pour les fêtes de fin d'année

Disponible en chocolat noir ou lait

*Chocolat noir
Caraïbe 66%
gianduja, noisettes
oranges confites
figues séchées
pistaches
le tout saupoudré
de coco rapée*



*Chocolat lait
Jivara 40%
gianduja, amandes
citrons confits
abricots séchés
pistaches
le tout saupoudré
de coco rapée*



Prise de commande par téléphone

- 1) **Faire preuve de patience** : nous sommes peut-être déjà en ligne ou bien occupés avec un client en boutique !
- 2) **Préparer tous les éléments nécessaires à la prise de votre commande** : choix des bûches, nombre de personne, date pour que nous puissions être le plus efficace possible.
- 3) **Préparer votre mode de paiement (CB)** : toutes commandes prises par téléphone fera obligatoirement l'objet d'un règlement immédiat.

Nous vous remercions de votre compréhension

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 serons **pas joignables durant les jours de fêtes (24, 25, 31 décembre)**.

Nous vous remercions pour votre compréhension et vous souhaitons de

Joyeuses Fêtes

CLÔTURE DES COMMANDES DE BûCHES

LE DIMANCHE 19 DÉCEMBRE À 12H00

Pour les 24 et 25 décembre

LE MERCREDI 29 DÉCEMBRE À 19H00

Pour le 31 décembre

AUCUNE PRISE DE COMMANDE LES 24, 25 ET 31 DÉCEMBRE

LE RETRAIT DE VOS COMMANDES

À 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.**



Le Bouscat - 8 cours Louis Blanc - **05.56.08.11.36**

FERMETURE JEUDI 23 DÉCEMBRE

- Jeudi 24 décembre -

8h00 - 13h00

14h30 - 18h00

- Samedi 25 décembre -

8h00 - 13h00

HORAIRES NORMAUX JUSQU'AU VENDREDI 31 DÉCEMBRE

- Vendredi 31 décembre -

8h00 - 16h30

FERMETURE SAMEDI 1 JANVIER

Barrière du Médoc - 14 avenue de la Libération - **05.56.02.65.75**

FERMETURE JEUDI 23 DÉCEMBRE

- Vendredi 24 décembre -

8h00 - 13h30

14h30 - 18h00

- Samedi 25 décembre -

8h00 - 13h00

HORAIRES NORMAUX JUSQU'AU VENDREDI 31 DÉCEMBRE

- Vendredi 31 décembre -

8h00 - 16h30

FERMETURE SAMEDI 1 JANVIER

Les Chartrons - 19 cours Portal - **05.56.38.81.98**

FERMETURE JEUDI 23 DÉCEMBRE

- Vendredi 24 décembre -

8h00 - 13h30

14h30 - 18h00

- Samedi 25 décembre -

8h00 - 13h00

HORAIRES NORMAUX JUSQU'AU VENDREDI 31 DÉCEMBRE

FERMETURE SAMEDI 1 JANVIER