

LA PÂTISSERIE

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 se met à l'oeuvre afin
de vous confectionner (avec talent) des
tartes et entremets. Pour le plus grand plaisir
de vos papilles nous avons fait le choix
d'utiliser les spécialités de nos chères régions
françaises comme les fameuses recettes aux
marrons de la maison Corsiglia venu tout droit
de la Provence-Alpes-Côte d'Azur.



LES ENTREMETS

BABA CHANTILLY *Commande à passer 48h à l'avance*

Pâte à baba imbibée au vieux rhum et chantilly vanille

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C au dernier moment

BONBONNIÈRE *Disponible le week-end et/ou sur commande*

Eclairs montés sur du caramel, crème pâtissière au chocolat allégée à la chantilly et rosace de chantilly

- se décline en éclairs café/chocolat, vanille/chocolat, tout chocolat -

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C au dernier moment.

BOUSCAT

Mousse au chocolat noir pur Madagascar, crémeux vanille, biscuit chocolat et amandes effilées et grillées

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C 5 min avant.

FRAISIER - FRAMBOISIER *Disponible le week-end / selon les saisons*

Mousseline à la vanille, génoise parfumée au kirsh et fraises ou framboises fraîches

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C 5 min avant.

FORÊT NOIRE

Biscuit chocolat au vieux rhum, mousse au chocolat noir, chantilly et copeaux de chocolat noir

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C au dernier moment.

MACARON FRAMBOISE *Disponible le week-end*

Macaron à la framboise, mousseline vanille et framboises fraîches

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C 5 min avant.

MILLEFEUILLE VANILLE *Disponible le week-end et/ou sur commande*

Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille et glaçage parfumé au rhum

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C au dernier moment.

MONT BLANC

Meringue italienne, framboises et biscuit à la framboise

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C au dernier moment.

LES ENTREMETS

OPÉRA

Biscuit Joconde, crème au café, crème au chocolat noir et glaçage au chocolat noir

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C 5 min avant.

PARIS BREST *Disponible le week-end*

Pâte à chou et crème mousseline au praliné noisette

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C 15 min avant.

PROFITEROLES

Biscuit pâte d'amande, mousse au chocolat noir et mini choux garnis de suprême vanille

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C 15 min avant.

SACHER

Biscuit Sacher, ganache au chocolat noir et glaçage au chocolat noir

Conservation 17°C et déguster à température.

SAINT HONORÉ

(crème chantilly ou crème pâtissière ou chocolat)

Pâte à chou, pâte feuilletée et crème chantilly ou crème patissière à la vanille ou chocolat

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C au dernier moment.

SOIE ROUGE

Mousse de chocolat Ivoire, feuilleté croustillant au praliné et coulis de framboises

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C 10 min avant.

SUCCÉS

Biscuit moelleux aux amandes, crème au praliné noisettes et amandes effilées

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C 10 min avant.

ROYAL

Feuilleté croustillant praliné aux noisettes et mousse au chocolat noir

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C 15 min avant.

RUSSE

Biscuit amandes, crème praliné aux noisettes, crème pistache et amandes en grains torréfiées

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C 10 min avant.



LES TARTES

Dans le respect du rythme saisonnier, certaines de nos tartes ne sont pas disponibles toute l'année.

CITRON OU CITRON MERINGUÉ

Pâte sablée et crème de citron (ou crème de citron et meringue)

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C au dernier moment.

CRÈME BRULÉE *Disponible le week-end*

Sablé breton et crème brûlée à la vanille et framboises fraîches

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C au dernier moment.

ESTIVALE *Disponible au printemps et été*

Dacquoise à la noix de coco, riz au lait à la vanille et suprême de
pamplemousses et oranges

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C au dernier moment.

FRAISES *Selon les saisons*

Pâte sablée, crème chantilly à la vanille ou crème pâtissière à la vanille et
fraises fraîches

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C au dernier moment.

FRAISES ET FRAMBOISES AMANDES *Selon les saisons*

Pâte sablée à la crème d'amandes et framboises, fraises et framboises fraîches

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C au dernier moment.

FRAISES ET FRAMBOISES CHANTILLY *Selon les saisons*

Pâte sablée à la crème chantilly à la vanille, fraises et framboises fraîches

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C au dernier moment.

LES TARTES

Dans le respect du rythme saisonnier, certaines de nos tartes ne sont pas disponibles toute l'année.

FRAMBOISES AMANDES *Selon les saisons*

Pâte sablée, crème d'amande à la framboise et framboises fraîches

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C au dernier moment.

FRAMBOISES CHANTILLY *Selon les saisons*

Pâte sablée, crème chantilly à la vanille et framboises fraîches

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C au dernier moment.

MACARONADE *Selon les saisons*

Biscuit à base de pâte d'amandes, mousseline pistache et assortiments de fruits frais

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C au dernier moment.

POMMES *Disponible le week-end*

Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille, compote de pommes et pommes fraîches

Conservation 17°C et déguster à température.

TARTE BOURDALOUE *Disponible le week-end*

Pâte sablée, crème frangipane et poires

Conservation 17°C et déguster à température.

TROPÉZIENNE *Commande 48h à l'avance / disponible automne hiver*

Brioche parfumée à la fleur d'oranger, bavaroise vanille et Cointreau, sucrées d'orange au sirop de vanille

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C 5 min avant.

TUTTI FRUTTI

Pâte sablée, crème pâtissière et assortiment de fruits frais

Conservation à 4°C/6°C

Dégustation : sortir de 4°C/6°C au dernier moment.



LES PETITS FOURS SALÉS

Idéal pour vos buffets dînatoires, apéritifs entre amis, en famille ou réunions professionnelles.

PETITS FOURS FEUILLETÉS À FAIRE CHAUFFER

Quiche lorraine
Quiche aux petits légumes
Quiche au fromage
Feuilleté au chorizo
Feuilleté aux olives
Feuilleté jambon fromage
Feuilleté à la béchamel
Feuilleté écrevisses légumes
Pruneaux au bacon

- Assortiments susceptibles de changer -
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

Foie gras avec une pointe de figue
Asperges
Roquefort et noix
Crabes
Ecrevisse au caviar de tomate
Oeuf de caille tomate cerise
Brunoise de poulet à la sauce estragon

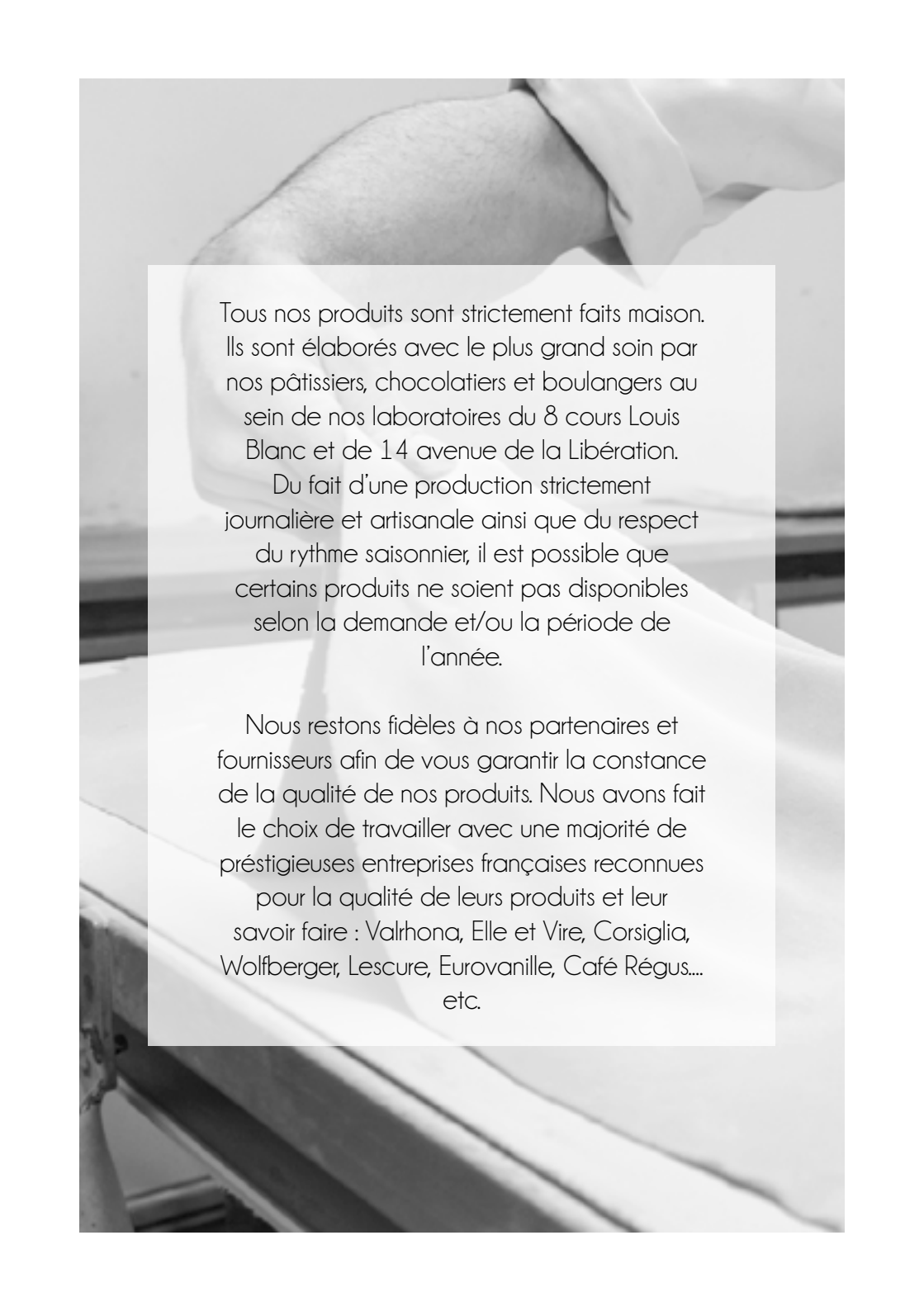
- Assortiments susceptibles de changer -
Assortiments par plateau de 15, 20, 50, 60 ou plus selon demande.



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*