



Maître Artisan

Taupy

Pâtissier - Chocolatier
- depuis 1977 -

Le Bouscat - Les Chartrons



Depuis 3 générations, la maison Taupy réalise des pâtisseries toujours plus gourmandes. Au sein du laboratoire, le savoir-faire artisanal des maîtres pâtissiers, 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 tels que le fameux chocolat Valrohna.

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.

FORMAT DES TARTES ET ENTREMETS

● = format disponible

T0 3-4 pers. T1 4-6 pers. T2 6-8 pers. T3 8-10 pers. T4 10-12 pers. INDIVIDUEL 1 pers.

LES ENTREMETS

BABA CHANTILLY		●				●
BONBONNIÈRE			●	●	●	
BOUSCAT		●	●	●		●
FRAISIER - FRAMBOISIER	●	●	●	●	●	●
FORÊT NOIRE	●	●	●	●		●
MACARON FRAMBOISE		●				●
MILLEFEUILLE VANILLE		●	●	●	●	●
MONT BLANC	●	●	●			●
OPÉRA		●	●	●	●	●
PARIS BREST		●				●
PAVLOVA		●				
PROFITEROLES	●	●	●	●		
ROYAL		●	●	●	●	●
RUSSE		●	●	●	●	●
SACHER		●	●	●	●	●
SAINT HONORÉ	●	●	●	●		
SOIE ROUGE		●				●
SUCCÉS		●				●

LES TARTES

CITRON (OU CITRON MERINGUÉ)	●	●	●	●	●	●
CRÈME BRULÉE		●				●
ESTIVALE		●				●
FRAISES	●	●	●	●	●	●
FRAISES ET FRAMBOISES	●	●	●	●		●
FRAISES ET FRAMBOISES chant.	●	●	●	●	●	
FRAMBOISES	●	●	●	●	●	●
FRAMBOISES CHANTILLY	●	●	●	●	●	●
MACARONADE	●	●	●	●	●	●
POMMES	●	●				●
TARTE BOURDALOUE	●	●				
TROPÉZIENNE		●				●
TUTTI FRUTTI	●	●	●	●	●	

LES ENTREMETS CLASSIQUES

Uniquement en format individuel

Eclair au chocolat	Roulé au citron
Eclair au café	Chou chantilly
Eclair chantilly	Chou pâtissier
Religieuse au chocolat	Baba bouchon
Religieuse au café	Baba fruits
Puit d'amour	

LE KOUGLOF

*La brioche à pâte levée, particulièrement légère et aérée.
Le tout saupoudré de sucre glace.*

Formats : individuel / T0 / T1 / T2 / T3

LA FRANGIPANE

Une pâte feuilletée pure beurre 100% maison fourée à la crème frangipane, de la meringue et des amandes effilées.

Format T1

LES GÂTEAUX DE VOYAGE

Cake à l'orange ou au citron (grand format ou format individuel)

Gâteau basque (format T1 ou individuel)

Chausson aux pommes

Jésuite

Macaron au chocolat

Coffret de mini macarons au chocolat

Frangipane *Disponible le week-end en format T1*

Brioché *Disponible en décembre, janvier, février et mars*

Crêpe au sucre - pot de coulis de chocolat - pot de coulis de caramel

Délice aux framboises

Flan pâtissier

Clafoutis aux fruits *Disponible selon les fruits de saison*

Merveilles & beignets *Disponible de mi janvier à Pâques*

LES BRIOCHÉS

Tendres 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 pâtisseries.

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.



Le brioché étant un produit très demandé, nous vous conseillons de le réserver

Format disponible : T0 - T1 - T2 - T3

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, 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

LES MADELEINES



Nature



Chocolat au lait



Chocolat noir



LA VIENNOISERIE

FORMAT CLASSIQUE

Chocolatine

Croissant

Pain aux raisins

Mini brioché

Pain au lait

Brioche parisienne



MINI VIENNOISERIE

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 pré cuisson.

Le papier sulfurisé peut être enlevé car nos pâtes sont riches en beurre.

LES PETITS POTS SUCRÉS

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Déclinée en mousse au chocolat noir et chocolat au lait.

Petit pot de 100ml



LE RIZ AU LAIT

Riz au lait à la vanille et au coulis de caramel

Petit pot de 100ml



LES PIÈCES MONTÉES

Pour les occasions spéciales, nous vous proposons nos pièces montées.

- COMMUNION - BAPTÊME - ANNIVERSAIRE - MARIAGE -

De forme traditionnelle sur de la nougatine aux amandes.
Décors classiques composés de dragés, roses en sucre et sujets.

Parfums

- CHOCOLAT - VANILLE - CAFÉ -

4 choux / personne

à partir de 10 personnes

jusqu'à 20 personnes : commande à passer 72h à l'avance

au delà de 20 personnes : commande à passer une semaine à l'avance

Les retraits se font en boutique à partir de 12h30.



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 torréfiées.

Suggestions d'accompagnement : salades, petits-déjeuners, fromages, 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 sauce, 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 PAIN DE MIE

Pain de mie brioché convient autant à toutes vos préparations salées (toasts, croque monsieur, sandwichs clubs, etc.) que sucrées (toastés au petit déjeuner). Recette sans additifs.



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.



Pâtissier Chocolatier



Maitre Artisan

Taupy

Jivara 40%
au riz soufflé
Crèmeux et Cacaoté

Pâtissier Chocolatier

Taupy

Maitre Artisan

8, Cours Louis Pasteur
14, Avenue de la République
La Beauté

LES CHOCOLATS

BALLOTINS

Disponible en chocolats noir et lait assortis ou tout chocolat noir.

Pralinés - ganaches purs origines - ganaches mariages de grands crus - ganaches parfumées - pâtes d'amandes

N°1 - 250 gr. / N°2 - 350 gr. / N°3 - 500 gr. / N°4 - 720 gr. / N°5 - 950 gr.



TABLETTES

• MARIAGES DE GRANDS CRUS •

Caraiïbes 66% équilibré et voluptueux

Jivara 40% crémeux et cacaoté

-

Déclinés aux noisettes, au riz soufflé, aux oranges confites (Caraiïbes) ou citrons confits (Jivara)

• PURS ORIGINES •

Pur Venezuela 72% cacaoté et corsé

Pur Ghana 68% chocolaté et grillé

Pur Madagascar 64% acidulé et fruits rouges

Tablette de 100 gr. minimum

• MINI TABLETTES •

Caraiïbes 66% ou Jivara 40% agrémentées de noisettes entières torréfiées à coeur

Sachet de 175 gr.



PALETS DE DÉGUSTATION

Petits palets de chocolat fin au format idéal pour la dégustation

Pur Venezuela 72% cacaoté et corsé

Pur Ghana 68% chocolaté et grillé

Pur Madagascar 64% acidulé et fruits rouges

Étui de 200 gr. - Coffret de 600 gr. composés des 4 purs origines



LES SPÉCIALITÉS AU CHOCOLAT

MENDIANTS

Palets de chocolat fin agrémentés de noisettes et d'amandes entières torréfiées à coeur, de citrons et d'oranges confites, de figues et d'abricots
Coffret de 140 gr. / 200 gr. / 280 gr.

EQUINOXES

Amandes et noisettes torréfiées et enrobées de chocolat au lait, noir et ivoir.
Sachet de 150 gr. / 200 gr.
Coffret de 200 gr. / 300 gr. / 400 gr.

MERINGUES ENROBÉES DE CHOCOLAT

Mini meringues à la vanille enrobées de chocolat noir
Sachet de 100 gr.

ORANGETTES

Écorces d'oranges confites enrobées de chocolat noir
Coffret de 140 gr.

SUCETTES AU CHOCOLAT

Caribbes 66% (noir)
Jivara 40% (lait)

-

Déclinées en différentes tailles à l'unité et en sachet de 4 sucettes

PÂTE À TARTINER

Véritable pâte à tartiner aux noisettes
Pot de 150 gr.

LES PÂTES DE FRUITS

Coffret de pâtes de fruits assorties

Abricot bergeron de la vallée du Rhône - **ananas** Victoria - **cassis** de Bourgogne - **figue** violette de Haute Provence - **framboise** Willamette et Mecker - **fraise** gariguettes du Lot et Garonne - **fruit de la passion** de l'Equateur - **mirabelle** de Lorraine - **poire** William de Haute Provence

Coffret de 12, 21 ou 42 pâtes de fruits
Sachet de 2 barrettes

LES GLACES ET SORBETS

Café

Caramel à la fleur de sel

Chocolat

Citron

Fraise

Framboise

Pistache

Rhum raisins

Vanille

Vanille praliné

Disponible en pot individuel de 10 cl. ou en pot à partager de 50 cl.

- uniquement disponible de mai à septembre -

LA CRÈME CHANTILLY

Pour une touche de légèreté et de vanille sur vos compositions glacées et autres gourmandises

Pot de 250 ml.

- uniquement sur commande -

LES VACHERINS

Crème glacée chocolat & vanille ou framboise & vanille, meringue française.

Pour 6/8 personnes uniquement

- sur commande 48h à l'avance -

A conserver au congélateur à -20°C en prenant soin de laisser la boîte ouverte que le froid circule et le disposer à 4°C 5 min avant la dégustation.



Pour plus de renseignements ou toutes autres demandes spécifiques n'hésitez pas à nous contacter par téléphone ou à venir nous rencontrer dans une de nos boutiques

LISTE DES ALLERGÈNES

Selon les dispositions du règlement en vigueur décret n°2015-447 du 17 avril 2015

	Citron	Fruits à coque	Crustacés	Œuf	Gluten	Polysaccharide	Poisson	Soya	Lait	Sévitilles	Sésames	Lupin	Arachides	Mollusques
LES ENTREMEMS														
Bouscat	●	●						●	●					
Forêt noire	●			●				●	●					
Succés	●			●				●	●					
Royal	●	●						●	●					
Russe	●	●						●	●					
Opéra	●	●						●	●					
Sacher	●	●						●	●					
Fraisier et framboisier	●	●						●	●					
Paris Brest	●	●						●	●					
Profiteroles	●	●		●				●	●					
Millefeuille vanille chantilly	●							●	●					
Millefeuille vanille pâtissier	●							●	●					
Saint honoré chantilly	●							●	●					
Saint honoré pâtissier	●							●	●					
Saint honoré chocolat	●							●	●					
Bonbonnière	●	●						●	●					
Soie rouge	●	●						●	●					
Mont blanc	●							●	●					
Macaron framboise	●	●						●	●					
Puits d'amour	●							●	●					
Chou chantilly ou pâtissier	●	●						●	●					
Religieuse chocolat	●							●	●					
Religieuse café	●							●	●					
Tartelette aux noix	●	●						●	●					
Éclair chocolat	●							●	●					
Éclair café - Eclair chantilly	●							●	●					
Roulé au citron	●							●	●					
Baba bouchon ou chantilly	●							●	●					
Pavlova	●							●	●					
Frangipane	●	●						●	●					
LES TARTES														
Fraises chantilly / pâtissière	●							●	●					
Framboises	●							●	●					
Farises et framboises	●	●						●	●					
Macaronade	●	●						●	●					
Crème brûlée	●							●	●					
Estivale	●	●						●	●					
Citron / Citron meringué	●							●	●					
Chocolat	●							●	●					
Tutti frutti	●							●	●					
Fleur eben	●							●	●					
Bourdaloue	●	●						●	●					
Pommes	●							●	●					
Tropézienne	●							●	●					
LES GATEAUX DE VOYAGE														
Gate orange au citron	●							●	●					
Câteau basque	●							●	●					
Chausson aux pommes	●							●	●					
Jésuite	●	●						●	●					
Macaron chocolat	●							●	●					
Kouglof	●							●	●					
Frangipane	●	●						●	●					
Brioché	●	●						●	●					
Crêpe au sucre	●							●	●					
Délice aux framboises	●	●						●	●					
Flan pâtissier	●							●	●					
Clafoutis aux fruits	●							●	●					
Merveilles	●							●	●					
Beignets	●							●	●					
Canelés	●							●	●					

	Citron	Fruits à coque	Crustacés	Œuf	Gluten	Polysaccharide	Poisson	Soya	Lait	Sévitilles	Sésames	Lupin	Arachides	Mollusques
LES VIENNOISERIES														
Chocolatine	●								●	●				
Croissant	●								●	●				
Pain aux raisins	●								●	●				
Mini brioché	●	●							●	●				
Pain au lait	●								●	●				
Brioche parisienne	●								●	●				
Roulé au praliné	●	●							●	●				
AUTRES														
Rouleaux de pâte	●								●	●				
Mousse au chocolat									●	●				
Chantilly									●	●				
Plateaux de réductions	●	●							●	●				
Vacherin									●	●				
Macaron	●								●	●				
LA BOULANGERIE														
La baguette banette	●								●	●				
La baguette Taupy	●								●	●				
La baguette céréales	●								●	●				
La baguette essentielle	●								●	●				
La déjeunette	●								●	●				
La ficelle	●								●	●				
Le viking	●								●	●				
Le pavé de tradition	●								●	●				
Le Marie Antoinette	●								●	●				
Le pain aux figues	●								●	●				
Le petit pain rond	●								●	●				
Le pain de mie	●								●	●				
LES PETITS FOURS SALÉS À CHAUFFER														
Quiche lorraine	●								●	●				
Quiche légumes	●								●	●				
Quiche au fromage	●								●	●				
Feuilleté chorizo	●								●	●				
Feuilleté olives	●								●	●				
Feuilleté jambon fromage	●								●	●				
Feuilleté béchamel	●								●	●				
Feuilleté écrevisse légumes	●	●	●	●					●	●				
LES CANAPÉS SALÉS FROIDS														
Asperges	●								●	●				
Crudités	●								●	●				
Poulet sauce béarnaise	●								●	●				
Miettes de crabe	●								●	●				
Ecrevisses	●								●	●				
Foie gras	●	●							●	●				
Roquefort noix	●	●							●	●				
Saumon	●								●	●				
LES QUICHES														
Lorraine	●								●	●				
Tomates, chèvre, basilic	●								●	●				
Petits légumes	●								●	●				
LES PAINS DE MINUIT														
Miettes de crabe	●								●	●				
Foie gras	●	●							●	●				
Bayonne	●								●	●				
Saumon	●								●	●				



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 du 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 -
8h00 - 13h00
16h00 - 19h30
- samedi, dimanche et jours fériés -
8h00 - 13h00

Barrière du Médoc

14 avenue de la Libération
05 56 02 65 75

- du mardi au samedi -
8h00 - 13h00
16h00 - 19h30
- dimanche et jours fériés -
8h00 - 13h00

Les Chartrons

19 cours Portal
05 56 38 81 98

- du mardi au jeudi -
8h00 - 13h00
16h00 - 19h30
- vendredi et samedi -
8h00 - 13h00
16h00 - 19h30
- dimanche et jours fériés -
8h00 - 13h00

Toutes nos boutiques sont fermées les lundis, le 1er mai, le 1er janvier et le 23 décembre