

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

un savoir-faire authentique

des années de
mise au point



des bons
ingrédients

une croûte
dorée et croquante

une mie fondante
& savoureuse

Du format individuel jusqu'à 8/10 personnes
...Pensez à le réserver !



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) Préparez tous les éléments nécessaires à la prise de votre commande : choix des bûches, nombre de personnes, 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 par téléphone durant les jours de fêtes (24, 25 et 31 décembre)

Nous vous remercions de votre compréhension

Toute l'équipe
VOUS SOUHAITE
d'excellentes Fêtes !

Clôture des commandes :

Le jeudi 21/12 à 13h00 vendredi 29/12 à 18h00
Pour les 24 et 25 décembre Pour le 31 décembre

Il n'y aura pas de prise de commande les 24, 25
et 31 décembre pour d'autres journées. Merci de passer vos
commandes en dehors de ces jours là.

Le retrait de vos commandes

à partir de 8h00	à partir de 10h00
Bûches traditionnelles	Bûches Mont Blanc
Bûches façon entremets (sauf Mont Blanc)	Canapés salés à chauffer
Bûches glacées	Pain
Entremets	Briochés
Canapés	Kouglofs
Réductions sucrées	Vol au vent
Viennoiseries	

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

Barrière du Médoc - 14 av. de la Libération
05 56 02 65 75

Les Chartrons - 19 cours Portal
05 56 38 81 98

Horaires :

samedi 23 décembre 8H00-13H00
dimanche 24 décembre 8H00-14H30
lundi 25 décembre 8H00-13H00
mardi 26 décembre *fermé*
réouverture mercredi 27 décembre
puis horaires normaux jusqu'au dimanche 31



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé - www.mangerbouger.fr

Ne pas jeter sur la voie publique - Impression et création : PYRAMIDOR - Brissac-Quintec - 02 41 311 888 - photos non contractuelles.



Maître Artisan

taupy

Chocolatier
- depuis 1977 -

Carte de Fêtes



Les bûches traditionnelles

spécialité maison

A conserver au réfrigérateur.

La sortir uniquement 5 min avant la dégustation

LA BÛCHE CHOCOLAT

Crème au beurre au chocolat noir, génoise parfumée au rhum

GL-OE-L



LA BÛCHE CAFÉ

Crème au beurre au café, génoise parfumée au café

GL-OE-L



LA BÛCHE GRAND MARNIER

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

GL-OE-L



LA BÛCHE VANILLE

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

GL-OE-L



Les bûches glacées

A 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 5 min avant la dégustation.

L'OMELETTE NORVÉGIENNE

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

GL-OE-L



LE VACHERIN FRAMBOISE/VANILLE

Crème glacée framboise & vanille, meringue française

OE-L



Les bûches incontournables

LA FAÇON BOUSCAT

Mousse au chocolat noir Manjari 64% (pur Madagascar), crème brûlée vanille, biscuit chocolat, amandes effilées et grillées. A conserver au réfrigérateur. Sortir 5 min avant la dégustation

GL-OE-L-FàC



LA FAÇON FORÊT NOIRE

Mousse au chocolat noir, chantilly à la vanille, biscuit au chocolat parfumé au vieux rhum et copeaux de chocolat. A conserver au réfrigérateur jusqu'à la dégustation - GL-OE-L



LA FAÇON MONT BLANC

Meringue italienne, framboises fraîches et biscuit à la framboise. A conserver au réfrigérateur jusqu'à la dégustation

GL-OE-L



Taille 1 : 4/6 personnes : 38€

Taille 2 : 6/8 personnes : 49€

Taille 3 : 8/10 personnes : 62€

Taille 4 : 10/12 personnes : 71€

Bûchette «Bouscat» et crème au beurre :

tout parfum : 6.60€

GL : gluten - OE : oeuf - L : lait - FàC : fruits à coque

Entremets format classique

OPÉRA

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

ROYAL

Mousse au chocolat noir et feuilleté croustillant praliné

Les mignardises salées

Assortiment de canapés salés froids

1 pièce : 1,70€

Plateau de 15 pièces : 25,50€

Plateau de 20 pièces : 34€

Plateau de 50 pièces : 85€

Plateau de 60 pièces : 102€



Assortiment de petits fours salés à faire chauffer

1 pièce : 1,50€

Plateau de 15 pièces : 22,50€

Plateau de 20 pièces : 30€

Plateau de 50 pièces : 75€

Plateau de 60 pièces : 90€

Assortiment de pains de minuit garnis

1 pièce : 1,90€

Plateau de 15 pièces : 28,50€

Plateau de 20 pièces : 38€

Plateau de 50 pièces : 95€

Plateau de 60 pièces : 114€



Les mignardises sucrées

Assortiment de petits fours sucrés frais

1 pièce : 1,50€

Plateau de 15 pièces : 22,50€

Plateau de 20 pièces : 30€

Plateau de 50 pièces : 75€

Plateau de 60 pièces : 90€



Boulangerie

Disponibles
le 24 et le 31 décembre

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

Sélection de fêtes

Vol au vent
Kouglofs
Tuiles aux amandes
Madeïnes

Petits fours secs
Grande brioche
Viennoiseries
Rouleau de pâte feuilletée
Pains de minuit à garnir (vide)