

## Le brioché Tendre et moelleux à souhait !

Souvent imitée mais jamais égalee, 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.

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 samedi 21/12 à 13h00      dimanche 29/12 à 13h00  
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

Bûches traditionnelles  
Bûches façon entremets (sauf Mont Blanc)  
Bûches glacées  
Entremets  
Canapés  
Réductions sucrées  
Viennoiseries

à partir de 10h00

Bûches Mont Blanc  
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

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

Les Chartrons - 19 cours Portal  
05 56 38 81 98

Horaires :

mardi 24 décembre 8H00-13H00 / 14H00-18H00  
mercredi 25 décembre 8H00-13H00  
puis horaires normaux jusqu'au 29/12  
mardi 31 décembre 8H00-16H30  
Fermé le 01 janvier  
réouverture jeudi 02 janvier  
Epiphanie dimanche 05 janvier



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

Maître Artisan  
**Taupy**  
Chocolatier  
- depuis 1977 -

Carte  
de Fêtes  
2024

## 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 : 39.15 €

Taille 2 : 6/8 personnes : 50.50 €

Taille 3 : 8/10 personnes : 63.90 €

Taille 4 : 10/12 personnes : 73.10 €

Bûchette crème au beurre :

tout parfum : 6.85€

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 : 1.75€

Plateau de 15 pièces : 26.25€

Plateau de 20 pièces : 35€

Plateau de 50 pièces : 87.50€

Plateau de 60 pièces : 105€

Assortiment de petits fours salés à faire chauffer

1 pièce : 1.55€

Plateau de 15 pièces : 23.25€

Plateau de 20 pièces : 31€

Plateau de 50 pièces : 77.50€

Plateau de 60 pièces : 93€

Assortiment de pains de minuit garnis

1 pièce : 2€

Plateau de 15 pièces : 30€

Plateau de 20 pièces : 40€

Plateau de 50 pièces : 100€

Plateau de 60 pièces : 120€

## Les mignardises sucrées

Assortiment de petits fours sucrés frais



1 pièce : 1.55€

Plateau de 15 pièces : 23.25€

Plateau de 20 pièces : 31€

Plateau de 50 pièces : 77.50€

Plateau de 60 pièces : 93€



## 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  
Madeleines

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