



DAVID CAPY

— *Bordeaux* —

Meilleur ouvrier de France

PÂTISSERIES

DAVID CAPY

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 2007

«C'est un plaisir pour moi de vous faire entrer dans mon univers, nourri par mes voyages, riche de tradition, mais également d'originalité et de gourmandise.»

J'espère que vous retrouverez à la dégustation de ces créations, le plaisir et l'émotion qui les ont fait naître.»

David Capy



Nos gâteaux individuels sont disponibles en grands entremets au tarifs de 5€80 à 6,50€ la part (hors gâteaux particuliers).

Dans un soucis d'organisation, nous vous invitons à commander **une semaine à l'avance** afin que nous puissions répondre au mieux à vos demandes.



*Nota bene:
Nos Logos apposés sur les gâteaux sont en carton alimentaire non comestible.*



SANS FRUIT À COQUE



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE

Photos non contractuelles

Les

Fruités GÂTEAUX GOURMANDS



LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Uniquement proposé en individuel et en entremet 4 et 6 personnes)

Pâte sablée aux Amandes, Confit de Citron frais, biscuits à la cuillère imbibés de jus de Citron frais, Dôme de crème au Citron et Meringue Italienne..

5.00€



LE MACARON FRAMBOISE LITCHI

Uniquement proposé en individuel et à la commande en entremet 4, 6, ou 8 personnes)

Crème onctueuse parfumée à la Rose, Framboises Fraîches, compotée de Framboise Rose et coeur de dés de Litchi.

5.50€



LE VICTORIA

Croustillant Noix de coco et Amande, Biscuit Noix de coco, Compotée d'Ananas Victoria et Combawa, Mousse Citron vert et Combawa, Rosace de Combawa.

5.50€



LE GRIOTTIN

Croustillant Pistache, Biscuit moelleux Pistache, Crémeux Chocolat Noir Ghana 68%, Crémeux Pistache de Sicile et Gelée de Griotte.

5.50€



L'ASYA **NOUVEAUTÉ**

Uniquement proposé en individuel

Croustillant aux Flocons d'Avoine, Panna Cotta au Citron Vert, Compotée de Pomme Verte et de Sudachi acidulée, insert de gelée de Kalamensi.

5.50€



LE CHEESE CAKE AUTREMENT **NOUVEAUTÉ**

Uniquement proposé en individuel

Sablé Croustillant aux Flocons d'Avoine, Creamcheese légèrement citronnée, Crémeux au Yuzu, Crème Chantilly à la Vanille de Madagascar et Zestes de Citron vert frais.

5.50€



LE CALISSON À MA FAÇON

Croustillant Amande à l'Orange, Biscuit Amande, Mousseux Lait d'Amande, Compotée d'Orange et Quenelle à la Fleur d'Oranger.

5.50€



LE POMME TATIN

Uniquement proposé en individuel

Biscuit sablé Praliné, Dôme de Pommes cuites à l'étouffée et caramélisées, Fève de Tonka, Cœur coulant Caramel au Beurre salé

5.50€

Les Chocolatés et les Pralinés

GÂTEAUX GOURMANDS



LE CROQUANT

Biscuit au Chocolat 67% de Cacao, Nougatine de Fruits secs (Amande, Noisette et Pistache), Ganache moussieuse Chocolat Noir Intense 70% et Chocolat lacté 40%

5.80€



LE COUMAROU

Biscuit chocolat, croustillant praliné noisette, Crémeux de grands crus de Chocolat Madagascar 33% et Equateur 66%, parfumé à la Fève de Tonka, Mousse Chocolat au lait Madagascar 33% et Streuzel de Chocolat.

5.80€



LE CASSE NOISETTE



Uniquement proposé en individuel et en entremet 6 personnes

Crémeux Praliné Noisette 66%, Noisettes caramélisées, coeur de pur Praliné coulant, Mousse Chocolat Noir Guanaja 70% et Biscuit Chocolat san Farine.

5.80€



L'ONCTUEUX NOISETTE

Dacquoise à la Noisette, Praliné croustillant, Noisettes du Piémont concassées, Ganache moussieuse au Chocolat au Lait 40% et fines feuilles de Chocolat au Lait.

5.80€



LE PASSIONÉMENT CHOCOLAT

Crémeux Fruit de la Passion et Sabayon Chocolat Caraïbe 66% de Cacao, biscuit léger aux Amandes et Noix de Coco.

5.80€



LE NOISETIN

Uniquement proposé en individuel

Pâte sablée Amande, Crémeux Praliné, Noisettes entières caramélisées, Cœur de Praliné Coulant, Crème aérée Chocolat au Lait et Noisette, Rosace de crémeux Praliné

5.80€

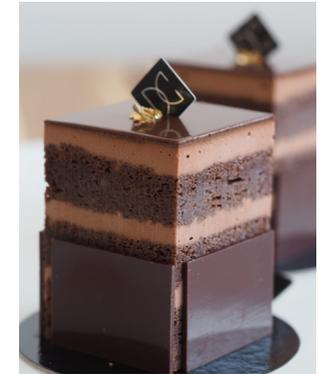


LE TIRAMISU CARAMEL

Uniquement proposé en individuel

Biscuit imbibé de Caramel, Croustillant Flocons d'Avoine, Crémeux Caramel, Crème onctueuse Mascarpone, pointe d'Amaretto et Éclats de Caramel Toffee

5.30€



LE DÉLICIEUX **NOUVEAUTÉ**

Croustillant Cacao, Biscuits moelleux imbibés de Sirop de Cacao et Mousse Chocolat Noir Grand Cru d'Amérique du Sud 70% de Cacao

5.80€

Les Intemporels GÂTEAUX GOURMANDS



LE PARIS BREST

Uniquement proposé en individuel et en entremet 4, 6 ou 8 personnes)

Pâte à choux à l'ancienne et son Craquelin, Crème onctueuse au Praliné et éclats de Noisettes caramélisés, Coeur de pur Praliné 66% coulant.

5.80€



LE MILLE FEUILLE



Pâte feuilletée caramélisée, Crème onctueuse Mascarpone à la Vanille de Madagascar.

Disponible en boutique et en commande à partir du vendredi

5.20€



LA MERINGUE À L'ANCIENNE



Meringues, crème à la Vanille de Madagascar au Mascarpone.

4.50€



LE BABA AU RHUM



Pâte à Baba imbibée de vieux Rhum, Crème Mascarpone à la Vanille de Madagascar, Crème onctueuse à la Vanille et Pipette de Rhum

5.30€



Le Succès
à ma Façon

Biscuit Noisette, Crème onctueuse Praliné 66% et Éclats de Noisettes caramélisées

5.80€

Les Cakes

LE CAKE PISTACHE

Cake à la pistache naturelle de Sicile, imbibé de Vanille de Madagascar.

12.90€

LE CAKE CITRON

Cake au Citron, imbibé de jus de Citron frais et glaçage au Citron.

13.90€

LE CAKE FRUITS CONFITS

Cake aux Fruits Confits, imbibé d'un sirop à Vanille de Madagascar, tapissé de Fruits Confits.

13.90€

LE CAKE CHOCOLAT

Cake au Chocolat, imbibé d'un sirop à la Vanille de Madagascar, fourré d'une Ganache Chocolat Noir.

14.50€

LE CAKE CAMEL

Cake aux éclats de Caramel, imbibé d'une Crème Caramel.

12.90€

Les Éclairs

GÂTEAUX GOURMANDS

CHOCOLAT

4.30€

SPECULOOS

4.00€

VANILLE

4.00€

CAFÉ D'ÉTHIOPIE

4.00€

CAMEL

4.00€



Envie de partager un éclair?
Pensez à commander un éclair géant
de 4 à 10 personnes.

6.50 la part

BORDEAUX

Du Mardi au Samedi
de 10h00 à 19h00

TEL: 05 56 81 47 65

7 rue Michel Montaigne
33000 BORDEAUX

CAUDÉРАН

Du Mardi au Vendredi
de 10h00 à 19h00
Le Samedi
de 10h00 à 19h00
Le Dimanche
de 10h00 à 13h00

TEL: 05 56 02 40 01

14 rue de l'Église
33200 BORDEAUX

GRADIGNAN

Du Mardi au Samedi
de 10h00 à 19h00

Le Dimanche
de 10h00 à 13h00

TEL: 05 56 85 39 72

2 Bis Route de Léognan
33170 GRADIGNAN

EYSINES

Du Jeudi au Samedi
de 10h00 à 13h00
et de 14h00 à 19h00
Le Dimanche
de 10h00 à 13h00

TEL: 05 56 45 79 61

144 avenue du Médoc
33320 Eysines

www.davidcapy.fr

La ligne Téléphonique est indisponible?

N'hésitez pas à appeler les autres boutiques, nous transmettrons votre demande avec plaisir!

N'hésitez pas à commander pour limiter votre attente.