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

Melba

NOUVEAUTÉ

Uniquement proposé en individuel

Croustillant aux Flocons d'Avoine,
Confit de Pêche Blanche et Pêche de Vigne,
Crème onctueuse au Mascarpone
et Gelée de Pêche de Vigne.

5,50€

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€

LA PAVLOVA

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

Meringue façon française, crème Mascarpone et Vanille de Madagascar, Mélanges de Fruits du moment.

6.50€ la part

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

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 MYSTÉRIEUX NOUVEAUTÉ

Croustillant Amande, Biscuit cuillère, Confit de Framboise et Crémeux Fraise et Framboise, Crème onctueuse au Mascarpone parfumée au Coquelicot.

5.80€

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 mousseuse 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 mousseuse 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 SUCCÈS

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

5.80€

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€

L'Éthiopie

NOUVEAUTÉ

Uniquement proposé en individuel

Pâte sablée Cacao, Croustillant Praliné Noisette et son Caramel au Café et à la Fleur de sel, Biscuit Chocolat surmonté d'une Crème Mascarpone au Café d'Éthiopie.

Disponible en boutique et en commande uniquement le week-end

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€

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 CARAMEL

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€

DAVID CAPY
Bordeaux
Meilleur ouvrier de France

CAFÉ D'ÉTHIOPIE

4,00€

CARAMEL

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

CAUDÉRAN

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 à19h00
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.