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€50 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

LE SENSATION

Uniquement proposé en individuel et en entremet 6 personnes

Croustillant Vanille, Crème Onctueuse au Yuzu, Compotée de Mûres et Crème légère au subtil goût de Mûre et de Framboise

5,50€

LE MÉDITERRANÉEN

Uniquement proposé en individuel

Pâte Sablée aux Amandes, Pur Praliné Pistache, Crémeux à la Fleur d'Oranger, Crème légère aux zestes d'Orange et Crème Chocolat Blanc Pistache.

5,00€

L'EXOTIC

Uniquement proposé en individuel

Croustillant aux Flocons d'Avoine, Panna Cotta au Citron Vert, Confit de Fruit de la Passion et Goyave, Gelée de Mangue et Fruit de la Passion.

5,00€

LE CHEESE CAKE

Uniquement proposé en individuel

Croustillant et sa CreamCheese légèrement citronnée, Confit de Fruit de la Passion, Goyave et Noix de Coco, Zestes de Citron Vert.

5,00€

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.

5,00€

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€

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

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.

5.00€

LE GRIOTTIN NOUVEAUTÉ

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

5.50€

Le Haru

Biscuit Amande et son Croustillant, Confit de Fraise, Crémeux aux fruits d'Asie (Yuzu, Kalamansi et Sudashi), Quenelle crémeuse parfumée à la Fraise

5.50€

Les Chocolatés et les Pralinés

GÂTEAUX GOURMANDS

LE KARIB

Croustillant Cacao, Biscuit au Chocolat 67% de Cacao, Crème de Chocolat Noir du Bélize 75% et Mousse légère Pur République Dominicaine 64% de Cacao, Crumble de Chocolat

5.50€

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.

5.00€

LE PASSIONÉMENT CHOCOLAT

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

5.00€

LE COUMAROU

Le Noisetin

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

Uniquement proposé en individuel

5,00€

Les Chocolats et les Pralinés

GÂTEAUX GOURMANDS

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.

5.00€

LE PÉCAN

Biscuit Chocolat, Croustillant Praliné Pécan, pointe de sel, Caramel tendre au beurre salé, Mousse Chocolat Noir 64% et Chocolat au Lait 40%, Crème légère Chocolat Blanc parfuméeaux zestes d'Orange

5.00€

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.

5.00€

Le Tiramisu Caramel

5.00€

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

Uniquement proposé en individuel

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.

5.00€

LE MILLE FEUILLE

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

Disponible en boutique et en commande à partir du vendredi

5.00€

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 Diplomate à la Vanille de Madagascar, Crème onctueuse à la Vanille et Pipette de Rhum

5.00€

Le Succès à ma Façon

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

5.00€

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 3,90€

CHOCOLAT

SPECULOOS

VANILLE

CAFÉ D'ÉTHIOPIE

CARAMEL

DAVID CAPY
Bordeaux
Meilleur ouvrier de France

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.