



— *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 6,90€ 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.*

5.70€



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..

5.70€



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.

5.90€



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.

5.90€



L'ALIZÉ

NOUVEAUTÉ

Croustillant Noix de Coco et Amande, Confit d'Orange de Sicile, Crèmeux Fruit de la Passion et Mousse légère Fruit de la Passion Ganache onctueuse rafraîchie au Fruit de la Passion

5.90€



L'ÉXOTIC

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..

5.90€



LE CHEESE CAKE AUTREMENT

Uniquement proposé en individuel

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

5.90€



LE MYSTÉRIEUX **NOUVEAUTÉ**

Croustillant Amande, Biscuit cuillère, Confit de Framboise et Crèmeux 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

5.70€

Les Chocolates et les Pralinés

GÂTEAUX GOURMANDS



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.

5.90€



LE COUMAROU

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

5.90€



LE CASSE NOISETTE



Uniquement proposé en individuel et en entremet 6 personnes

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

5.90€

LE NOISETIN

Uniquement proposé en individuel

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

5.90€



LE PASSIONÉMENT CHOCOLAT

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

5.90€



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

5.90€



LE SUCCÈS

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

5.90€

Le Vanilla NOUVEAUTÉ

Pâte sablée Amande, Crème onctueuse à la Vanille de Tahiti, Biscuit Chocolat punché au sirop de Vanille, Crème légère Mascarpone à la Vanille de Tahiti, le tout saupoudré de poudre de Vanille de Tahiti

6.00€

Disponible en boutique et en commande à partir du jeudi.

Uniquement proposé en individuel et en entremet 6 personnes



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.

5.90€



LA MERINGUE À L'ANCIENNE

Meringues, Crème Mascarpone à la Vanille de Madagascar et de Tahiti.

4.50€



LE MILLE FEUILLE

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

Disponible en boutique et en commande à partir du vendredi

5.70€



LE BABA AU RHUM

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

5.70€

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 4,50€

Uniquement proposé en individuel et en entremet 6 personnes

CHOCOLAT



SPECULOOS

VANILLE DE MADAGASCAR ET TAHITI



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.

6.90 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.