DAVID CAPY

Bordeaux

Meilleur ouvrier de France

VOS ÉVÈNEMENTS

Les Pièces Montées TARIFS

8,50€ PAR PERSONNE

(3 choux par personne,
Socle décoré de Pâte à sucre et Fleurs en Pâte à sucre,
Dragées en option)

CHOIX DES PARFUMS:
jusqu'à 3 parfums parmis les 10 proposés

- Vanille de Madagascar
- Chocolat Caraïbes 66%
- Café d'Éthiopie
- Pistache
- Speculoos
- Caramel Beurre salé
- Yuzu
- Pêche de vigne
- Fruits rouges
- Citron

Personnalisation possible avec une plaque
et/ou un socle en nougatine

Tarif de la personnalisation selon poids de la réalisation en nougatine (89€ le kilo)

Si vous souhaitez fournir un Sujet, merci de nous le faire parvenir minimum 72H à l'avance

Photo non contractuelle

Les Pièces Montées

Photos non contractuelles

Photos non contractuelles

Les Wedding Cakes TARIFS

9,50€ PAR PERSONNE

RECETTE SUR MESURE

Pour ce merveilleux jour, choisissez parmis nos recettes de saison ou faite réaliser une recette sur mesure par David Capy.

Si vous souhaitez fournir un Sujet, merci de nous le faire parvenir minimum 72H à l'avance.

Les fleurs doivent être fournies par vos soins le jour de la réalisation du wedding cake.

Personnalisation possible avec un décor en Chocolat
Tarif de la personnalisation en supplément selon votre demande

Photos non contractuelles

Les Wedding Cakes

Photos non contractuelles

Les Fraisiers et Framboisiers TARIFS

9,50€ PAR PERSONNE

MONTAGE FAÇON WEDDING CAKE
Disponible selon la saison

RECETTE:
Biscuits Cuillères imbibés de jus de Framboise, Confit de Fraise, Crème onctueuse mascarpone à la vanille de Madagascar, Fraises entières, Streuzel et zestes de Citron vert, le tout entouré d'un cercle de chocolat blanc.

cette recette est également proposée avec des framboises ou avec une association de fraises et de framboises

Personnalisation possible avec décor en chocolat.
Tarif de la personnalisation en supplément selon votre demande

Si vous souhaitez fournir un Sujet, merci de nous le faire parvenir minimum 72H à l'avance

Photos non contractuelles

Les Layer Cakes

TARIFS

9,00€ PAR PERSONNE

Recette sur mesure pour vous et vos invités ou à partir de notre gamme de pâtisserie.

Photos non contractuelles

Personnalisation possible
avec une plaque en chocolat
ou un décors
Tarif de la personnalisation en supplément selon votre demande

Si vous souhaitez fournir un Sujet, merci de nous le faire parvenir minimum 72H à l'avance

Les Number Cakes

TARIFS

9,20€ PAR PERSONNE

De 8 à 18 parts le chiffre

NUMBER CAKE CHOCOLAT:

Dacquoise à la Noisette, Praliné croustillant, Noisettes du Piémont Concassées, Ganache mousseuse au Chocolat au Lait à 40%, Fine feuille de Chocolat au Lait.

NUMBER CAKE AUX FRUITS DE SAISON:

Dacquoise Amande ou Noix de Coco, Ganache montée aérienne et peu sucrée à la Vanille de Tahiti,
Compotée de fruits rouges ou fruits jaunes et morceaux de fruits frais, Fines feuilles de Chocolat Blanc.
Fruits rouges (fraises, framboises)
Fruits jaunes (ananas, mangue passion)

Photo non contractuelle

Les Number Cakes

Photo non contractuelle

Les Gâteaux personnalisés TARIFS

9,50€ PAR PERSONNE

Gâteau personnalisé sur la base de notre gamme de pâtisseries.

Photos non contractuelles

Un supplément de tarifaire peut être appliqué selon la complexité de la personnalsation et sera mentionné lors du devis.

Les figurines ou éléments de décoration non comestibles doivent être fournis par vos soins minimum 72h à l'avance

Les Gâteaux personnalisés

Photos non contractuelles

Les Gâteaux personnalisés

Photos non contractuelles

Les Gâteaux personnalisés

Nous réalisons des décors en chocolat sur mesure, grâce à l'innovation de la découpe jet d'eau, pour répondre à vos envies!

Photos non contractuelles

Modalités de Commande et Condition de Règlement

Les devis fournis sont valables 1 mois
à compter de la date d'édition de celui ci.

MODALITÉS DE RÈGLEMENT:

- Acompte de 30% à la confirmation de la commande et solde le jour de l'évènement

CAS PARTICULIER - DÉSISTEMENT:

- Désistement au plus tard 48 heures à l'avance
- Moins de 48 heures à l'avance :
si la commande est inférieure à 300 €, la totalité sera à verser.
- Au delà de 300 €, l'acompte versé sera retenu.

CAUTIONS: 50€

- Socles des pièces montées
- Caisse de transport
- Tapis anti dérapant

La caution peut être majorée en cas de prêt de matériel spécifique.
Cela vous sera précisé lors du devis, avant validation de votre commande.

Caution déposable par chèque ou espèce dans la boutique de votre choix.

Merci de nous préciser dans quelle boutique vous souhaitez ramener le matériel afin que votre caution y soit déposée.

CONTACT

La Chocolaterie de Bordeaux
7 rue Michel Montaigne
33000 BORDEAUX

Tel: 05 56 81 47 65

Horaires d'Ouverture:
Du Mardi au Samedi
10h00 - 19h00

La Chocolaterie de Bordeaux
14 rue de l'Église
33200 BORDEAUX CAUDÉRAN

Tel: 05 56 02 40 01

Horaires d'Ouverture:
Du Mardi au Samedi
10h00 - 19h00
Le Dimanche
10h00 - 13h00

La Chocolaterie de Bordeaux
Boutique et Salon de Thé
2 bis route de Léognan
33170 GRADIGNAN

Tel: 05 56 85 39 72

Horaires d'Ouverture:
Du Mardi au Samedi
10h00 - 19h00
Le Dimanche
10h00 - 13h00

La Chocolaterie de Bordeaux
Boutique Atelier
144 ravenie du Médoc
33320 EYSINES

Tel: 05 56 45 79 61

Horaires d'Ouverture:
Du Jeudi au Samedi
10h00 - 13h00
14h00 - 19h00
Le Dimanche
10h00 - 13h00

david-capy@wanadoo.fr