



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 6,90€ 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*

Les

# Fruités GÂTEAUX GOURMANDS



## LA PINA COLADA

*Uniquement proposé en individuel*

Croustillant Coco, Compotée d'Ananas Victoria au doux parfum de Rhum, Crème onctueuse au Lait de Coco.

5.90€



## 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 cœur de dés de Litchi.

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 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€

# Cheese Cake caramel

*Uniquement proposé en individuel*

Croustillant aux Flocons d'Avoine, Crème fondante Creamcheese Caramel, Compotée de Poire, Ganache montée Dulcey Caramel.

6.00€



# 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 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

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€



LE MYSTÉRIEUX

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

5.80€



L'ARDÉCHOIS

Biscuit tendre au Chocolat sans farine, Mousselin à la Châtaigne, Confit de Cassis et de Framboise, Crème mousseuse à la Châtaigne.

6.00€

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 Streuzel de Chocolat.

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

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 Noisetin  
NOUVEAUTÉ

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€

Uniquement proposé en individuel



# 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€

Uniquement proposé en individuel et en entremet 6 personnes



## LE CASSE NOISETTE



Uniquement proposé en individuel et en entremet 6 personnes

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

5.90€



## LE SUCCÈS

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

5.90€



## GAZELLE

## **NOUVEAUTÉ**

Uniquement proposé en individuel

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

5.90€



## LE PEANUT

## **NOUVEAUTÉ**

Biscuit Chocolat, Croustillant Praliné Cacahuète, Caramel au Beurre Salé et Mousse Chocolat au lait 40% et Chocolat Noir 70%.

5.90€

# 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€



### 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€



### LA MERINGUE À L'ANCIENNE

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

4.50€



### 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 CARAMEL

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

12.90€

### LE CAKE CHOCOLAT

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

14.50€

# Les Éclairs

## GÂTEAUX GOURMANDS

4.50€

### VANILLE DE MADAGASCAR ET TAHITI

### CAFÉ D'ÉTHIOPIE

### CHOCOLAT

### CARAMEL

### SPECULOOS

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

Mardi et Mercredi:  
*Boutique fermée  
mais retrait possible  
pour les commandes réglées*  
de 10h00 à 18h00  
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](http://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.*