



— *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.



SANS FRUIT À COQUE



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE

Photos non contractuelles

Les Fruitées GÂTEAUX GOURMANDS



LE POPPY

Uniquement proposé en individuel

Croustillant aux Flocons d'Avoine, Panna Cotta au Coquelicot, Cœur confit de Framboise et Fraise, Gelée de Fraise et Sésame Wasabi



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€



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.



4.90€



LA TARTE AGRUMES **NOUVEAU**

Uniquement proposé en individuel

Pâte sablée aux Amandes poudrée de Coco, Confit d'Agrumes, Crèmeux au Citron Vert, Pamplemousse et Orange, Biscuit Cuillère et Suprêmes de Pamplemousse et d'Orange

5.00€

Le Peach



NOUVEAU

"Sablé Chocolat Noir et Fleur de sel, Croustillant aux flocons d'avoine, Cœur confit de Pêche de Vigne et de Pêche Blanche, Crèmeux Yuzu et Mousse à la Pêche de Vigne surmontée d'une Crème légère Vanille de Madagascar "

Uniquement proposé en individuel et en entremet 6 personnes

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..

4.90€



LA TARTE TATIN

Sablé Breton à la fleur de sel, Pommes cuites à l'étouffé, nappées d'un sirop caramélisé à la Fève de Tonka.

4.90€



LE MACARON FRAMBOISE LITCHI
Uniquement proposé en individuel et à la commande en entremet 4, 6, 8, 10 ou 12 personnes)

Crème onctueuse parfumée à la Rose, Framboises Fraîches, compotée de Framboise Rose et cœur de dés de Litchi.

4.90€

LE MACARON FRAMBOISE

Uniquement proposé à la commande en entremet 4, 6, 8, 10 ou 12 personnes)

Compotée de Fruits Rouges, Crème à la Vanille de Madagascar et Mascarpone, Framboises Fraîches.

5.50€ la part



LE VITAMINÉ

Dacquoise Amande Citron, Crèmeux au Citron Frais, Compotée d'Agrumes (Orange, Pamplemousse et Clémentine) et Mousseux Vanille de Madagascar.

4.90€



LE COSTA

Uniquement proposé en individuel et en entremet 6 personnes)

Biscuit Amande et son croustillant, cœur d'Ananas et de Mangue rafraîchit au citron vert, Mousse Onctueuse au Citron Vert.

4.90€



LE MACARON FLORIDE

Uniquement proposé à la commande en entremet 4, 6, 8, 10 ou 12 personnes)

Crème onctueuse à la Vanille de Madagascar, Crèmeux Citron et suprême de Pamplemousse de Floride et d'Orange.

5.50€ la part



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

Les Chocolâtes et les Pralinés

GÂTEAUX GOURMANDS



LE TENTATION

Biscuit Chocolat et Croustillant
Cacao, Crème légère au Chocolat
Ghana 68% et Mousse au Chocolat
Pur Pérou 63%.

5.00€



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.

4.90€



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 TENDRE SICILE



Biscuit Chocolat sans Farine,
Compotée d'Orange et de
Clémentine de Corse, Mousse
Chocolat Noir 70%, Croustillant
Praliné Noisette 55%.

4.90€

La Forêt Noire



Biscuit Chocolat sans Farine
imbibé au jus de Griotte,
Mousse au Chocolat des Iles Caraïbes 66%,
Crème Chantilly Mascarpone et Griottes
légèrement alcoolisées ou non,
Copeaux de Chocolat noir



6.50€ la part

Uniquement proposé à la commande en entremet de 4, 6, 8, 10 ou 12 personnes

Les Chocolatés et les Pralinés

GÂTEAUX GOURMANDS



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.

4.90€



LE PASSIONNÉMENT PRALINÉ

Uniquement proposé en individuel et en entremet 6 personnes

Biscuit Noisette croustillant, Crème onctueuse Praliné Amande et Noisette et Coeur crémeux au Fruit de la Passion.

4.90€



LE SUCCÈS À MA FAÇON

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

4.90€

Le Tiramisu



NOUVEAU

"Biscuits Cuillère imbibés de Café et de Marsala, Crème Onctueuse au Mascarpone, Pointe d'Amaretto, surmontée par une Crème légère au Mascarpone» "

4.90€

DAVID CAPY

Bordeaux

Meilleur ouvrier de France

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.

4.90€



LE MILLE FEUILLE



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

4.90€



LA MERINGUE À L'ANCIENNE



Meringues, crème à la Vanille de Madagascar au Mascarpone.

4.00€



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

4.90€



Les

Éclairs

GÂTEAUX GOURMANDS 3.80€

CHOCOLAT



YUZU



CITRON



PISTACHE



SPECULOOS



CAFÉ D'ÉTHIOPIE



PÊCHE DE VIGNE



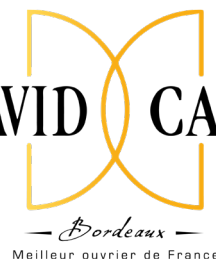
CARAMEL



VANILLE



DAVID CAPY



FRUITS ROUGES



Envie de partager un éclair?
Pensez à commander un éclair géant
de 4 à 10 personnes.

6.50 la part

Les Cakes

LE CAKE PISTACHE

Cake à la pistache naturelle de Sicile, imbibé de Vanille de Madagascar.

11.90€

LE CAKE CITRON

Cake au Citron, imbibé de jus de Citron frais et glaçage au Citron.

12.90€

LE CAKE FRAMBOISE



Pain de Gênes, imbibé de Framboises, nappé d'un Confit de Framboises fraîche et Miel de Chataignier.

12.90€

LE CAKE CHOCOLAT

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

13.50€

LE CAKE CARAMEL



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

11.90€

BABY CAKES

5 Saveurs au choix:
Caramel, Chocolat, Citron,
Pistache ou Fruits Confits.

2.80€

LE CAKE ORANGE COCO

Cake à l'Orange, imbibé de jus d'Orange frais, confit d'Orange, recouvert d'une Dacquoise à la Noix de Coco.

12.90€

LE CAKE FRUITS CONFITS

Cake aux Fruits Confits, imbibé d'un sirop à Vanille de Madagascar, tapissé de Fruits Confits.

11.90€

LE CAKE NOISETTE ORANGE

Cake à la Noisette et aux zestes d'Orange, imbibé de sirop de noisettes, enrobé de Gianduja Lait parsemé de Noisettes.

13.50€

LE CAKE TATIN

Cake à la Noisette et aux zestes d'Orange, imbibé de sirop de noisettes, lit de Pommes cuites à l'étouffée, sirop caramélisé à la fève de Tonka

13.50€

L'ASSORTIMENT DE BABY CAKES

Assortiment de 5 baby cakes:
Caramel, Chocolat, Citron,
Pistache, Fruits Confits.

13.90€



Macarons

NOTRE COLLECTION

Parfums disponibles selon la production.



VANILLE



CAFÉ



CARAMEL



CHOCOLAT



PISTACHE



FRAMBOISE YAOURT



MANGUE



CITRON



YUZU

1,45€ pièce



NOS ASSORTIMENTS

Parfums au choix selon disponibilité.

COFFRET 7 MACARONS 9.90€

COFFRET 12 MACARONS 16.90€

COFFRET 16 MACARONS 21.90€



BORDEAUX

Du Mardi au Samedi
de 10h00 à 19h30

TEL: 05 56 81 47 65

7 rue Michel Montaigne
33000 BORDEAUX

CAUDÉРАН

Du Mardi au Vendredi
de 10h00 à 19h30
Le Samedi
de 10h00 à 19h30
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 19h30

Le Dimanche
de 10h00 à 13h00

TEL: 05 56 85 39 72

2 Bis Route de Léognan
33170 GRADIGNAN

EYSINES

Le Jeudi
de 10h00 à 13h00
et de 14h00 à 18h00
Vendredi et 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.