

2012년 프랑스 리옹(Lyon) 에서
시작된 전통 프랑스 베이커리
〈TAFFIN〉따팡.

좋은 재료에 좋은 일솜씨를
더한 맛있는 제품으로
여러분을 기다립니다.

따팡은 리옹 매장에서 하던 방식을 재현하여 프랑스
각종 축제일에 따른 제품들을 선보입니다. 주현절에
갈레트 데 루아(Galette des rois), 부활절에는 재미난
모양의 수제 초콜릿 등 다양한 빵과 디저트로 프랑스
문화를 경험해보세요.

빵, 케이크, 샌드위치 등 모든 제품 예약 가능.
홈케이크는 매장으로 문의 부탁드립니다.



Pains et Viennoiseries

바게트 트라디시옹 *baguette tradition*

프랑스 전통 바게트. 아침에 길게 반으로 갈라 버터와 잼을 발라먹거나 식사 또는 와인, 치즈와 함께 곁들여 보세요.

5가지 곡물빵 *pain aux 5 graines*

몸에 좋은 곡물을 듬뿍 넣어 반죽해 만든 건강빵

호두빵 *pain aux noix*

오븐에 한 번 구워 고소한 맛을 살린 호두가 들어있는 갬빠뉴 베이스의 빵

갬빠뉴 *pain de campagne*

호밀가루, 통밀가루, 밀가루를 넣어 구수한 맛과 쫄깃한 식감이 좋은 빵

치아바타 *ciabatta (olives noirs/tomates séchées et fromage)*

올리브유를 넣어 만든 부드럽고 담백한 맛.
블랙올리브/선드라이드토마토 치즈, 두 가지 맛이 있어요.

세이글 블랜드 *seigle blend*

통밀을 이용한 르방을 사용하고 2차 발효를 길게 하여 새콤한 맛과 투박한
모양이 특징인 빵. 치즈, 파스타 등과 잘 어울려요. (통밀5%, 호밀15%)

빵 고르곤졸라/에멘탈/무화과-헤이즐넛

petit pain gorgonzola/emmentale/figues-noisettes

바게트 반죽에 여러가지 재료를 넣어 만든 세 가지 종류의 작은 빵.

크로아상 *croissant*

프랑스인들의 대표 아침 메뉴. 최상급의 레스큐어 AOP 버터를 이용하여 만든
비에뉴아즈리의 기본

빵 오 쇼콜라 *pain au chocolat*

크로아상 반죽을 네모나게 자르고 싹싸름한 초코스틱 두 개를 넣은 비에뉴아즈리.

에스카르고 쇼콜라 *escargot chocolat*

바닐라빈을 듬뿍 넣은 커스터드크림과 초콜릿칩을 넣어 구운 달콤한 맛.

쇼송 오 뽕므(애플파이) *chausson aux pommes*

직접 만든 둥근한 사과조림에 계피와 아몬드 크림으로 맛을 더해 만든 애플파이.

브리오슈 *brioche*

달걀과 버터를 듬뿍 넣어 풍미가 좋고 결이 부드러운 빵

슈케트 *chouquettes*

슈 반죽에 굵은 설탕을 듬뿍 뿌려 구운 제품.

Gâteaux

타르트 시트롱 *tarte citron*

레몬 크림, 구운 아몬드 크림 타르트, 이탈리아인 머랭

붉은베리 피스타치오 타르트 *tarte fruits rouges pistache*

피스타치오 무스, 산딸기 베리 콩포트

리옹 *Lyon*

밀크 초콜릿 무스, 바닐라 무스, 바삭한 크로캉, 아몬드 다쿠아즈 비스퀴

파리 브레스트 *paris-brest*

헤이즐넛 프랄린, 헤이즐넛 버터크림, 슈 반죽.

케이크 종류는 시즌별로 변경됩니다.

케이크는 4-5인용(원사이즈)로 주문 제작 가능합니다.



Gâteaux secs

플로렐팡 *florentin*

당절임 오렌지와 아몬드를 생크림에 졸여 카라멜라이즈한 고급 양과자.

마들렌 *madeleine*

풍부한 버터향과 바닐라의 조합이 좋은 구움과자.

사블레 브루통 *sablé breton*

바삭하게 부서지는 가벼운 식감과 그윽한 버터향의 과자.

까눌레 *cannelé*

겉은 짙은 갈색으로 익히고 안은 촉촉한 식감의 보르도 지역 전통 과자.

쿠키 쇼코마카담 *cookie choco-macadam*

밀크 초콜릿과 다크 초콜릿을 넣고 반죽한 후 마카다미아넛을 듬뿍 올려 구운 쿠키.

디아멩 바닐라 *diamant vanille*

입에 넣는 순간 파스스 부스러지는 모래알 같은 식감.

파운드케이크 (레몬/바닐라) *cake*

시럽을 한 번 더 입혀 촉촉하고 밀도 있는 식감의 프랑스식 파운드 케이크.

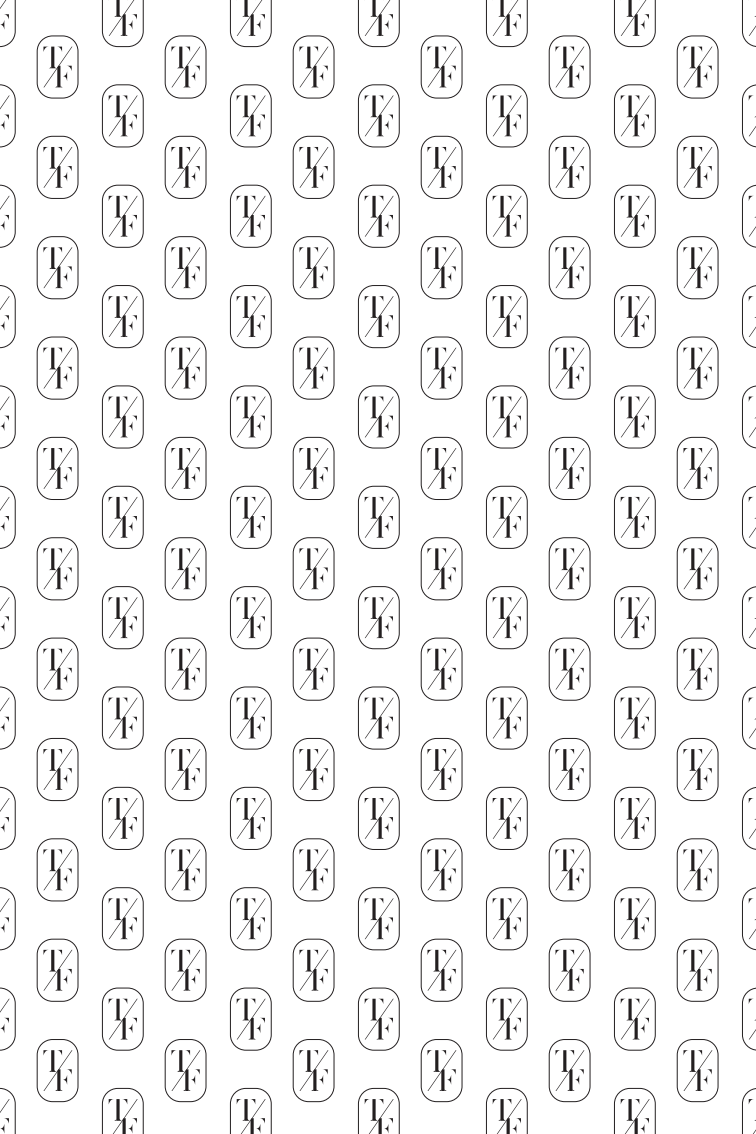
Salés

잠봉 에멘탈 샌드위치 *sandwich jambon emmental*

국산 돼지로 장인이 만든 잠봉(프랑스식 햄)과 에멘탈 치즈를 넣고 풍미 좋은
버터를 발라 만든 따팡의 대표 바게트 샌드위치

토마토 모짜렐라 샌드위치 *sandwich tomates mozzarellas*

신선한 토마토와 생모짜렐라 치즈를 듬뿍 넣고, 바질 페스토, 올리브유
발사믹으로 마무리한 건강 샌드위치



문의 및 예약

tel_ 02 3789 0199

서울시 용산구 후암로 20 (후암동 244-64)

4호선 숙대입구역 2번 출구 도보 11분

address_ HUAMRO 20, YONGSAN-GU, SEOUL

화~금 10:00~19:00 / 토 09:00~19:00

(제품 소진시 조기마감. 일, 월 정기휴무)

hours_ TUE-FRI 10:00-19:00 / SAT 09:00-19:00

instagram_ PATISSERIETAFFIN

website_ WWW.TAFFINSEOUL.COM

email_ TAFFINSEOUL@GMAIL.COM

