

Takumi Pâtisserie - Opéra



Informations de Contact

Adresse: 29 Rue des Pyramides, 75001 Paris, France

Téléphone: +33 1 71 32 34 31

À Propos

Pâtisseries et mets salés japonais (tels que cheesecakes, mochis végans et sandos) dans une boutique tendance de vente à emporter.

Horaires d'Ouverture

Mercredi	09:30–20:00
Jeudi	Fermé
Vendredi	09:30–20:00
Samedi	09:30–20:00
Dimanche	09:30–20:00
Lundi	10:30–19:00
Mardi	09:30–20:00

Notre Menu

CHEESECAKE JAPONAIS

CHEESECAKE CHOCOLAT

16,00 €

Le cheesecake japonais a déjà conquis de nombreuses régions du monde. Unique en son genre, il est addictif par ses saveurs et sa texture exceptionnelle et si particulière : contrairement à celle de son cousin américain, on dirait un soufflé, un nuage... beaucoup moins sucré, le cheesecake japonais ne comporte pas de base biscuitée. Il se présente sous la forme d'un gâteau rond, « fluffy », au dôme légèrement bruni grâce à une cuisson au four et au bain-marie parfaitement maîtrisée. À sa sortie du four, comme au Japon, la star de TAKUMI est soumise à un rituel : le marquage au fer qui fait office de signature, et le son de la cloche qui avertit notre clientèle de la mise en vente de nos cheesecakes !

CHEESECAKE FRAMBOISE

16,00 €

Le cheesecake japonais a déjà conquis de nombreuses régions du monde. Unique en son genre, il est addictif par ses saveurs et sa texture exceptionnelle et si particulière : contrairement à celle de son cousin américain, on dirait un soufflé, un nuage... beaucoup moins sucré, le cheesecake japonais ne comporte pas de base biscuitée. Il se présente sous la forme d'un gâteau rond, « fluffy », au dôme légèrement bruni grâce à une cuisson au four et au bain-marie parfaitement maîtrisée. À sa sortie du four, comme au Japon, la star de TAKUMI est soumise à un rituel : le marquage au fer qui fait office de signature, et le son de la cloche qui avertit notre clientèle de la mise en vente de nos cheesecakes !

CHEESECAKE MATCHA

16,00 €

Le cheesecake japonais a déjà conquis de nombreuses régions du monde. Unique en son genre, il est addictif par ses saveurs et sa texture exceptionnelle et si particulière : contrairement à celle de son cousin américain, on dirait un soufflé, un nuage... beaucoup moins sucré, le cheesecake japonais ne comporte pas de base biscuitée. Il se présente sous la forme d'un gâteau rond, « fluffy », au dôme légèrement bruni grâce à une cuisson au four et au bain-marie parfaitement maîtrisée. À sa sortie du four, comme au Japon, la star de TAKUMI est soumise à un rituel : le marquage au fer qui fait office de signature, et le son de la cloche qui avertit notre clientèle de la mise en vente de nos cheesecakes !

CHEESECAKE ORIGINAL

15,00 €

Le cheesecake japonais a déjà conquis de nombreuses régions du monde. Unique en son genre, il est addictif par ses saveurs et sa texture exceptionnelle et si particulière : contrairement à celle de son cousin américain, on dirait un soufflé, un nuage... beaucoup moins sucré, le cheesecake japonais ne comporte pas de base biscuitée. Il se présente sous la forme d'un gâteau rond, « fluffy », au dôme légèrement bruni grâce à une cuisson au four et au bain-marie parfaitement maîtrisée. À sa sortie du four, comme au Japon, la star de TAKUMI est soumise à un rituel : le marquage au fer qui fait office de signature, et le son de la cloche qui avertit notre clientèle de la mise en vente de nos cheesecakes !

CHEESECAKE YUZU

17,00 €

Le cheesecake japonais a déjà conquis de nombreuses régions du monde. Unique en son genre, il est addictif par ses saveurs et sa texture exceptionnelle et si particulière : contrairement à celle de son cousin américain, on dirait un soufflé, un nuage... beaucoup moins sucré, le cheesecake japonais ne comporte pas de base biscuitée. Il se présente sous la forme d'un gâteau rond, « fluffy », au dôme légèrement bruni grâce à une cuisson au four et au bain-marie parfaitement maîtrisée. À sa sortie du four, comme au Japon, la star de TAKUMI est soumise à un rituel : le marquage au fer qui fait office de signature, et le son de la cloche qui avertit notre clientèle de la mise en vente de nos cheesecakes !

CHEESECAKE

CHOCOLAT

5,00 €

La cheese-tart a été fabriquée pour la première fois dans une boulangerie à Sapporo, capitale de la préfecture d'Hokkaido, connue au Japon pour sa production laitière. Takumi lui a donné une forme oblongue, et a retravaillé la recette avec de la crème de fromage frais de qualité. TAKUMI propose toute une gamme de saveurs classiques, typiquement japonaises ou relevant de la tradition pâtissière française

FRAMBOISE

5,00 €

La cheese-tart a été fabriquée pour la première fois dans une boulangerie à Sapporo, capitale de la préfecture d'Hokkaido, connue au Japon pour sa production laitière. Takumi lui a donné une forme oblongue, et a retravaillé la recette avec de la crème de fromage frais de qualité. TAKUMI propose toute une gamme de saveurs classiques, typiquement japonaises ou relevant de la tradition pâtissière française.

MATCHA

5,00 €

La cheese-tart a été fabriquée pour la première fois dans une boulangerie à Sapporo, capitale de la préfecture d'Hokkaido, connue au Japon pour sa production laitière. Takumi lui a donné une forme oblongue, et a retravaillé la recette avec de la crème de fromage frais de qualité. TAKUMI propose toute une gamme de saveurs classiques, typiquement japonaises ou relevant de la tradition pâtissière française.



MONT-BLANC

6,00 €

La cheese-tart a été fabriquée pour la première fois dans une boulangerie à Sapporo, capitale de la préfecture d'Hokkaido, connue au Japon pour sa production laitière. Takumi lui a donné une forme oblongue, et a retravaillé la recette avec de la crème de fromage frais de qualité. TAKUMI propose toute une gamme de saveurs classiques, typiquement japonaises ou relevant de la tradition pâtissière française.

ORIGINAL**5,00 €**

La cheese-tart a été fabriquée pour la première fois dans une boulangerie à Sapporo, capitale de la préfecture d'Hokkaido, connue au Japon pour sa production laitière. Takumi lui a donné une forme oblongue, et a retravaillé la recette avec de la crème de fromage frais de qualité. TAKUMI propose toute une gamme de saveurs classiques, typiquement japonaises ou relevant de la tradition pâtissière française

**PARIS-BREST****6,00 €**

La cheese-tart a été fabriquée pour la première fois dans une boulangerie à Sapporo, capitale de la préfecture d'Hokkaido, connue au Japon pour sa production laitière. Takumi lui a donné une forme oblongue, et a retravaillé la recette avec de la crème de fromage frais de qualité. TAKUMI propose toute une gamme de saveurs classiques, typiquement japonaises ou relevant de la tradition pâtissière française.

SAINT-HONORÉ**6,00 €**

La cheese-tart a été fabriquée pour la première fois dans une boulangerie à Sapporo, capitale de la préfecture d'Hokkaido, connue au Japon pour sa production laitière. Takumi lui a donné une forme oblongue, et a retravaillé la recette avec de la crème de fromage frais de qualité. TAKUMI propose toute une gamme de saveurs classiques, typiquement japonaises ou relevant de la tradition pâtissière française.

SÉSAME NOIR**5,00 €**

La cheese-tart a été fabriquée pour la première fois dans une boulangerie à Sapporo, capitale de la préfecture d'Hokkaido, connue au Japon pour sa production laitière. Takumi lui a donné une forme oblongue, et a retravaillé la recette avec de la crème de fromage frais de qualité. TAKUMI propose toute une gamme de saveurs classiques, typiquement japonaises ou relevant de la tradition pâtissière française.

CHOCOLAT ROCHER**6,00 €**

TOUT CHOCOLAT La cheese-tart a été fabriquée pour la première fois dans une boulangerie à Sapporo, capitale de la préfecture d'Hokkaido, connue au Japon pour sa production laitière. Takumi lui a donné une forme oblongue, et a retravaillé la recette avec de la crème de fromage frais de qualité. TAKUMI propose toute une gamme de saveurs classiques, typiquement japonaises ou relevant de la tradition pâtissière française.

YUZU**5,00 €**

La cheese-tart a été fabriquée pour la première fois dans une boulangerie à Sapporo, capitale de la préfecture d'Hokkaido, connue au Japon pour sa production laitière. Takumi lui a donné une forme oblongue, et a retravaillé la recette avec de la crème de fromage frais de qualité. TAKUMI propose toute une gamme de saveurs classiques, typiquement japonaises ou relevant de la tradition pâtissière française.

CREAM-PUFF

CHOCOLAT

5,00 €

Le cream-puff est un dessert japonais inspiré du célèbre « choux à la crème » français. il aurait été adopté par le Japon aux alentours de 1860. Garni non pas de crème pâtissière, mais d'une crème au fromage, ce cousin du chou français est devenu un incontournable dont raffolent les Japonais, petits et grands. on le trouve aussi bien dans les pâtisseries haut de gamme que dans les petites boutiques locales. TAKUMI propose des saveurs classiques, typiquement japonaises ou relevant de la tradition pâtissière française.

FRAMBOISE

5,00 €

Le cream-puff est un dessert japonais inspiré du célèbre « choux à la crème » français. il aurait été adopté par le Japon aux alentours de 1860. Garni non pas de crème pâtissière, mais d'une crème au fromage, ce cousin du chou français est devenu un incontournable dont raffolent les Japonais, petits et grands. on le trouve aussi bien dans les pâtisseries haut de gamme que dans les petites boutiques locales. TAKUMI propose des saveurs classiques, typiquement japonaises ou relevant de la tradition pâtissière française.

MATCHA

5,00 €

Le cream-puff est un dessert japonais inspiré du célèbre « choux à la crème » français. il aurait été adopté par le Japon aux alentours de 1860. Garni non pas de crème pâtissière, mais d'une crème au fromage, ce cousin du chou français est devenu un incontournable dont raffolent les Japonais, petits et grands. on le trouve aussi bien dans les pâtisseries haut de gamme que dans les petites boutiques locales. TAKUMI propose des saveurs classiques, typiquement japonaises ou relevant de la tradition pâtissière française.



MONT-BLANC

6,00 €

Le cream-puff est un dessert japonais inspiré du célèbre « choux à la crème » français. il aurait été adopté par le Japon aux alentours de 1860. Garni non pas de crème pâtissière, mais d'une crème au fromage, ce cousin du chou français est devenu un incontournable dont raffolent les Japonais, petits et grands. on le trouve aussi bien dans les pâtisseries haut de gamme que dans les petites boutiques locales. TAKUMI propose des saveurs classiques, typiquement japonaises ou relevant de la tradition pâtissière française.

ORIGINAL

5,00 €

Le cream-puff est un dessert japonais inspiré du célèbre « choux à la crème » français. il aurait été adopté par le Japon aux alentours de 1860. Garni non pas de crème pâtissière, mais d'une crème au fromage, ce cousin du chou français est devenu un incontournable dont raffolent les Japonais, petits et grands. on le trouve aussi bien dans les pâtisseries haut de gamme que dans les petites boutiques locales. TAKUMI propose des saveurs classiques, typiquement japonaises ou relevant de la tradition pâtissière française.



PARIS-BREST

6,00 €

Le cream-puff est un dessert japonais inspiré du célèbre « choux à la crème » français. il aurait été adopté par le Japon aux alentours de 1860. Garni non pas de crème pâtissière, mais d'une crème au fromage, ce cousin du chou français est devenu un incontournable dont raffolent les Japonais, petits et grands. on le trouve aussi bien dans les pâtisseries haut de gamme que dans les petites boutiques locales. TAKUMI propose des saveurs classiques, typiquement japonaises ou relevant de la tradition pâtissière française.

SAINT-HONORÉ

6,00 €

Le cream-puff est un dessert japonais inspiré du célèbre « choux à la crème » français. il aurait été adopté par le Japon aux alentours de 1860. Garni non pas de crème pâtissière, mais d'une crème au fromage, ce cousin du chou français est devenu un incontournable dont raffolent les Japonais, petits et grands. on le trouve aussi bien dans les pâtisseries haut de gamme que dans les petites boutiques locales. TAKUMI propose des saveurs classiques, typiquement japonaises ou relevant de la tradition pâtissière française.

SÉSAME NOIR

5,00 €

Le cream-puff est un dessert japonais inspiré du célèbre « choux à la crème » français. il aurait été adopté par le Japon aux alentours de 1860. Garni non pas de crème pâtissière, mais d'une crème au fromage, ce cousin du chou français est devenu un incontournable dont raffolent les Japonais, petits et grands. on le trouve aussi bien dans les pâtisseries haut de gamme que dans les petites boutiques locales. TAKUMI propose des saveurs classiques, typiquement japonaises ou relevant de la tradition pâtissière française.

YUZU

5,00 €

Le cream-puff est un dessert japonais inspiré du célèbre « choux à la crème » français. il aurait été adopté par le Japon aux alentours de 1860. Garni non pas de crème pâtissière, mais d'une crème au fromage, ce cousin du chou français est devenu un incontournable dont raffolent les Japonais, petits et grands. on le trouve aussi bien dans les pâtisseries haut de gamme que dans les petites boutiques locales. TAKUMI propose des saveurs classiques, typiquement japonaises ou relevant de la tradition pâtissière française.

MOCHI GLACÉ

CHOCOLAT

2,50 €

la pièce Coeur glacé au chocolat enrobé d'une pâte de riz gluant

MOCHI GLACÉ FRAISE

2,50 €

la pièce Sorbet à la fraise enrobé d'une fine pâte de riz gluant

MATCHA

2,50 €

la pièce Coeur glacé saveur matcha enrobé d'une pâte fine de riz gluant

SÉSAME NOIR**2,50 €**

la pièce Cœur glacé au sésame noir enrobé d'une fine pâte de riz

NOIX DE COCO**2,50 €**

la pièce Cœur glacé à la noix de coco enrobé d'une fine pâte de riz gluant.

FRUIT DE LA PASSION**2,50 €**

la pièce Sorbet au fruit de la passion enrobé d'une pâte de riz gluant.

SANDO**SANDO TAMAGO****7,00 €**

LES SANDO APPARAISSENT AU JAPON AVEC L'ARRIVÉE DU PAIN. INTRODUIT PAR LES MARINS PORTUGAIS ET HOLLANDAIS AU XVII^E SIÈCLE, IL FAUDRA ATTENDRE L'ÈRE MEIJI (1868-1912) ET LA RÉOUVERTURE DU JAPON, POUR QU'ILS COMMENCENT À ÊTRE CONSOMMÉ. APRÈS LA SECONDE GUERRE MONDIALE, LA FABRICATION DE PAIN DE MIE, SUR PLACE, AU JAPON, POUR NOURRIR L'OCCUPANT AMÉRICAIN, POPULARISE LE SANDOITCHI, RACCOURCI EN SANDO. PARFAITS POUR UNE COLLATION SUR LE POUCE OU UN DÉJEUNER RAPIDE AU BUREAU, LES SANDO PEUVENT ÊTRE CONSOMMÉS CHAUDS OU TELS QUE. À LA FOIS DENSE, MOELLEUSE ET AÉRIENNE, LA MIE FOND LITTÉRALEMENT DANS LA BOUCHE. TAKUMI PROPOSE LES RECETTES DE SANDO LES PLUS POPULAIRES AU JAPON.

SANDO EBI**8,00 €**

LES SANDO APPARAISSENT AU JAPON AVEC L'ARRIVÉE DU PAIN. INTRODUIT PAR LES MARINS PORTUGAIS ET HOLLANDAIS AU XVII^E SIÈCLE, IL FAUDRA ATTENDRE L'ÈRE MEIJI (1868-1912) ET LA RÉOUVERTURE DU JAPON, POUR QU'ILS COMMENCENT À ÊTRE CONSOMMÉ. APRÈS LA SECONDE GUERRE MONDIALE, LA FABRICATION DE PAIN DE MIE, SUR PLACE, AU JAPON, POUR NOURRIR L'OCCUPANT AMÉRICAIN, POPULARISE LE SANDOITCHI, RACCOURCI EN SANDO. PARFAITS POUR UNE COLLATION SUR LE POUCE OU UN DÉJEUNER RAPIDE AU BUREAU, LES SANDO PEUVENT ÊTRE CONSOMMÉS CHAUDS OU TELS QUE. À LA FOIS DENSE, MOELLEUSE ET AÉRIENNE, LA MIE FOND LITTÉRALEMENT DANS LA BOUCHE. TAKUMI PROPOSE LES RECETTES DE SANDO LES PLUS POPULAIRES AU JAPON.

SANDO KATSU**8,00 €**

LES SANDO APPARAISSENT AU JAPON AVEC L'ARRIVÉE DU PAIN. INTRODUIT PAR LES MARINS PORTUGAIS ET HOLLANDAIS AU XVII^E SIÈCLE, IL FAUDRA ATTENDRE L'ÈRE MEIJI (1868-1912) ET LA RÉOUVERTURE DU JAPON, POUR QU'ILS COMMENCENT À ÊTRE CONSOMMÉ. APRÈS LA SECONDE GUERRE MONDIALE, LA FABRICATION DE PAIN DE MIE, SUR PLACE, AU JAPON, POUR NOURRIR L'OCCUPANT AMÉRICAIN, POPULARISE LE SANDOITCHI, RACCOURCI EN SANDO. PARFAITS POUR UNE COLLATION SUR LE POUCE OU UN DÉJEUNER RAPIDE AU BUREAU, LES SANDO PEUVENT ÊTRE CONSOMMÉS CHAUDS OU TELS QUE. À LA FOIS DENSE, MOELLEUSE ET AÉRIENNE, LA MIE FOND LITTÉRALEMENT DANS LA BOUCHE. TAKUMI PROPOSE LES RECETTES DE SANDO LES PLUS POPULAIRES AU JAPON.

SANDO WAGYU

10,00 €

LES SANDO APPARAISSENT AU JAPON AVEC L'ARRIVÉE DU PAIN. INTRODUIT PAR LES MARINS PORTUGAIS ET HOLLANDAIS AU XVII^E SIÈCLE, IL FAUDRA ATTENDRE L'ÈRE MEIJI (1868-1912) ET LA RÉOUVERTURE DU JAPON, POUR QU'ILS COMMENCENT À ÊTRE CONSOMMÉ. APRÈS LA SECONDE GUERRE MONDIALE, LA FABRICATION DE PAIN DE MIE, SUR PLACE, AU JAPON, POUR NOURRIR L'OCCUPANT AMÉRICAIN, POPULARISE LE SANDOITCHI, RACCOURCI EN SANDO. PARFAITS POUR UNE COLLATION SUR LE POUCE OU UN DÉJEUNER RAPIDE AU BUREAU, LES SANDO PEUVENT ÊTRE CONSOMMÉS CHAUDS OU TELS QUE. À LA FOIS DENSE, MOELLEUSE ET AÉRIENNE, LA MIE FOND LITTÉRALEMENT DANS LA BOUCHE. TAKUMI PROPOSE LES RECETTES DE SANDO LES PLUS POPULAIRES AU JAPON.

BOULANGERIE

PAIN DE MIE SHOKUPAN

9,90 €

LE SHOKUPAN EST LE PAIN DE MIE JAPONAIS PAR EXCELLENCE. C'EST LÀ QUE TOUT LE FANTASME JAPONAIS POUR LES TEXTURES MOELLEUSES S'EXPRIME PLEINEMENT. NOTRE SHOKUPAN EST LA NUIT PAR NOTRE ARTISANT BOULANGER EN BOUTIQUE AVEC UN LEVAIN JAPONAIS APPELÉ YUDANE. ET SES TRANCHES SERVENT À CONFECTIONNER NOS SANDO. TOUT COMME LE CHEESECAKE OU LA BRIOCHE, LE SHOKUPAN EST MARQUÉ AU FER À SA SORTIE DU FOUR

BRIOCHE HOKKAIDO

9,90 €

Cette brioche japonaise tient son nom de la préfecture d'Hokkaido, connue notamment pour la qualité de ses produits laitiers. Elle est moelleuse et légère, confectionnée avec un levain maison, élaboré selon la fameuse méthode dite tangzhong qui donne au pain japonais tout son moelleux. Tout comme le cheesecake ou le shokupan, la brioche est marquée à sa sortie du four. C'est un régal !

Nos Spécialités

Cheesecake Japonais Original



Japanese Cheesecake



Original Cheesecake



Cheese Tarts



Tamago Sando



Chou À la Crème



Cheesecake Japonais Yuzu



Tiramisu



Ebifry Sando Crevette Panée



Religieuse Au Thé Matcha Menthe Poivrée



Chessecake Paris Brest



Cheese Tarte Matcha



Wagyu Sando



Mochi Fruit de la Passion



Le Menu Pro