



 Délices des Sens

PÂTISSIER CHOCOLATIER TRAITEUR TORRÉFACTEUR*

(*62 cours Vitton, Lyon 6)

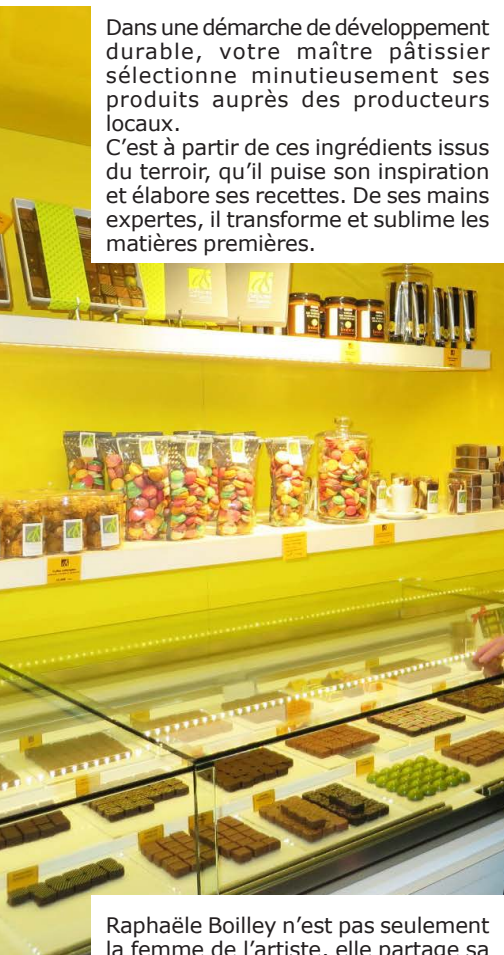


Romaric Boilley et toute son équipe vous ouvrent les portes d'un univers généreux, aux saveurs étonnantes et raffinées.

Des couleurs acidulées s'associent au plaisir gustatif pour vous offrir des instants de gourmandise extrême. Laissez-vous séduire par leurs créations nées d'un subtil mélange entre savoir-faire et poésie.

Dans une démarche de développement durable, votre maître pâtissier sélectionne minutieusement ses produits auprès des producteurs locaux.

C'est à partir de ces ingrédients issus du terroir, qu'il puise son inspiration et élabore ses recettes. De ses mains expertes, il transforme et sublime les matières premières.



Raphaële Boilley n'est pas seulement la femme de l'artiste, elle partage sa passion du travail bien fait et reste son premier juge ; c'est elle qui orchestre, avec son équipe, la mise en lumière de ses créations tout en accueillant chaleureusement une clientèle avide de douceur.

Photo prise dans la boutique du 62 cours Vitton, Lyon 6.
Entrez dans un univers merveilleux, dépaysement garanti !





*Des saveurs
authentiques
au service de
créations
originales !*



Délices
des Sens

Chocolatier ■ Pâtissier



Composer, jouer avec les matières, les couleurs et les goûts, pour écrire une nouvelle histoire qui ravira les gourmets.

JUSTE UN DÉLICE ... DES SENS



LES BONBONS DE CHOCOLAT



*Découvrez
notre chocolat
de couverture
personnalisé*
Une recette
unique réalisée
par nos chefs.*

* Afin de sublimer toutes nos créations, nous avons réalisé un chocolat à notre image : **Le Délices des Sens 68%.**

Laissez-vous surprendre par une légère amertume accentuée par des touches de grûés grillés et sublimée par des notes vanillées.

Son corps chocolaté assure sa rondeur tandis que de subtiles notes florales lui apportent de la fraîcheur.

7,50 € / 100g (environ 10/12 chocolats dans 100g)

Tout est fait maison, dans le plus grand respect de la tradition.

■ NOS GANACHES

Elles sont réalisées avec les meilleures origines de fèves de cacao et une crème riche et onctueuse au goût incomparable.

Découvrez des ganaches 70% du Vénézuëla, d'Amérique du Sud ou des Caraïbes. Des ganaches fruitées ou épicées : thé Earl Grey, citron vert, cannelle ou réglisse.

■ NOS PRALINÉS

Ils sont réalisés à base de noisettes du Piémont, d'amandes, de noix de coco ou encore de pistaches, dans une grande turbine en cuivre comme autrefois, puis broyés petit à petit par des cylindres en granit qui affinent la masse lentement pour un goût authentique.

■ NOS CHOCOLATS À LA LIQUEUR

Découvrez nos saveurs originales (Rhum, keva, framboise, etc...)



*Pour vos cadeaux
d'entreprise
n'hésitez pas à
nous contacter !
Personnalisation
possible suivant
les délais.*

À DÉCOUVRIR !



■ NOS SPÉCIALITÉS

- Les Flocons Lyonnais :
Coeur praliné noisette sous
une meringue croustillante

6,20 € / 100g

- Les truffes au praliné
feuilleté noisette, amande ou
Spéculoos

7,20 € / 100g

- Les cubes de gianduja,
feuilletine et chocolat blanc

6,90 € / la boîte



■ NOS CONFISERIES

- Nos pâtes de fruits

4,50 € / 100g

- Nos guimauves

- Le Nougat au miel de Corrèze
de chez M. et Mme Chamalot

5,50 € / 100g

- Nos confitures maison

8,75 € / le pot ...

■ NOS TABLETTES

4,20 € / tablette

5,20 € / tablette fourrée



*Les tablettes de
chocolat ont été
pensées à notre
image, tout en
rondeur, tout en
douceur !*

Attention, les prix annoncés peuvent évoluer en fonction des coûts des matières premières

PÂTISSERIES

& PORTIONS INDIVIDUELLES ENTREMETS 4-6-8-10* parts ...

(* La Macaronade est disponible jusqu'à 8 parts)

Vous pouvez passer votre commande en ligne et la récupérer au 62 Cours Vitton

CARAMELISSIMO ▶

Mousse chocolat au lait, crème brûlée au caramel beurre salé et une pointe de passion sur un biscuit croustillant au Spéculoos.



MACARONADE * ▶

Biscuit macaron, crème légère vanille, framboises fraîches et litchis.



◀ PYRAMIDE CITRON

Crème citron associée au moelleux d'une génoise; Glaçage chocolat blanc et éclats d'amandes torréfiées.



◀ CHARLOTTE

Biscuit cuillère à la vanille, confit de citron, gelée de framboises et crème légère aux fruits rouges.



AMARYLIS ▶

Sablé breton et mousse chocolat noir fruitée mûres et framboises.



▶ PLOUGASTEL

Pâte sablée, diplomate citron façon pain perdu, coulis de fraise et mousse de pêche blanche.



◀ MONT BLANC

Cœur de meringue recouvert d'une crème de marron et d'une touche de chantilly légère à la vanille.



◀ VELOUTÉ

Biscuit brownies, crème brûlée à la vanille, mousse au chocolat au lait.



FRAÎCHEUR ▶

Sablé croustillant, mousse Fontainebleau avec sa compotée de pommes Granny Smith et coulis fraises des bois.



▶ PARADIS

Mousse légère aux fruits de la passion, cœur crémeux Spéculoos et biscuit croquant au Spéculoos.



QUAND LA GOURMANDISE SE VEUT **GÉNÉREUSE** ...

(Ces pâtisseries sont disponibles de 1 à 50 parts !)



MILLEFEUILLE



FRAISIER



TRIANON



FRAMBOISIER

PARFOIS **LE PLAISIR** **NE SE PARTAGE** **PAS** ...

(Ces pâtisseries sont
disponibles uniquement
en portions individuelles)



BABA AU RHUM

Pâte briochée à baba,
imbibée de Rhum et
décorée de fruits frais
ou de chantilly.



TRADITIONNEL

Meringue recouverte
d'une crème au praliné
sur un biscuit aux
amandes.



DÔME NOISETTE

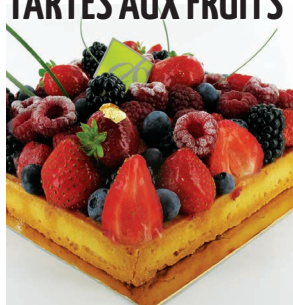
Ganache au chocolat
au lait sur fond de
tarte recouverte
de noisettes
caramélisées.

TARTES PRALINES



Nos tartes pralines sont à base
de pralines rouges réalisées mai-
son et de crème sélectionnée, le
tout sur une pâte surfine enrichie
aux amandes et au miel.

TARTES AUX FRUITS



Selon les saisons :
Tarte citron meringuée,
myrtilles, fraises des bois,
pommes, fraises, fruits
rouges etc.



Le Délice : crème vanille et
éclats de nougatine entre
deux meringues.
Le Succès : ganache au
chocolat noir amère entre
deux biscuits aux amandes

TARTE PROFITEROLLES

Pâte à choux crumble et crème vanille, tartelette chocolat noir



ÉCLAIR

Pâte à choux crumble garnie d'une crème pâtissière parfumée au chocolat (ou café).



LA FAMILLE PATACHOU S'AGRANDIT !

Chaque week-end venez découvrir une nouvelle religieuse ou éclair...



ST HONORÉ

Choux garnis de crème pâtissière vanillée et rhumée et chantilly. (disponible également en entremet 4-6-8-10 parts)



20 créations week-end achetées, **la 21^{ème} OFFERTE* !**

*Attention, quantités limitées
Demandez votre carte en boutique pour profiter de l'offre !

PARIS - BREST

Crème mousseline au praliné et ses éclats de noisette dans une pâte à choux souple et légère. (disponible également en entremet 4-6-8-10 parts)



CHOU CHANTILLY

Pâte à choux crumble généreusement garnie de chantilly vanillée.



Nos équipes de
chocolatiers et pâtisseries
ne manquent pas une
occasion de vous gâter :

Rentrée scolaire
Halloween
Noël
Épiphanie
Chandeleur
St Valentin
Pâques
1^{er} mai
fête des mères
Roland Garros
fête des pères

...

*Suivez-nous sur Facebook
ou sur notre site internet
pour ne rien rater !*



www.chocolat-delices-des-sens.com



Chocolaterie
Délices des Sens



LES MACARONS

5,70 € /100g (soit environ 5-6 macarons)

■ LES PARFUMS :

Citron - Framboise & violette
- Myrtille ou cassis & romarin -
Griotte & gingembre - Framboise
litchi & rose

Café - Turrón - Speculoos -
Menthe & chocolat - Pistache -
Chocolat noir - Chocolat & passion
- Crème brûlée - Chocolat & fève
de Tonka - Caramel beurre salé -
Vanille de Madagascar

*Le macaron,
c'est le goût
du plaisir, la
sensualité d'une
pâtisserie qui
étonne les papilles.*



■ LES PYRAMIDES CONSIGNÉES, SOCLE EN POLYSTYRÈNE :

38,00 € /30 macarons (+13 € de consigne)

70,00 € / 60 macarons (+30 € de consigne)

102,00 € / 90 macarons (+36 € de consigne)

136,00 € / 120 macarons (+50 € de consigne)

■ LES PYRAMIDES JETABLES :

35,00 € /23 macarons

50,00 € /38 macarons

70,00 € /58 macarons



LES ENTREMETS GLACÉS

■ LES VACHERINS

Duo de crème glacée vanille et sorbet framboise (ou vanille et chocolat Caraïbe) sur une meringue croustillante

■ LA COCCINELLE

Biscuit amande, sorbet fraise, parfait glacé à la vanille.

■ LA CORBEILLE NOUGATINE

Assiette en nougatine aux amandes, garnie de boules de glaces et de sorbets maison.

■ LA PYRAMIDE DE SORBETS

Biscuit aux amandes, superposition de 6 sorbets.



LES GLACES

■ LES SORBETS

Fraise, abricot, framboise, citron, mangue, cassis ou mandarine.

■ LES CRÈMES GLACÉES

Chocolat, vanille, vanille-caramel-pécan, Spéculoos, cookies, passion, caramel beurre salé, café, pistache ou praliné.

■ LES BÂTONNETS GLACÉS

Chocolat, caramel beurre salé, fraise, framboise ou vanille

2,50 € / pot individuel

8,50 € / pot 1/2 L

2,80 € / bâtonnet glacé

ÉVÈNEMENTS & RÉCEPTIONS



**Mariage, baptême,
anniversaire ...**

*Pour vos grands
événements, pensez
à nos pièces montées
ou nos gâteaux
américains*

NOS BÛCHES

28,00 € / 5 personnes

Commandes fermes et définitives
au plus tard 2 jours avant

Nos bûchettes pâtisseries sont
disponibles dès le 5 décembre !

LES BÛCHES PÂTISSIÈRES / LES BÛCHES GLACÉES

■ LA FRAMBOLAT

Sablé breton, biscuit au chocolat,
marmelade de framboise, moussé au
chocolat fruité mûres et framboises,
framboises fraîches.



■ L'ARDÉCHOISE

Biscuit roulé aux marrons d'Ardèche,
crèmeux aux marrons avec des dés
de gelée de cassis, mousseline aux
marrons et biscuit chocolat noir.



■ LOLA

Sablé Breton, biscuit vanillé, crèmeux
framboise et framboises, mousse aux
fruits de la passion.



■ DOUCEUR

Biscuit moelleux à la pistache, sablé,
coulis d'abricot vanillé, crèmeux
abricot et abricots pochés, diplomate
à la vanille de Madagascar.



Photos non contractuelles

■ LA TURINOISE

Biscuit dacquoise aux amandes, crème glacée aux marrons, meringue, parfait aux marrons et aux éclats de marrons glacés.

■ LA SENSATION

Biscuit moelleux macaron, sorbet mandarine et framboise, meringue, décoré de macarons chocolat.

■ LA TAHITI

Comme un vacherin, crème glacée vanille, meringue et sorbet aux framboises.

■ LA CARAÏBE

Biscuit au chocolat, crème glacée au chocolat, caramel au beurre salé, parfait à la vanille avec des morceaux de noix de pécan caramélisées et meringue.

■ LA FRAÎCHEUR

Biscuit dacquoise aux amandes, sorbet au citron, meringue et sorbet au cassis.

■ LA PYRAMIDE DE SORBETS

6 sorbets superposés en forme de pyramide, le tout sur un tendre biscuit aux amandes.

■ GREEN

Sablé, biscuit roulade, gelée de Pomme Granny et pommes cuites, crème madame au citron vert.



■ LA 3 CHOCOLATS

Biscuit chocolat recouvert d'un praliné feuilletine à la noisette, millefeuille de chocolat blanc et crémeux chocolat au lait, mousse au chocolat Caraïbe.



■ L'ARISTOCRATE

Biscuit aux amandes, croustillant au praliné amande maison, mousse au chocolat, nappé de chocolat intense.



■ SO FRESH

Sablé vanille, biscuit roulade, crème tendre au citron, dés de citron semi confits, meringue et mousse légère au Yuzu.



APÉRITIFS DÎNATOIRES

CÔTÉ SUCRÉ

■ LES GÂTEAUX DE SOIRÉE

1,30 € /pièce

Environ 15 sortes : Tartelettes aux fruits, succès, délice, tartelette chocolat caramel et noisettes, etc.

■ LES PETITS FOURS SECS

5,50 € /100g

Tuiles, sablés, cookies, cigarette, pâte d'amande à la pistache, etc.

En associant le sucré et le salé, nous saurons vous composer le cocktail qui participera à la réussite de vos fêtes entre amis et au bien-être dans vos entreprises.



■ LES CAKES

10,90 € /cake

Chocolat, Pralines, Orange, Caramel, Fruits Confits, Pistache & Amarena, Citron et Gianduja

Vous pouvez les commander entiers ou coupés en tranches pour le goûter.

■ LES POGNES

Goûtez nos délicieuses brioches pralines à la boutique des Halles ou sur commande



Nous consulter pour un devis, en sachant que nos produits sont fabriqués avec soin dans notre laboratoire. Nous pouvons assurer la livraison ainsi que le service. Les boissons pour accompagner le cocktail peuvent être fournies également.

CÔTÉ SALÉ

■ LES CANAPÉS

1,30 € / pièce

10 à 12 sortes : Foie gras, St Jacques & épinard, Saumon fumé, Crevette & pamplemousse, etc.

■ LES MIGNARDISES SALÉES

5,80 € / 100g (Environ 5 pièces dans 100g)

12 sortes : Quichettes, mini-crêpes, croque-monsieur saumon ou poulet-curry, torsade gruyère, feuilleté godiveau de la Maison Trolliet, etc.

■ LES MINI-PANS BAGNATS

Au saumon fumé ou au foie gras **1,70 €** / pièce

Au jambon cru ou aux crudités **1,60 €** / pièce

+ crevette, sauce cocktail
+ fromage type Reblochon...

■ LE PAIN SURPRISE

42,00 € / pièce

Composé de 48 sandwichs garnis au foie gras, saumon, rosette, fromage fines herbes ...
(maximum 3 choix)

■ LE BUISSON DE LÉGUMES

6,00 € / personne

Montage de légumes crus accompagnés de leurs sauces pour un apéritif léger et un effet garanti.
(minimum 15 personnes, 6 portions par personne).

■ ASSORTIMENT DE MINI-VERRINES

2,50 € / pièce

Elles sont concoctées au gré des saisons et du marché.
(sur commande, minimum 12 pièces / sorte)

■ MINI-BROCHETTES

2,00 € / pièce

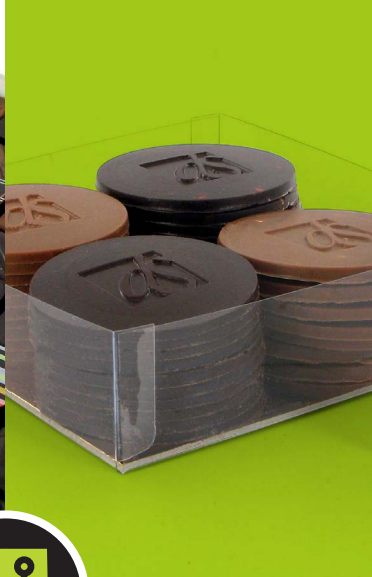
Salées : Magret / melon, raisin / chèvre, tomate cerise / mozzarella etc. Sucrées : 4 fruits frais
(Elles sont concoctées au gré des saisons et du marché)

(sur commande, minimum 12 pièces / sorte ; à compter de 30, elles seront présentées piquées sur un support)



Les Cocktails sont
des moments forts de
gourmandises
et de convivialité !





www.chocolat-delices-des-sens.com



**Chocolaterie
Délices des Sens**

SUCCOMBEZ À L'UNIVERS
GOURMAND DE ROMARIC
ET RAPHAËLE **BOILLEY**

■ 62 Cours **VITTON**, Lyon 6

04 78 24 73 24

Ouvert du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30

■ 12 Bd des **BROTTEAUX**, Lyon 6

04 78 24 48 25

Ouvert du mardi au vendredi
de 7h30 à 19h15

Le samedi de 7h à 19h15

Le dimanche de 7h à 13h

Ouverture les jours fériés de 7h à 13h

■ **HALLES DE LYON PAUL BOCUSE**

102 Cours Lafayette, Lyon 3

04 72 60 81 71

Ouvert du mardi au samedi
de 8h à 19h15

et le dimanche de 8h à 13h

