

Toi aussi,
ramène
ta fraise
en boutique !



**PÂTISSERIE
CHOCOLATERIE
LYONNAISE**

Depuis 2005



62 Cours Vitton, Lyon 6 - 04 78 24 73 24 - Lun*-Sam : 9h30-19h30 - (Lundi ouverture 7h30 avec viennoiseries)
Halles de Lyon Paul Bocuse 102 Cours Lafayette, Lyon 3 - 04 72 60 81 71 - Mar-Sam : 8h-19h15 / Dim : 8h-13h
12 Bd des Brotteaux, Lyon 6 - 04 78 24 48 25 - Mar-Sam* : 7h30-19h30 - Dim & Jours fériés : 7h-13h - *Samedi ouverture 7h
delices.des.sens@orange.fr

CHOCOLATS

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

LE DÉLICES DES SENS 68%.

Une légère amertume accentuée par des touches de gruéés grillés et sublimée par des notes vanillées. Son corps chocolaté assure sa rondeur tandis que de subtiles notes florales lui apportent de la fraîcheur.

■ 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 Venezuela, 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 (Keva, cassis, framboise, etc...)



& AUTRES GOURMANDISES...



Rochers



Délices de Jade



Mendiants



Grignotage
amandes/noisettes



Guimauves nature ou enrobées



Caramels



Truffles croustillantes



Orangettes



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

PÂTISSERIES

1 PART UNIQUEMENT / 1-4-6-8 PARTS / 1-4-6-8-10 PARTS / 1-4-6-8-10-12 PARTS / 1 À 50 PARTS



AMARYLIS

Sablé breton et mousse chocolat noir fruitée mûres et framboises.



TRIANON

Mousse chocolat noir, praliné feuilleté croustillant, biscuit aux amandes



TARTE AUX FRUITS

citron meringuée, pommes caramélisées...



ST HONORÉ

Choux garnis de crème pâtissière vanillée et rhumée et chantilly.



DÉLICE

Crème vanille et éclats de nougatine entre deux meringues.



VELOUTÉ

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



MONT BLANC

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



ÉCLAIR

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



PARADIS

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



PARIS-BREST

Crème mousseline au praliné, éclats de noisette dans une pâte à choux souple et légère.



SUCCÉS

Ganache au chocolat noir amère entre deux biscuits aux amandes.



MACARONADE

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



TRADITIONNEL

Cœur de meringue croquante recouverte d'une crème au praliné sur un biscuit aux amandes.



MILLEFEUILLE

Pâte feuilletée et crème vanille.



BABA AU RHUM

Pâte briochée à baba imbibée de Rhum.



CHOU CHANTILLY

Pâte à choux crumble généreusement garnie de chantilly vanillée.



DÔME NOISETTES

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



IRRÉSISTIBLE

Ganache chocolat noir, mousse chocolat et biscuit aux noix de Pécan.



PYRAMIDE CITRON

Crème citron et génoise moelleuse, glaçage chocolat blanc, éclats d'amandes torréfiées.



DÉLICES DES ÎLES

Sablé croustillant, biscuit moelleux au citron vert, crèmeaux mangue, crème légère au citron vert



PLOUGASTEL

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



CHARLOTTE AUX FRUITS*

Biscuit cuillère à la vanille, confit de citron, gelée de framboises et crème aux fruits rouges.
(*disponible dès 4 personnes)



CARAMELISSIMO

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



FRAISIER OU FRAMBOISIER*

Crème mousseline, fraises ou framboises fraîches, biscuit blanc.
(*disponible dès 4 personnes)

MACARONS

■ LES COFFRETS :

11,00 € / 8 macarons

19,50 € / 16 macarons

31,00 € / 28 macarons

45,00 € / 42 macarons

■ LES PYRAMIDES :

35,00 € / 23 macarons

50,00 € / 38 macarons

70,00 € / 58 macarons

115,00 € / 100 macarons



Café
Citron
Nougat
Pistache
Spéculoos
Champagne
Chocolat noir
Cassis & romarin
Crème de marron
Menthe & chocolat
Chocolat & passion
Griotte & gingembre
Banane & Kalamansi
Framboise & violette
Vanille de Madagascar
Caramel au beurre salé
Framboise, litchi & rose
Chocolat & fève de Tonka

ENTREMETS GLACÉS

■ ST HONORÉ

Glace vanille et caramel beurre salé, meringue croustillante, parfait praliné et sablé fondant praliné.

■ VACHERIN

Crème glacée vanille et sorbet framboise sur une meringue croustillante.

■ CORBEILLE NOUGATINE

Nougatine aux amandes et boules de glaces et sorbets.

■ COCCINELLE

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

■ BÛCHE DE SORBETS

Biscuit aux amandes, superposition de 6 sorbets.

■ SORBETS

Fraise, framboise, citron, mangue ou cassis.

■ CRÈMES GLACÉES

Mojito, abricot, pêche Melba, citron, chocolat, vanille, pistache, caramel beurre salé, café ou vanille caramel et noix de pécan.

■ BÂTONNETS GLACÉS

Chocolat, caramel beurre salé, fraise, framboise, citron ou vanille.



GLACES

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
à nos Wedding Cakes*

(demandez le feuillet
en boutique)



■ CANAPÉS

1,35 € / pièce

■ MIGNARDISES SALÉES

5,80 € / 100g

■ MINI-PANS BAGNATS

1,70 € / pièce

(min 10 pièces / sorte)

■ PAIN SURPRISE

42,00 € / les 48 minis sandwiches

■ BUISSON DE LÉGUMES

6,00 € / personne (min 15 personnes)

■ MINI-VERRINES SALÉES

2,60 € / pièce (min 10 pièces / sorte)

■ MINI-BROCHETTES

2,00 € / pièce (min 10 pièces / sorte)

■ GÂTEAUX DE SOIRÉE

1,30 € / pièce (min 10 pièces assorties)

■ PETITS FOURS SECS

5,50 € / 100g

■ CAKES

10,90 € / cake

■ BRIOCHES PRALINES

25,00 € / Kg

■ TARTES PRALINES

32,00 € / Kg

...

TRAITEUR SUCRÉ & SALÉ

-SUR COMMANDE-

Pour vos buffets personnels ou professionnels,
n'hésitez pas à nous solliciter pour un devis sur mesure !



FORMULE N°1

3 Canapés
4 Mignardises salées
2 Pans Bagnat
2 Gâteaux de soirée

13€ / personne



FORMULE N°2

4 Canapés
6 Mignardises salées
2 Pans Bagnat
2 Gâteaux de soirée
1 Macaron

17€ / personne



FORMULE N°3

4 Canapés
7 Mignardises salées
2 mini verrines
(sucrées ou salées)
3 Gâteaux de soirée

19,70€ / personne

(minimum 5 formules)



NOS BÛCHES

28,00 €
6 personnes

L' Omelette Norvégienne : Biscuit roulade imbibé de Grand-Marnier, crème glacée vanille et meringue à l'italienne flambée.

Notre traîneau de nougatine : Nougatine croquante aux amandes, parfait à la vanille de Madagascar, 12 boules de glaces et sorbets assortis.

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

La Bûche de sorbets : 6 sorbets superposés, le tout sur un tendre biscuit aux amandes.

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.

LES BÛCHES PÂTISSIÈRES / LES BÛCHES GLACÉES

Nos bûchettes pâtisseries sont disponibles dès le 5 décembre !

COMMANDE AU MINIMUM **48H** AVANT,
AUX BROTTEAUX OU À VITTON.

Récupération des commandes
les **24,25 et 31 Décembre**
uniquement aux Brotteaux.



- 1** La Frambolat : Sablé breton, biscuit au chocolat, marmelade de framboise, mousse au chocolat fruité mûres et framboises, framboises fraîches.
- 2** L' Ardéchoise : Biscuit roulé aux marrons d'Ardèche, crémeux aux marrons avec des dés de gelée de cassis, mousseline aux marrons et biscuit chocolat noir.
- 3** La Pabana : Biscuit Dacquoise noix de coco, mousse Pabana, dés de fruits frais mangue et ananas
- 4** 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.



- 5** Lola : Sablé Breton, biscuit vanillé, crémeux griottes et mousse framboise.
- 6** Douceur : Biscuit moelleux à la pistache, sablé, coulis d'abricot vanillé, crémeux abricot et abricots pochés, diplomate à la vanille de Madagascar.
- 7** L' Aristocrate : Biscuit aux amandes, croustillant au praliné amande maison, mousse au chocolat, nappé de chocolat intense.
- 8** So fresh : Sablé vanille, biscuit roulade, crème tendre au citron, dés de citron semi confits, meringue et mousse légère au Yuzu.



Like



www.chocolat-delices-des-sens.com

Délices des Sens

Découvertes gustatives
Éveil sensoriel
Local*
Imagination débordante !
Créativité dans les mariages de saveurs
Evasion : Fèves de cacao du Brésil, Pérou...
Sensibilité dans la délicatesse des produits

Délicieux car envie de vous régaler !
Espaces ventes chaleureux
Séduit tous les gastronomes

Savoureux et généreux
Equipe passionnée et accueillante
Naturel, sans artifice, juste l'essentiel !
Savoir faire depuis 2005

*Lait du Gaec des Crêtes, fruits des Monts du Lyonnais, œufs de Mionnay...