



Délices  
des Sens

Chocolatier ■ Pâtissier





DDS

*l'Édito*

Délices Des Sens  
c'est l'aventure  
d'un chef pâtissier  
animé d'une passion  
pour le Goût,  
l'Artisanat et  
le Terroir !



**Romarc Boilley** ouvre sa première pâtisserie en 2005 sur le boulevard des Brotteaux avec pour leitmotiv fondateur l'envie de surprendre et de faire plaisir avec des pâtisseries goûteuses et généreuses. Suivront la boutique des Halles, temple du savoir faire gastronomique Lyonnais, la Chocolaterie du cours Vitton (qui se voit repensée et restructurée en concept store gourmand avec espace de dégustation en 2019) et la Boulangerie Pâtisserie de Tassin.

15 ans après l'ouverture historique de la Maison Mère, DDS compte ainsi 4 boutiques aux identités marquées, véritables portes d'entrées à l'univers sucré-salé en pleine expansion d'un Chef passionné. Afin d'accompagner son développement l'entreprise se dote en 2018 d'un nouveau lieu de production sur Tassin, regroupant ainsi les pôles pâtisserie et chocolaterie en un même lieu. Doté d'équipements de pointe au service des idées les plus folles du chef et de ses collaborateurs et permettant de maintenir une production artisanale qualitative et 100 % Lyonnaise.

Chez DDS, tout est fait maison, avec beaucoup d'amour et le chef s'efforce de privilégier des matières premières nobles et de travailler au rythme des saisons en choisissant avec rigueur et exigence les producteurs et les produits qu'il désire transformer pour ses créations.

**Le passé a été riche en expériences créatives, gustatives et humaines... le futur de DDS est plus que jamais ancré dans la recherche et le développement d'une vision de la pâtisserie « généreuse, gourmande mais avec une pointe de modernité » chère au Chef ROMARIC BOILLEY.**

BIENVENUE CHEZ DDS



# GRANDS GATEAUX

## la collection

Des *Grands Classiques*  
revisités de la *Pâtisserie Française*  
aux créations *audacieuses* et *contemporaines*  
découvrez l'univers *sucré* généreux  
et gourmand à partager de *Romanic Bouilly*



le Millefeuille Framboises

pâte feuilletée finement caramélisée  
crème montée légère vanille de Madagascar  
framboises fraîches

4 . 6 . 8 . 10 personnes et + . 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌



le Millefeuille

pâte feuilletée finement caramélisée  
crème montée légère vanille de Madagascar

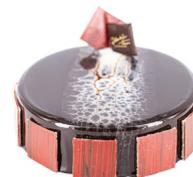
4 . 6 . 8 . 10 personnes et + . 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌



la Forêt Noire

biscuit chocolat intense  
mousse chocolat Or noir 69%  
griottes au Kirsch maison,  
chantilly

4 . 6 . 8 . 10 personnes . 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌



le Velouté

biscuit brownie fruits secs et noix de pécan  
insert crème brûlée vanille de Madagascar  
moelleux et mousse chocolat Or noir 69%

4 . 6 . 8 . 10 personnes . 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌



le Trianon

biscuit amandes  
mousse chocolat Or noir 69%  
croustillant praliné feuilleté maison

4 . 6 . 8 . 10 personnes et + . 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌



l'Amarilys

biscuit chocolat noir  
mousse chocolat Or noir 69%  
crèmeux chocolat fruité mûres et framboises  
framboises fraîches

4 . 6 . 8 . 10 personnes . 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌



la Charlotte Fruits Rouges

biscuit cuillère aux pistaches  
mousse intense aux fruits rouges  
coulis de framboises fraîches  
confit de citron

4 . 6 . 8 . 10 personnes . 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌



la Macaronnade

macaron amandes  
crème légère vanille de Madagascar  
litchis et framboises fraîches

4 . 6 personnes . 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌



le Fraisier

génoise  
crème légère vanille de Madagascar  
fraises fraîches  
pâte d'amande

4 . 6 . 8 . 10 personnes et + . 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌

**ALLERGENES :** oeuf 🍌 . gluten 🍌 . fruits à coques 🍌 . produits laitiers 🍌 . soja 🍌 . arachides 🍌 / alcool 🍌

**ATTENTION :** selon les saisons, certains produits peuvent ne pas être disponibles

❄️ desserts artisanaux glacés. Remettre rapidement et conserver au congélateur à -18°C.

Sortir et laisser au réfrigérateur au moins 15min avant dégustation pour apprécier pleinement les saveurs



### la Saint Honoré

pâte à choux  
pâte feuilletée garnie d'une crème pâtissière  
légère délicatement rhumée  
chantilly  
4 . 6 . 8 . 10 personnes . 🍌🍰🍷🍷



### le Caramélissimo

biscuit chocolat noir, croustillant spéculoos  
crème caramel exotique au sel de Noirmoutier  
mousse légère au chocolat lait Java 36%  
noisettes finement caramélisées et pointe de sel  
4 . 6 . 8 . 10 personnes . 🍌🍰🍷🍷



### le Paris-Brest

pâte à choux crumbelisée  
crèmeux praliné aux noisettes du Piémont  
crème vanille  
Gianduja maison  
4 . 6 . 8 . 10 personnes . 🍌🍰🍷🍷



### la Tarte aux Pralines

pâte surfine au miel  
crème aux pralines roses maison  
4 . 6 . 8 . 10 personnes et + . 🍌🍰🍷🍷



### la Tarte aux Pommes

pâte sucrée  
crème pâtissière légère  
pommes fraîches  
4 . 6 . 8 . 10 personnes et + . 🍌🍰🍷🍷



### la Tarte Fruits et Mousse

sablé breton, crème légère amandes  
fruits frais de saison  
boules de mousse fruitée  
(parfum selon inspiration du chef)  
taille unique 6 personnes . 🍌🍰🍷🍷



### le Paradis

biscuit spéculoos croquant  
mousse aérienne aux fruits de la passion  
insert crèmeux spéculoos  
4 . 6 . 8 . 10 personnes . 🍌🍰🍷🍷



### le Plougastel

biscuit blanc, dés de brioche façon pain perdu  
crème anglaise citronnée  
mousse aérienne pêche blanche  
compotine de fraises fraîches  
4 . 6 . 8 . 10 personnes . 🍌🍰🍷🍷



### l'Estival

sablée croustillant  
mousse légère au citron vert  
biscuit grand-mère  
crèmeux framboises fraîches  
4 . 6 . 8 . 10 personnes . 🍌🍰🍷🍷



### la Tarte aux Framboises

sablé breton  
crème légère amandes  
framboises fraîches  
taille unique 6 personnes . 🍌🍰🍷🍷



### la Tarte Multifruits

sablé breton  
crème légère amandes  
fruits frais de saison  
taille unique 6 personnes . 🍌🍰🍷🍷



### la Tarte Tatin

sablé breton  
aux éclats de noisettes torréfiées  
crème légère amandes  
pommes caramélisées  
taille unique 6 personnes . 🍌🍰🍷🍷



### le Délice des Îles

biscuit amandes et noix de coco  
sablé croustillant au citron vert  
mousse cheesecake aux zestes de citron vert  
compotine mangue-ananas  
4 . 6 . 8 . 10 personnes . 🍌🍰🍷🍷



### le Mont Blanc

coeur de meringue  
fine couche de chocolat noir craquant  
crème de marron délicatement rhumée  
chantilly  
4 . 6 personnes . 🍌🍰🍷🍷



### la Pyramide Citron

génoise  
crème onctueuse au citron  
glaçage au chocolat blanc craquant  
aux amandes torréfiées  
4 . 6 . 8 . 10 personnes . 🍌🍰🍷🍷



### la Tarte Citron Meringuée

sablé breton  
crème légère amandes  
crème légère citron  
meringue, confit de citron  
taille unique 6 personnes . 🍌🍰🍷🍷



### la Corbeille Nougatine

corbeille nougatine  
crème glacée praliné  
assortiment de boules de crèmes glacées  
et sorbets assortis  
4 . 6 personnes . 🍌🍰🍷🍷



### le Millefeuille de Sorbets

biscuit amande  
sorbet citron, sorbet passion  
sorbet framboise, sorbet mangue  
sorbet cassis  
4 . 6 personnes . 🍌🍰🍷🍷



### l'Inévitable

biscuit brownie aux fruits secs et noix de pécan  
croustillant praliné pécan  
mousse et ganache au chocolat noir Venezuela 72%  
4 . 6 . 8 . 10 personnes . 🍌🍰🍷🍷



### le Succès

biscuit amandes  
ganache au chocolat noir intense  
poudre de cacao amer  
4 . 6 . 8 . 10 personnes . 🍌🍰🍷🍷



### le Délice

meringue  
crème au beurre vanille de Madagascar  
avec éclats de nougatine  
amandes torréfiées  
4 . 6 . 8 . 10 personnes et + . 🍌🍰🍷🍷



### le Saint-10 Praliné

sablé fondant praliné  
parfait glacé vanille et caramel beurre salé  
parfait praliné  
meringue croustillante  
4 . 6 . personnes . 🍌🍰🍷🍷



### le Saint-10 Pistache

sablé fondant praliné  
parfait glacé vanille de Madagascar  
crème glacée pistache  
sorbet fraise  
4 . 6 . personnes . 🍌🍰🍷🍷



### le Vacherin

sorbet framboise  
crème glacée vanille de Madagascar  
meringue italienne  
meringue croustillante  
4 . 6 . personnes . 🍌🍰🍷🍷

# PETITS GATEAUX *la collection*

Pour un plaisir *solo* ou à partager  
une gamme de créations  
élégantes et riches en émotions  
ancrées dans la tradition mais résolument  
tournées vers la modernité!



*le Tillefaillé Framboises*  
pâte feuilletée finement caramélisée  
crème montée légère vanille de Madagascar  
framboises fraîches



*le Tillefaillé*  
pâte feuilletée finement caramélisée  
crème montée légère vanille de Madagascar



*la Forêt Noire*  
biscuit chocolat intense  
mousse chocolat Or noir 69%  
griottes au Kirsch maison,  
chantilly



*le Velouté*  
biscuit brownie fruits secs et noix de pécan  
insert crème brûlée vanille de Madagascar  
moelleux et mousse chocolat Or noir 69%



*le Trianon*  
biscuit amandes  
mousse chocolat Or noir 69%  
croustillant praliné feuilleté maison



*L'Amarillo*  
biscuit chocolat noir  
mousse chocolat Or noir 69%  
crèmeux chocolat fruité mûres et framboises  
framboises fraîches



*le Chou Chantilly*  
pâte à chou crumbelisée  
chantilly



*la Macaronnade*  
macaron amandes  
crème légère vanille de Madagascar  
litchis et framboises fraîches



*le Fraisier*  
généoise  
crème légère vanille de Madagascar  
fraises fraîches  
pâte d'amandes



ALLERGENES : oeuf, gluten, fruits à coques, produits laitiers, soja, arachides, alcool  
ATTENTION : selon les saisons, certains produits peuvent ne pas être disponibles



### la Saint Honoré

pâte à choux  
pâte feuilletée garnie d'une crème pâtissière  
légère délicatement rhumée  
chantilly



### le Caramélissimo

biscuit chocolat noir, croustillant spéculoos  
crème caramel exotique à la fleur de sel de Noirmoutier  
mousse légère au chocolat lait Java 36%  
noisettes finement caramélisées et pointe de sel



### le Baba au Rhum

pâte à baba punchée sirop léger au rhum  
crème pâtissière vanille de Madagascar  
fruits frais  
ou chantilly



### l'Inrésistible

biscuit brownie aux fruits secs et noix de pécan  
croustillant praliné pécan  
mousse et ganache au chocolat noir Venezuela 72%



### l'Eclair Vanille Pécan

pâte à choux crumbelisée  
crèmeux onctueux vanille de Madagascar  
noix de pécan caramélisées



### le Paris Brest

pâte à choux crumbelisée  
crèmeux praliné aux noisettes du Piémont  
Gianduja maison



### le Paradis

biscuit spéculoos croquant  
mousse aérienne aux fruits de la passion  
insert crèmeux spéculoos



### la Perle du Japon

base sablé breton  
fine coque de chocolat blanc Opalys 33%  
mousse aérienne au Yuzu  
framboises fraîches



### l'Estival

sablé croustillant  
mousse légère au citron vert  
biscuit grand-mère  
crèmeux framboises fraîches



### la Tarte aux Framboises

sablé breton  
crème légère amandes  
framboises fraîches



### le Finger Noisette

pâte sablée  
ganache chocolat lait Java 36%  
crèmeux caramel à la fleur de sel de Noirmoutier  
noisettes finement caramélisées et pointe de sel



### la Tarte Tatin

sablé breton  
aux éclats de noisettes torréfiées  
pommes caramélisées  
chantilly



### le Délice des Îles

biscuit amandes et noix de coco  
sablé croustillant au citron vert  
mousse cheesecake aux zestes de citron vert  
compotiné mangue-ananas



### le Mont Blanc

cœur de meringue  
fine couche de chocolat noir craquant  
crème de marron délicatement rhumée  
chantilly



### la Pyramide Citron

génoise  
crème onctueuse au citron  
glaçage au chocolat blanc craquant  
aux amandes torréfiées



### le Traditionnel Praliné

biscuit dacquoise aux amandes  
meringue  
crème légère praliné amandes  
glaçage chocolat lait craquant aux amandes torréfiées



### l'Eclair Chocolat ou Café la Création Éphémère

pâte à choux crumbelisée  
crèmeux onctueux chocolat noir 72%  
ou crèmeux onctueux café moka d'Ethiopie



au rythme des saisons  
et de l'humeur du chef



### le Succès

biscuit amandes  
ganache au chocolat noir intense  
poudre de cacao amer  
confit de citron



### le Délice

meringue  
crème au beurre vanille de Madagascar  
avec éclats de nougatine  
amandes torréfiées



### la Tarte aux Pralinés

pâte surfine au miel  
crème aux pralines roses maison



## Gâteaux de Soirée

Découvrez aussi notre gamme de Gâteaux de Soirée à mixer selon vos événements, envies, lieux et nombres d'invités.

Toute la gourmandise de  
Délices Des Sens en  
une seule bouchée !

# BONBONS CHOCOLAT

## la collection

Réalisés à partir des *matières premières* les plus nobles nos bonbons chocolat sont le fruit de l'imagination et de la *passion* de notre chef chocolatier *Yoann Laval*. Sa *quête* insatiable d'innovation et de *perfection* vous ouvrira les portes d'une *expérience* gustative unique autour de ses subtiles créations.

### les Pralinés



*Sicile*

praliné  
éclats de pistaches de Sicile  
enrobage chocolat noir  
St Domingue 70 %



*Dentelle*

praliné amandes de Provence  
crêpes dentelles  
enrobage chocolat noir 70 %  
ou enrobage lait Java 33 %



*Ferragnols*

praliné amandes de Provence  
enrobage noir Saint Domingue 70 %  
ou enrobage lait Java 33 %



*Piemont*

praliné noisettes IGP du Piémont  
enrobage chocolat lait Java 33 %

### les Grands Crus



*Azteque*

ganache noire  
enrobage noir  
grand cru Mexique 66 %



*Chuao*

ganache noire  
enrobage noir  
grand cru Venezuela 76 %



*Inca*

ganache noire  
enrobage noir  
grand cru Bio Pérou 65 %



*Carri On*

ganache noire  
enrobage noir  
grand cru St Domingue 70 %

### les Caramels



*Soleil Levant*

caramel au yuzu  
enrobage chocolat noir  
St Domingue 70 %



*Furvi*

caramel au citron vert  
enrobage chocolat noir  
St Domingue 70 %



*Ecarlate*

caramel semi liquide  
à la framboise  
enrobage chocolat noir  
St Domingue 70 %



*Exotique*

caramel semi liquide  
aux fruits de la passion  
enrobage chocolat noir  
St Domingue 70 %



*Fleur de Caramel*

caramel semi liquide  
à la fleur de sel de Noirmoutier  
enrobage chocolat noir St Domingue 70 %  
ou enrobage lait Java 33 %

## les Fruités



*Emeraude*

ganache noire  
infusée au citron vert du Mexique  
enrobage chocolat noir  
St Domingue 70 %



*Menton*

ganache noire  
au citron jaune infusée au thym  
enrobage chocolat lait  
St Domingue 70 %



*Tropique*

ganache lait  
aux fruits de la passion  
enrobage chocolat noir  
St Domingue 70 %



*Velour*

massepain à la pêche  
et pêche confite  
enrobage chocolat noir  
St Domingue 70 %



*Bourgeon*

pâte de fruit au cassis  
ganache noire au poivre de cassis  
St Domingue 70 %



*Bahamas*

ganache chocolat blanc  
à la noix de coco  
enrobage chocolat lait  
Java 33 %



*Casse Noisette*

ganache lait  
à la noisette du Piémont  
enrobage chocolat lait  
Java 33 %

## les Épices



*Mandarin*

ganache noire  
infusée au jus et gingembre confit  
enrobage chocolat noir  
St Domingue 70 %



*Inde*

confit de citron et ganache noire  
infusée à la cardamome verte  
enrobage chocolat noir  
St Domingue 70 %



*Sichuan*

ganache noire infusée  
au poivre de Sichuan rouge  
enrobage chocolat noir  
St Domingue 70 %



*Ceylan*

ganache noire  
à la cannelle caramélisée  
enrobage chocolat noir  
St Domingue 70 %



*Racine*

ganache noire  
au suc de réglisse  
enrobage chocolat noir  
St Domingue 70 %



*Sidamo*

ganache noire infusée  
au café moka Sidamo d'Ethiopie  
enrobage chocolat noir  
St Domingue 70 %



*Bergamote*

ganache noire infusée  
au thé earl grey  
enrobage chocolat noir  
St Domingue 70 %



*Pomandre*

confit d'orange et ganache noire  
infusée aux clous de girofle  
enrobage chocolat noir  
St Domingue 70 %

## les Tourbillons Pralinés



UNIQUEMENT disponibles  
en coffrets de 15 pièces assorties

*Maïs*

praliné maïs et éclats de maïs torréfiés  
enrobage chocolat noir St Domingue 70 %

*Sarrasin*

praliné sarrasin et éclats de sarrasin torréfiés  
enrobage chocolat noir St Domingue 70 %

*Noisette*

praliné noisettes IGP du Piémont  
enrobage chocolat noir St Domingue 70 %

*Pécan*

praliné noix de pécan  
enrobage chocolat noir St Domingue 70 %

*Coco*

praliné amandes et noix de coco  
enrobage chocolat noir St Domingue 70 %

## les Éphémères

Miver



*Napoléon*

massepain à l'orange amère  
ganache noire  
enrobage noir  
St Domingue 70 %



*Brésil*

pâte de fruit banane  
ganache noire  
fève de Tonka  
enrobage chocolat noir  
St Domingue 70 %



*Barbade*

gianduja  
aux éclats de spéculos  
ganache noire  
au vieux rhum  
enrobage chocolat noir  
St Domingue 70 %



*Gariquette*

pâte de fruit fraises  
ganache noire  
infusée au basilic  
St Domingue 70 %



*Mistral*

pâte de fruit abricot  
ganache noire  
infusée au romarin  
St Domingue 70 %



*Mojito*

massepain au citron vert  
rhum blanc agricole  
ganache noire  
infusée à la menthe fraîche  
St Domingue 70 %



Ete

## les Bulles de Savans



confit pêche de vigne, ganache noire infusée verveine  
enrobage chocolat noir St Domingue 70 %

*Pêche*

confit cassis, ganache noire infusée poivre de cassis  
enrobage chocolat noir St Domingue 70 %

*Cassis*

confit mangue et cannelle, ganache noire infusée fruits  
de la passion, enrobage chocolat noir St Domingue 70 %

*Mangue*

confit framboise, ganache noire infusée estragon  
enrobage chocolat noir St Domingue 70 %

*Framboise*

confit mandarine, ganache infusée aux 5 épices  
enrobage chocolat noir St Domingue 70 %

*Mandarine*



UNIQUEMENT disponibles  
en coffrets de 15 pièces assorties

Nos Bambans Chocolat  
sont disponibles en coffrets  
18, 27, 40, 55 et 78 pièces  
assorties ou à composer



# TABLETTES *la collection*

Une nouvelle gamme de Tablettes, plus Gourmandes!  
De l'Exclusif Mélange Or Noir 69% aux tablettes fourrées pralinées en passant par une Sélection Rigoureuse de Grandes Origines, leurs Saveurs intenses vous offriront une entrée en matière idéale dans l'univers chocolaté de Délices Des Sens.



Tablette  
Noir  
(01 à 08)



Tablette  
Lait  
(09)



Tablette  
Blond  
(10)



Tablette  
Blanche  
(11)



les  
Fantaisies  
(12 à 23)



les  
Fourées  
(24 à 31)

## Tablettes Grands Crus



- (01) Noir Kumbano 80%
- (02) Noir Equateur 76%
- (03) Noir Tanzanie 75%
- (04) Noir Sao Thomé 70%
- (05) Noir Saint Domingue 70%
- (06) Or Noir DDS 69%
- (07) Noir Mexique 66%
- (08) Noir Pérou 65%
- (09) Lait Ambre Java 36%\*
- (10) Blond Zéphyr 34%\*
- (11) Blanc Opalys 33%\*

## Tablettes Fantaisies



- (12) Lait caramel 31%\*
- (13) Noir noisettes 57%\*
- (14) Lait noisettes 36%\*
- (15) Noir pralines roses 57%\*
- (16) Lait pralines roses 36%\*
- (17) Noir « sportive » façon mendiant 57%\*
- (18) Noir oranges confites 57%
- (19) Lait smarties 36%\*
- (20) Lait nougatine 36%\*
- (21) Noir Peta Zeta 57%
- (22) Lait Peta Zeta 36%\*
- (23) Noir grué de cacao 57%

## Tablettes Fourées



- (24) Noir caramel beurre salé 57%\*
- (25) Lait caramel beurre salé 36%\*
- (26) Noir praliné pistache 57%\*
- (27) Lait crémeux spéculoos 36%\*
- (28) Noir praliné feuilleté 57%\*
- (29) Lait praliné feuilleté 36%\*
- (30) Lait praliné noisettes 36%\*
- (31) Lait praliné cacahuètes 36%\*

# GRIGNOTAGE CHOCOLAT

## la collection

Toute une *palette* de délices chocolatés destinés aux grands amateurs de chocolats, *extrêmement addictifs* pour se faire plaisir, à partager et / ou offrir !



### les Palets Noirs

Fins palets de chocolats noirs  
Grands crus St Domingue 70%  
Pérou Bio 65% . Mexique 66 %  
Disponibles en coffret de 185gr



### les Palets Assortis

Fins palets de chocolats assortis  
noir St Domingue 70 % . lait Java 36%  
lait noisettes du Piémont 36 % . blond zéphyr 34 %  
Disponibles en coffret 185 gr



### les Vues de Lyon

sablés fondants à la praline rose  
enrobés de chocolat noir 68 % ou lait 33 %  
sérigraphiés de monuments Lyonnais  
Disponibles en coffret 200 gr



### les Petits Délices

Sablés noisettes du Piémont  
beurre de Bresse . minis tablettes chocolat  
au lait noisettes 36 % et crémeux praliné  
noir Venezuela 72 % et caramel tonka  
blond zéphyr 34 % et caramel vanille  
Disponibles en coffret 200 gr



### les Croco-Tille

Fins « mendiants » au chocolat  
noir 68 % et/ou lait 33 % . amandes de Provence  
noisettes du Piémont caramélisées  
raisins sec . pistaches d'Iran  
Disponibles en tubos 180 gr / 400 gr  
en noir . lait . assortis



### les Croustibilles

Billes de céréales  
soufflées croustillantes enrobées d'une fine  
couche craquante de chocolats assortis  
noir 66 % . lait 33 % . caramel 36 %  
Disponibles en tubos 170 gr / 350 gr



### les Grignotages au Chocolat

Amandes et noisettes légèrement torrifiées  
enrobées d'une fine couche craquante de chocolats  
assortis noir 66 % . lait 33 % . caramel 36 %  
Disponibles en tubo 280 gr



### les Orangettes

Oranges confites de Corse  
chocolat noir 68 %  
éclats de nougatine  
Disponibles en tubos 200 gr / 460 gr



### les Guimauves au Chocolat

minis cubes de guimauves maison  
aux parfums assortis (vanille, fraise, passion, ...)  
enrobés d'une fine couche de chocolat lait 33 %  
Disponibles en tubo 120gr



**ALLERGENES :** oeuf . gluten . fruits à coques . produits laitiers . soja . arachides / alcool

**ATTENTION :** selon les saisons, certains produits peuvent ne pas être disponibles



la Bouchée

### Caramel Beurre Salé

crèmeux caramel à la fleur de sel de Noirmoutier sur fin biscuit croustillant vanille de Madagascar aux éclats d'amandes et de noisettes enrobés d'une fine couche de chocolat noir 68 % ou lait 33% disponible à l'unité en noir ou lait



la Bouchée

### Praliné Feuilleté

praliné feuilleté aux amandes de Provence enrobé d'une fine couche de chocolat noir 68 % ou lait 33 % disponible à l'unité en noir ou lait



la Bouchée

### Cacahouètes

Crèmeux caramel sur fine couche de feuilleté in praliné noisettes du Piémont enrobés d'une fine couche de chocolat lait 33 % disponible à l'unité uniquement en lait



### les Pâtes à Tartiner

pure pâte de noisettes du Piémont et chocolat au lait 33 % crèmeux caramel aux fruits de la passion crèmeux caramel à la vanille de Madagascar sans conservateurs . sans huile de palme . ni colorant disponibles en pot individuel de 200 gr en noisette . caramel exotique . caramel vanille



la

### Triplète Lyonnaise

trio de boules de pétanques en fin chocolat noir 68 % fourrées d'un onctueux Gianduja et accompagnées d'un « cochonnet » en chocolat blanc 33 % aromatisé à l'orange disponible en coffret cadeaux imitation sacoche de pétanque



les

### Gros Rochers Pralinés

LAIT : praliné noisettes et éclats de noisettes du Piémont enrobé de chocolat au lait noisettes 36%  
NOIR : praliné amandes et éclats de noisettes de Provence enrobé de chocolat noir 68 % aux amandes disponibles à l'unité en noir ou lait



\*création  
Rentrée #2019



\*création  
Pâques  
#2019



\*création  
Futurojoko  
#2019

### les Créations

au fil des temps forts du calendrier (rentrée, Halloween, noel, St valentin,...) découvrez les créations chocolatées audacieuses et éphémères issues de l'imagination de notre duo de Chefs

\*créations présentées à titre d'exemple, disponibles en durée et quantités limitées et variables selon l'inspiration des chefs



# CAFE - la collection

Notre deuxième « OR NOIR »

Une sélection rigoureuse des origines, toutes labellisées

Bio, Commerce Equitable et Rainforest.

Tour-torrifiés chaque semaine au coeur même de notre chocolaterie pour vous donner une boisson aussi délicate et

parfumée que nos créations sucrées, chez vous ou dans

notre NOUVEL espace de dégustation PAUSE



Notre gamme de cafés est rigoureusement sélectionnée auprès de petits producteurs et de coopératives prestigieuses privilégiant des pratiques agricoles durables et sociales ce qui leur permet d'être labellisés Bio, Commerce Equitable et Rainforest. Afin de leur assurer une fraîcheur incomparable ils sont torréfiés chaque semaine à la chocolaterie et sont disponible exclusivement à la chocolaterie notamment en dégustation.

### Pinou BIO

Typica, parfaitement équilibré, à l'acidité subtile et aux notes florales uniques. Teneur en caféine 1,18 %. Disponible en 250 G ou 500 G

### Salvador BIO

Arabica Bourbon, bien équilibré avec une douce acidité et des arômes de miel. Teneur en caféine 1,30 %. Disponible en 250 G ou 500 G, en grains ou moulus minutes.

### Etiopie BIO

Moka Sidamo, doux et peu acidulé aux notes caractéristiques de fleur de Jasmin. Teneur en caféine 1,13 %. Disponible en 250 G ou 500 G, en grains ou moulus minutes.

### Colombie BIO

Excelso, doux, suave légèrement fruité et acidulé. Teneur en caféine 1,37 %. Disponible en 250 G ou 500 G, en grains, moulus et en décaféiné.

### Manique BIO

Bourbon Calura, finement acidulé et épicé, aux notes de noisettes et chocolat. Teneur en caféine 1,17 %. Disponible en 250 G ou 500 G, en grains ou moulus minutes.

### Inde BIO

Arabica Plantation, harmonieux, gourmand et intense aux notes d'épices douces, de chocolat et d'herbes sauvages. Teneur en caféine 1,30 %. Disponible en 250 G ou 500 G, en grains ou moulus minutes.

### Tanzanie BIO

Arabica Bourbon, fort et puissant aux notes florales et à l'acidité prononcée. Teneur en caféine 1,40 %. Disponible en 250 G ou 500 G, en grains ou moulus minutes.

# GRIGNOTAGES SIGNATURES

## la collection

Des créations originales, fondantes, moelleuses et croquantes réalisées exclusivement avec les meilleures matières premières et présentées dans des packagings modernes et pratiques afin de combler toutes vos envies gourmandes.



### les Grignotages Apretif

Fruits secs (noisettes du Piémont, amandes de Provence, Pistaches de Sicile) légèrement torréfiés et caramélisés avec une pointe de piment d'Espelette  
Disponibles en tubo 200 G



### les Délices de Jade

Minis cubes crousti-fondants au gianduja et praliné noisettes du Piémont, chocolat blanc Opalys 33 %, feuilletine croustillante  
Disponibles en tubo 240 G



### les Galéto Lyonnais

Bouchées de meringue royale aériennes garnies d'un cœur au praliné amandes et chocolat Or Noir 69 %  
Disponibles en tubos 185 G et 390 G



### les Guimauves

Minis cubes de guimauves maison aux parfums assortis : vanille, fraise, passion, framboise, chocolat  
Disponibles en tubo 120 G



### les Pâtes de Fruits

Pâtes de fruits maisons aux pulpes de fruits frais. Composition du coffret et association des saveurs variables (yuzu, framboises, pêche, cassis-poivre de cassis...) selon les saisons et les inspirations du Chef  
Disponibles en coffret assorties de 160 G



### les Confitures

Une sélection rigoureuse de fruits de saison issus de l'agriculture française et une fabrication artisanale avec des cuissons en petites quantités pour garantir des confitures sucrées juste comme il faut, pour laisser toute la saveur des fruits s'exprimer. Parfums simples ou originaux, variables seront les saisons et l'inspiration du Chef  
Disponibles en pot verre individuel de 270 g



ALLERGENES : oeuf , gluten , fruits à coques , produits laitiers , soja , arachides / alcool / sulfites

ATTENTION : selon les saisons, certains produits peuvent ne pas être disponibles

# MACARONS

## la collection

Presque aussi connus que les croissants, les macarons sont une icône de LA Pâtisserie Française et font, chez **Délices Des Sens**, partis des produits qui sont bichonnés tout au long de leur élaboration pour vous offrir une gamme de 16 parfums classiques ou originaux 100% gourmands.

A vos papilles !



*Spéculoos*

macaron amande de Provence  
crémeux spéculoos



*Vanille*

macaron amande de Provence  
crémeux vanille de Madagascar



*Orange Epices*

macaron amande de Provence  
marmelade d'oranges  
aux épices douces



*Framboise Violette*

macaron amande de Provence  
confit de framboises  
à l'eau de violette



*Pistache*

macaron amande de Provence pistaché  
crémeux pistaches



*Citron*

macaron amande de Provence  
crémeux citrons



*Banane Kalamansi*

macaron amande de Provence  
compotine banane Kalamansi



*Caramel Baurre Salt*

macaron amande de Provence  
caramel au sel de Noirmoutier



**ALLERGENES** : oeuf . gluten . fruits à coques . produits laitiers . soja . arachides / alcool

**ATTENTION** : selon les saisons, certains produits peuvent ne pas être disponibles

Nos macarons sont disponibles en coffret de 8 . 16 . 36 . 42 pièces assortis ou à composer et en pyramides événementiels S (23p) . M (38p) . L (58p) . XL (100p)



*Framboise Litchi Rose*

macaron amande de Provence  
confit framboise-litchi  
pointe d'eau de rose



*Cassis*

macaron amande de Provence  
confit cassis



*Café*

macaron amande de Provence  
crèmeux moka d'Ethiopie



*Griotte Gingembre*

macaron amande de Provence  
confit de griottes au jus  
de gingembre confit



*Chocolat Tonka*

macaron amande de Provence  
crèmeux chocolat fève tonka



*Chocolat Passion*

macaron amande de Provence  
crèmeux fuits de la passion



*Chocolat*

macaron amande de Provence  
ganache chocolat noir  
St Domingue 70%



*Nougat*

macaron amande de Provence  
crèmeux nougat gourmand



*la Création Ephémère*

au rythme des saisons  
et de l'humeur du chef

# CAKE - la collection

Notre emblématique gamme de cake  
maison ! 8 recettes gourmandes et  
moelleuses pour improviser chez soi ou  
en balade un parfait goûter, tea  
time ou petit déjeuner.



*Citrone* biscuit moelleux aux zestes de citron  
punché d'un sirop léger au vieux rhum-citron



*Pralines  
Rose*

biscuit moelleux  
punché d'un sirop léger  
Amaretto,  
éclats de pralines roses



biscuit moelleux  
aux zestes d'oranges  
punché d'un sirop léger  
au Grand Marnier,  
oranges confites

*Orange*



*Fruits  
Confits*

biscuit aux fruits secs  
confits punché  
d'un sirop léger  
au vieux rhum agricole



biscuit onctueux  
au chocolat  
noir 70%

*Chocolat*



*Gianduja*

biscuit moelleux  
Gianduja maison  
aux noisettes  
du Piémont



biscuit  
moelleux pistaches  
griottes à l'Amaretto

*Pistaches  
Griottes*



*Caramel  
Bane Salé*

biscuit moelleux  
au caramel  
sel de Noirmoutier  
punché d'un sirop  
léger au whisky



# GLACES & SORBETS

## la collection

Toute l'année, **Le Chef** sélectionne les producteurs les plus passionnés, les fruits les plus juteux et sucrés, les matières premières (lait, fruits à coque, ...) les plus à même de révéler des saveurs d'exception. En petits pots solo ou 500 ml, pour se régaler, éfater ses amis ou sa famille, nos glaces 100% artisanales veulent s'inviter dans votre congélateur !



Vanille

lait entier  
crème des Monts du Lyonnais  
vanille de Madagascar



Chocolat

lait entier  
crème des Monts du Lyonnais  
pâte et pépites de chocolat  
grand cru Venezuela 72%



Café

lait entier  
crème des Monts du Lyonnais  
café Moka Sidamo d'Ethiopie



Pistache

lait entier  
crème des Monts du Lyonnais  
pâte et éclats de pistaches de Sicile



Cassis

eau de source  
pulpe de cassis noir de Bourgogne



Framboise

eau de source  
pulpe de framboises fraîches  
des Monts du Lyonnais



Citron

eau de source  
jus et zestes de citrons jaunes  
poudre de lait



Fraise

eau de source  
pulpe de fraises fraîches



Caramel Beurre Salé

lait entier  
crème des Monts du Lyonnais  
caramel à la fleur de sel de Noirmoutier

**ALLERGENES** : oeuf . gluten . fruits à coques . produits laitiers . soja . arachides / alcool / sulfites

**ATTENTION** : selon les saisons, certains produits peuvent ne pas être disponibles

produits artisanaux glacés disponibles en format individuel et pots de 500ml

Remettre rapidement et conserver au congélateur à -18°C

Sortir et laisser au réfrigérateur au moins 15min avant dégustation pour apprécier pleinement les saveurs



### Passion 🍷

eau de source  
pulpe de fruits de la passion



### Vanille Caramel Pécan 🍷

lait entier et crème des Monts du Lyonnais  
vanille de Madagascar  
caramel fleur de sel de Noirmoutier  
noix de Pecan caramélisées



### Mojito 🍷

eau de source  
jus et zestes de citrons verts  
feuilles de menthe fraîche  
poudre de lait



### Pêche Melba 🍷

lait entier et crème des Monts du Lyonnais  
vanille de Madagascar  
pulpe de pêche de vigne  
pulpe de cassis

# TRAITEUR

## la collection

Les frontières du goût se dissipent...le sucré et le salé sont plus que jamais indissociables pour le plus grand plaisir de vos papilles. *Romanic Boilly* a développé avec la même exigence que ses pâtisseries, une gamme traiteur où les pâtés en croûte d'exception côtoient des mignardises salées délicates et savoureuses.



### le Pain Surprise

Grand classique mais qui fait toujours son effet, un pain fait maison constitué de 48 minis sandwichs avec un choix de 3 garnitures différentes par pièce :

Foie gras maison . Saumon fumé  
Jambon blanc . Jambon cru . Fromage frais

Disponibles uniquement sur commande



### les Amuses Bouchés

Une gamme de délicates mignardises salées faites maison à déguster chaudes :

Gougères et crêpes fromage . Pizzas tomate-pesto  
Croc monsieurs classique, poulet-curry et saumon-aneth  
Quiches classique et comté-courgette . Tartes tomate-olive  
Pains briochés escargots beurre maître d'hôtel

Disponibles en boutique et sur commande



### les Canapés

Nos canapés raffinés sur pain de mie maison toasté accompagnés d'une garniture gourmande variable au fil des saisons et des inspirations du Chef (crevette-pamplemousse, foie gras maison, noix de St Jacques-tombée d'épinards, asperges-mayonnaise maison,...)

Disponibles en boutique et sur commande



### les Pains Bagnats

De savoureux petits pains briochés maison garnis à la demande de :

Foie gras maison . Saumon fumé . Oeuf-tomate  
Jambon blanc . Jambon cru .

Crevettes-mayonnaise maison . Fromage frais aux herbes

Disponibles uniquement sur commande



### les Pâtés en Croûtes

Recettes de charcuterie pâtissière à la farce généreuse et à la croûte cuite à cœur. Moelleux et croustillant, mais aussi esthétique, le pâté en croûte est un produit d'excellence de la Maison

Delices Des Sens et est proposé en 3 déclinaisons :

- le traditionnel : avec sa viande délicatement marinée
- le forestier (\*) : recette traditionnelle enrichie de champignons et de pistaches
- le nichelien : recette traditionnelle enrichie d'un médaillon de foie gras maison

Disponibles en boutique et sur commande à la tranche ou en format cocktail



### le Buisson de Légumes

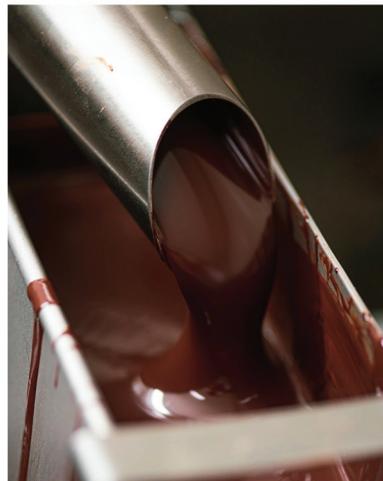
Un méli-mélo de légumes de saison, crus et juste blanchis minutes accompagnés de sauces maïsons pour un apéritif frais et coloré.

Disponible uniquement sur commande



ALLERGENES : oeuf , gluten , fruits à coques , produits laitiers , soja , arachides / alcool / sulfites

ATTENTION : selon les saisons, certains produits peuvent ne pas être disponibles .





Délices  
des Sens

Chocolatier ■ Pâtissier



## NOS BOUTIQUES - Lyonnaises

### *la Maison Mère*

12 . boulevard des Brotteaux  
69006 Lyon  
tel : 04 . 78 . 24 . 48 . 25

### *la Pâtisserie*

Halles de Lyon Paul Bocuse  
102 . cours Lafayette  
69003 Lyon  
tel : 04 . 72 . 60 . 81 . 71

### *la Chocolaterie / PAUSE*

62 . cours Vitton  
69006 Lyon  
tel : 04 . 78 . 24 . 73 . 24

### *la Boulangerie / Pâtisserie*

35 . avenue de la République  
69160 Tassin-la-Demi-Lune  
tel : 04 . 78 . 34 . 82 . 87

## CONTACTEZ - nous

pour toute question . commande . demande d'information  
contactez notre service commercial et recevez un devis en 48h  
(hors week-ends et jours fériés)

[delices.des.sens@orange.fr](mailto:delices.des.sens@orange.fr)



e-shop



[www.chocolat-delices-des-sens.com](http://www.chocolat-delices-des-sens.com)