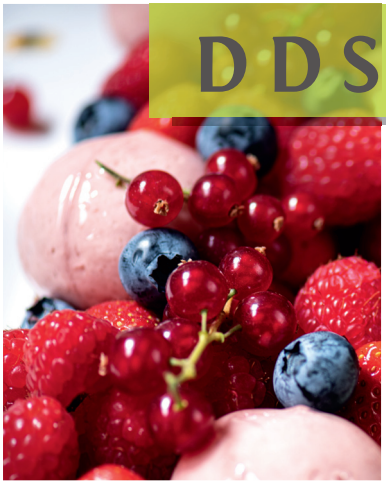
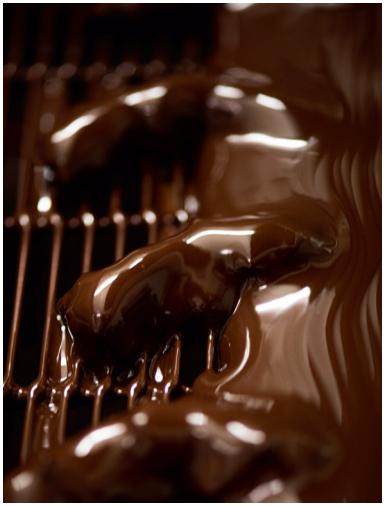
Délices
des Sens
Chocolatier ▪ Pâtissier



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 !

Romaric 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.

16 ans après l'ouverture historique de la Maison Mère DDS compte ainsi 4 boutiques aux identités marquées, véritables portes d'entrées de 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 GÂTEAUX

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 ***Romaric Boilley***.

Le Millefeuille Framboises

Pâte feuilletée finement caramélisée, crème montée légère vanille de Madagascar, framboises fraîches.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes et +

Le Millefeuille

Pâte feuilletée finement caramélisée, crème montée légère vanille de Madagascar.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes et +

La Forêt Noire

Biscuit chocolat intense, crème Diplomate vanille, chantilly chocolat noir, griottes au Kirsch.

Disponible en 4 ou 6 personnes

Le Velouté

Biscuit brownie amandes, noix, noisettes, insert crème brulée vanille de Madagascar et mousse légère au chocolat noir.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes

Le Trianon

Biscuit amandes, mousse chocolat noir, croustillant praliné feuilleté maison.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes et +

L'Amarilys

Biscuit chocolat noir intense, confit de framboises, mousse chocolat fruits rouges.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes

La Charlotte Fruits Rouges

Biscuit cuillère aux pistaches, mousse intense aux fruits rouges, coulis de framboises fraîches, confit de citron.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes

La Macaronnade

Macaron amandes, crème légère vanille de Madagascar, litchis et framboises fraîches.

Disponible en 4 ou 6 personnes

Le Fraisier

Crème mousseline, fraises fraîches, pâte d'amande, biscuit génoise.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes et +

ALLERGÈNES : ŒUF GLUTEN PRODUITS LAITIERS FRUITS À COQUES SOJA ARACHIDES SULFITES 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 30 mn avant dégustation pour apprécier pleinement les saveurs.

Le Saint-Honoré

Pâte à choux et pâte feuilletée garnies d'une crème pâtissière délicatement rhumée, chantilly maison.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes

Le Caramelissimo

Biscuit chocolat, croustillant spéculoos, crèmeux caramel exotique, caramel exotique, mousse au chocolat intense.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes

Le Paris Brest

Pâte à choux, praliné noisettes, crème mousseline noisettes, éclats de nougatine.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes

Le Paradis

Biscuit spéculoos croquant, mousse aérienne aux fruits de la passion, insert crémeux spéculoos.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes

Le Plougastel

Biscuit blanc, dés de brioche façon pain perdu, mousse aérienne pêche blanche, compotine de fraises.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes

L'Estival

Sablé croustillant, mousse légère au citron vert, biscuit grand-mère, crémeux framboises.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes

Le Mandarin

Mousse au Yuzu, confit de mandarine, croustillant coco, dacquoise amandes.

Disponible en 4 ou 6 personnes

Le Mont-Blanc

Cœur de meringue, fine couche de chocolat noir craquant, crème de marron délicatement rhumée, chantilly maison.

Disponible en 4 ou 6 personnes

La Pyramide Citron

Génoise, crème onctueuse au citron, glaçage au chocolat blanc craquant aux amandes torréfiées.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes

L'Irrésistible

Biscuit et crémeux chocolat, croustillant aux noix de Pécan, mousse au chocolat noir St Domingue 70 %.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes

Le Succès

Biscuit amandes, ganache au chocolat noir intense, poudre de cacao amer.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes

Le Délice

Biscuit meringué, crème à la vanille de Madagascar avec éclats de nougatine, amandes torréfiées.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes

L'Écureuil

Mousse aux noisettes,
croustillant noisettes, financier amandes,
crémeux citron.

Disponible en 4 ou 6 personnes

La Tarte aux Pralines

Pâte surfine au miel,
crème aux pralines roses maison.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes

La Tarte aux Pommes

Pâte feuilletée, crème pâtissière,
pommes fraîches.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes

La Tarte Fruits et Mousse

Sablé breton, crème d'amandes,
fruits frais de saison,
boules de mousse fruitée
(parfums variables selon inspiration du chef).

Taille unique 4 personnes

La Tarte aux Framboises

Sablé breton, crème d'amandes,
framboises fraîches, éclats de pistache.

Taille unique 4 personnes

La Tarte Multifruits

Sablé breton, crème d'amandes,
fruits frais de saison.

Taille unique 4 personnes

La Tarte Tatin

Sablé breton, crème d'amandes
imbibée au calvados,
pommes caramélisées.

Taille unique 4 personnes

La Tarte Citron Meringuée

Sablé breton, crème d'amandes,
crème citron, meringue,
confit de citron.

Taille unique 4 personnes

La Corbeille Nougatine

Corbeille nougatine, parfait glacé praliné
noisettes, assortiment de boules
de crèmes glacées et sorbets assortis.

Disponible en 4 ou 6 personnes

Le St-Ho Praliné ou Pistache

Praliné : crème glacée vanille et caramel beurre salé, sablé fondant praliné, parfait praliné noisettes, meringue.
Pistache : crème glacée pistache, sablé fondant praliné, parfait glacé au citron, sorbet fraise.

Disponible en 4 ou 6 personnes

Le Millefeuille de Sorbets

Biscuit amande, sorbet abricot, sorbet citron, sorbet framboise, sorbet mangue, sorbet cassis, sorbet passion.

Disponible en 4 ou 6 personnes

Le Vacherin

Sorbet framboise, crème glacée vanille de Madagascar, meringue croquante.

Disponible en 4 ou 6 personnes

PETITS GÂTEAUX

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 Millefeuille Framboises

Pâte feuilletée finement caramélisée,
crème montée légère vanille de Madagascar,
framboises fraîches.

Le Millefeuille

Pâte feuilletée finement caramélisée,
crème montée légère vanille
de Madagascar.

La Forêt Noire

Biscuit chocolat intense,
crème Diplomate vanille,
chantilly chocolat noir, griottes au Kirsch.

L'Écureuil

Mousse aux noisettes,
croustillant noisettes, financier amandes,
crémeux citron.

Le Trianon

Biscuit amandes, mousse chocolat noir,
croustillant praliné feuilleté maison.

L'Amarilys

Biscuit chocolat noir intense,
confit de framboises,
mousse chocolat fruits rouges.

Le Choux Chantilly

Pâte à choux garnie
de crème pâtissière
et de chantilly maison.

La Macaronnade

Macaron amandes, crème légère
vanille de Madagascar,
litchis et framboises fraîches.

Le Fraisier

Crème mousseline,
fraises fraîches,
pâte d'amande, biscuit génoise.

ALLERGÈNES : ŒUF GLUTEN PRODUITS LAITIERS FRUITS À COQUES SOJA ARACHIDES SULFITES ALCOOL

ATTENTION : SELON LES SAISONS, CERTAINS PRODUITS PEUVENT NE PAS ÊTRE DISPONIBLES.

Le Saint-Honoré

Pâte à choux et pâte feuilletée
garnies d'une crème pâtissière légère
délicatement rhumée,
chantilly maison.

Le Caramelissimo

Biscuit chocolat, croustillant spéculoos,
crèmeux caramel exotique,
mousse au chocolat intense.

Le Baba au Rhum

Pâte à baba punchée d'un sirop léger
au rhum, crème pâtissière
à la vanille de Madagascar,
fruits frais ou chantilly maison.

Le Paradis

Biscuit spéculoos croquant,
mousse aérienne aux fruits de la passion,
insert crémeux spéculoos.

La Perle du Japon

Sablé breton, fine coque
en chocolat blanc, mousse aérienne
au Yuzu, framboises fraîches,
biscuit génoise.

L'Estival

Sablé croustillant, mousse légère
au citron vert, biscuit grand-mère,
crémeux framboise.

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.

Le Mont-Blanc

Cœur de meringue, fine couche
de chocolat noir craquant,
crème de marron délicatement rhumée,
chantilly maison.

La Pyramide Citron

Génoise, crème onctueuse au citron,
glaçage au chocolat blanc
craquant aux amandes torréfiées.

Le Succès

Biscuit amandes,
ganache au chocolat noir intense,
poudre de cacao amer.

Le Délice

Biscuit meringué, crème à la vanille
de Madagascar avec éclats
de nougatine, amandes torréfiées.

La Tarte aux Pralines

Pâte surfine au miel,
crème aux pralines
roses maison.

L'Irrésistible

Biscuit et crémeux chocolat, croustillant aux noix de Pécan, mousse au chocolat noir St Domingue 70 %.

La Dacquoise Framboise Pistache

Biscuit dacquoise aux amandes, crémeux pistache, framboises fraîches.

Le Paris Brest

Pâte à choux, praliné noisettes, crème mousseline, noisettes, pâte à tartiner maison.

La Tarte Framboises

Pâte sucrée, crème d'amande, framboises fraîches.

Le Finger Noisette

Pâte sablée, ganache chocolat lait, caramel à la fleur de sel de Noirmoutier, noisettes finement caramélisées et pointe de fleur de sel.

La Tarte Tatin

Sablé breton aux éclats de noisettes, caramel beurre salé, pommes caramélisées, chantilly maison.

Le Traditionnel Praliné

Biscuit dacquoise aux amandes, meringue, crème au beurre noisette, glaçage chocolat lait craquant aux amandes torréfiées.

L'Éclair Chocolat ou Café

Pâte à choux, crémeux onctueux chocolat noir INAYA 65 % ou crémeux café moka d'Ethiopie.

La Tarte aux Myrtilles

Pâte sucrée, crème d'amande, dôme de myrtilles sauvages.

La Tarte Citron Meringuée

Pâte sucrée, crème citron, meringue, confit de citron.

Les Gâteaux de Soirée

Toute la gourmandise de Délices des Sens en une seule bouchée dans une sélection de miniatures à mixer et composer selon vos événements ou vos envies.

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 et éclats de pistaches d'Iran, enrobage chocolat noir St Domingue 70 %.

Dentelle

Praliné amande et crêpes dentelles, enrobage chocolat noir 70 % ou lait 33 %.

Ferragniès

Praliné amande, enrobage noir St Domingue 70 % ou lait 33 %.

Piémont

Praliné noisette IGP du Piémont, enrobage chocolat lait 33 %.

Les Grands Crus

*

Aztèque

Ganache noire et enrobage noir grand cru Mexique 66 %.

Chuao

Ganache noire et enrobage noir grand cru Venezuela 72 %.

Inca

Ganache noire et enrobage noir grand cru BIO Pérou 65 %.

Carré Or

Ganache noire et enrobage noir grand cru St Domingue 70 %.

Les Caramels

*

Soleil Levant

Caramel au yuzu, enrobage chocolat noir St Domingue 70 %.

Furie

Caramel au citron vert, enrobage chocolat noir St Domingue 70 %.

Écarlate

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 Sel

Caramel semi liquide à la fleur de sel de Noirmoutier, enrobage chocolat noir St Domingue 70 % ou lait 33 %.

ALLERGÈNES : ŒUF GLUTEN PRODUITS LAITIERS FRUITS À COQUES SOJA ARACHIDES SULFITES ALCOOL

ATTENTION : SELON LES SAISONS, CERTAINS PRODUITS PEUVENT NE PAS ÊTRE DISPONIBLES. * Allergènes variables selon le bonbon.

Les Fruités

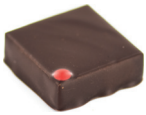
*

Émeraude

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 noir 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, enrobage chocolat noir St Domingue 70 %.

Bahamas

Ganache chocolat blanc à la noix de coco, enrobage chocolat lait 33 %.

Opio

Massepain au jus et zestes de citron jaune, citron confit, enrobage chocolat lait 33 %.

Les Épicés

*

Mandarin

Ganache noire au gingembre confit et frais, enrobage chocolat noir St Domingue 70 %.

Inde

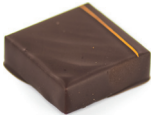
Confit d'orange et ganache lait infusée à la cardamome verte, enrobage chocolat noir St Domingue 70 %.

Sichuan

Ganache lait 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

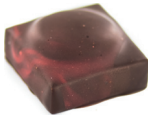
Ganache noire au sucs de réglisse, enrobage chocolat noir St Domingue 70 %.

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 de citron et ganache noire infusée aux clous de girofle, enrobage chocolat noir St Domingue 70 %.

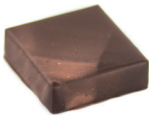
Coffret Les Origines

Coffret dégustation de 5 grands crus exclusifs : Haïti 65 %, Tanzanie 75 %, Venezuela 72 %, Mexique 66 %, Pérou 65 %.

Nos bonbons chocolat sont disponibles en coffrets de 15, 27, 40, 55 ou 78 pièces assorties ou à composer.

Les Éphémères / Été

*



Gariguette

Pâte de fruit fraise et ganache noire infusée au basilic, enrobage chocolat noir St Domingue 70 %.

Mistral

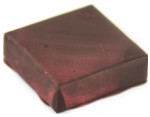
Pâte de fruit abricot et ganache noire infusée au romarin, enrobage chocolat noir St Domingue 70 %.

Mojito

Massepain au citron vert et rhum, ganache noire infusée à la menthe fraîche, enrobage chocolat noir St Domingue 70 %.

Les Éphémères / Hiver

*

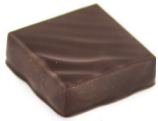


Napoléon

Massepain à l'orange, ganache noire, enrobage chocolat 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 spéculoos, ganache noire au vieux rhum, enrobage chocolat noir St Domingue 70 %.

Les Tourbillons Pralinés

*

Uniquement disponibles en coffret 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, éclats de nougatine noisette, 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 Bulles de Saveurs

*

Pêche Confit de pêche de vigne, ganache verveine, enrobage chocolat noir St Domingue 70 %.

Cassis Confit de cassis, ganache poivre de cassis, enrobage chocolat noir St Domingue 70 %.

Mangue Confit de mangue et cannelle, ganache fruits de la passion, enrobage chocolat noir St Domingue 70 %.

Framboise Confit de framboises, ganache estragon, enrobage chocolat noir St Domingue 70 %.

Mandarine Confit de mandarine, ganache 5 épices, enrobage chocolat noir St Domingue 70 %.

Uniquement disponibles en coffret 15 pièces assorties.

TABLETTES

la collection

Une gamme de ***tablettes*** très ***gourmandes*** !
De l'***exclusif mélange*** DDS
aux tablettes fourrées pralinés, 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 10)

Tablette Lait
(11)

Tablette Blond
(12)

Tablette Blanche
(13)

Les Fantaisies
(14 à 24)

Les Fourrées
(25 à 30)

Tablettes Grands Crus

(01) Noir Kumabo 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 BIO 65 % °
(09) Haïti 65 %
(10) Noir 100 %

Tablettes Fantaisies

(11) Lait 33 % *
(12) Blond Zéphyr 34 % *
(13) Blanc 33 % *
(14) Lait caramel 31 % *
(15) Noir noisettes 57 % *
(16) Lait noisettes 33 % * *
(17) Noir pralines roses 57 % *
(18) Lait pralines roses 33 % * *
(19) Noir "sportive" façon mendiant 57 % *
(20) Noir oranges confites 57 %
(21) Lait smarties 33 % *
(22) Noir Peta Zeta 57 %
(23) Lait Peta Zeta 33 % *
(24) Noir grué de cacao 57 %

Tablettes Fourrées

(25) Noir caramel beurre salé 57 % *
(26) Lait caramel beurre salé 33 % *
(27) Noir praliné pistache 57 % *
(28) Noir praliné feuilleté 57 % * * *
(29) Lait praliné feuilleté 33 % * * *
(30) Lait praliné noisettes 33 % * *

ALLERGÈNES : ŒUF GLUTEN PRODUITS LAITIERS FRUITS À COQUES SOJA ARACHIDES SULFITES ALCOOL

ATTENTION : SELON LES SAISONS, CERTAINS PRODUITS PEUVENT NE PAS ÊTRE DISPONIBLES.

GRIGNOTAGES 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 Grand crus St Domingue 70 %, Tanzanie 75 % et Haïti 65 %.

Disponibles en coffret 185 g.
Les pourcentages des palets peuvent évoluer en fonction des productions

Les Palets Assortis

Fins palets de chocolats assortis : noir St Domingue 70 %, lait 33 %, lait noisettes 33 %, blond zéphyr 34 %.

Disponibles en coffret 185 g

Les Vues de Lyon

Sablés fondants à la praline rose accolés de fins palets de chocolat noir 57 % ou lait 33 % aux visuels monuments Lyonnais.

Disponibles en coffret 200 g

Le Coffret Minis Rochers

Minis rochers gourmands chocolat noir 70 % et lait 33 % fourrés d'un praliné "brut" amandes et noisettes, d'un insert de caramel tendre vanille et de noisettes caramélisées avec une pointe de fleur de sel.

Disponible en coffret de 18 pièces assorties

Les Crocs-Télé

Fins "mendiants" au chocolat noir 70 % et/ou lait 33 %, amandes et noisettes IGP du Piémont caramélisées, raisins sec, pistaches d'Iran.

Disponibles en tubes 180 g ou 400 g en noir, lait ou assortis.

Croustibilles

Billes de céréales soufflées croustillantes enrobées d'une fine couche craquante de chocolats assortis noir 66 %, lait 33 %, blanc 33 % et caramel 36 %.

Disponibles en tubes 170 g ou 350 g

Les Grignotages Chocolats

Amandes et noisettes légèrement torréfiées et enrobées d'une fine couche craquante de chocolats assortis noir 66 %, lait 33 % et caramel 36 %.

Disponibles en tubo 280 g

Les Orangettes

Oranges confites, chocolat noir 70 %, éclats de nougatine.

Disponibles en tubos 200 g ou 460 g

Les Guimauves Chocolat

Minis cubes de guimauves maison aux parfums assortis (vanille, mangue passion, framboises, ...) enrobés d'une fine couche craquante de chocolat lait 33 %.

Disponibles en tubo 120 g

ALLERGÈNES : ŒUF GLUTEN PRODUITS LAITIERS FRUITS À COQUES SOJA ARACHIDES SULFITES ALCOOL

ATTENTION : SELON LES SAISONS, CERTAINS PRODUITS PEUVENT NE PAS ÊTRE DISPONIBLES.

Les Bouchées au Caramel Beurre Salé

Sablé croustillant aux éclats de noisettes IGP du Piémont,
caramel fleur de sel à la vanille de Madagascar,
enrobés d'une fine couche de chocolat noir 70 % ou lait 33 %.

Disponible à l'unité en noir ou lait

Les Bouchées Praliné Feuilleté

Praliné feuilleté aux amandes enrobé
d'une fine couche de chocolat noir 70 % ou lait 33 %.

Disponible à l'unité en noir ou lait

Les Pâtes à Tartiner

Pure pâte de noisettes du Piémont
et chocolat au lait 33 %.
Crémeux caramel à la vanille
de Madagascar. Sans conservateurs,
sans huile de palme ni colorant.

Disponible en pot individuel de 200 g
en noisette et caramel vanille

La Triplette Lyonnaise

Trio de boules de pétanque
en fin chocolat noir 70 % fourrées
d'un onctueux gianduja maison
et accompagnées d'un "cochonnet"
en chocolat blanc 33 %
aromatisé à l'orange.

Disponible en coffret cadeaux
imitation sacoche de pétanque
135 g

Les Gros Rochers Pralinés

Lait : praliné noisettes et éclats
de noisettes IGP du Piémont
enrobé de chocolat au lait noisettes 33 %.
Noir : praliné amandes
et éclats d'amandes Valencia
enrobé de chocolat noir 70 %
aux amandes.

Disponibles à l'unité en noir ou lait

Les Maxis Tablettes Vues de Lyon

Des tablettes en format XL aussi belles
que gourmandes, mettant à l'honneur
le patrimoine touristique lyonnais.
Déclinées en chocolat noir
St Domingue 70 % ou lait 33 %.

Disponibles en 3 versions différentes - 150 g

La Règlette Guignol

L'iconique Guignol et ses compagnons
déclinés en bouchées chocolatées gourmandes,
fourrées de l'emblématique
praliné croustillant maison.

Disponible en réglette collector - 35 g

CAFÉ *la collection*

Notre deuxième *"OR NOIR"*.
Une ***sélection*** rigoureuse des origines,
toutes ***labélisées*** Bio,
Commerce équitable et Rainforest.
Micro-torréfiés chaque semaine
au cœur 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.

Pérou

Typica, parfaitement équilibré, à l'acidité subtile
et aux notes florales uniques. Teneur en caféine 1,18 %.
Disponible exclusivement à la Chocolaterie en :
dégustation, 250 g ou 500 g, en grains ou moulus minutes.

Salvador

Arabica Bourbon, bien équilibré avec une douce acidité
et des arômes de miel. Teneur en caféine 1,30 %.
Disponible exclusivement à la Chocolaterie en :
dégustation, 250 g ou 500 g, en grains ou moulus minutes.

Éthiopie

Moka Sidamo, doux et peu acidulé aux notes
caractéristiques de fleur de Jasmin. Teneur en caféine 1,13 %.
Disponible exclusivement à la Chocolaterie en :
dégustation, 250 g ou 500 g, en grains ou moulus minutes.

Colombie

Excelso, doux, suave légèrement fruité et acidulé.
Teneur en caféine 1,37 %.
Disponible exclusivement à la Chocolaterie en :
dégustation, 250 g ou 500 g, en grains ou moulus minutes.
Disponible en décaféiné

Mexique

Bourbon Calura, finement acidulé et épicé,
aux notes de noisettes et chocolat. Teneur en caféine 1,17 %.
Disponible exclusivement à la Chocolaterie en :
dégustation, 250 g ou 500 g, en grains ou moulus minutes.

Indes

Arabica Plantation, harmonieux, gourmand et intense
aux notes d'épices douces, de chocolat et d'herbes sauvages.
Teneur en caféine 1,30 %.
Disponible exclusivement à la Chocolaterie en :
dégustation, 250 g ou 500 g, en grains ou moulus minutes.

Tanzanie

Arabia Bourbon, fort et puissant aux notes florales
et à l'acidité prononcée. Teneur en caféine 1,40 %.
Disponible exclusivement à la Chocolaterie en :
dégustation, 250 g ou 500 g, en grains ou moulus minutes.

Notre gamme de cafés est sélectionnée par notre chef auprès de petits producteurs et de coopératives prestigieuses privilégiant des pratiques agricoles durables et sociales ce qui leur permet d'être labélisées BIO, COMMERCE ÉQUITABLE et RAINFOREST. Afin de leur assurer une fraîcheur incomparable ils sont torréfiés artisanalement chaque semaine au sein de notre Chocolaterie.

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 Apéritif

Fruits secs (noisettes du Piémont, amandes, pistaches d'Iran) légèrement torréfiés et caramélisés avec une pointe de piment d'Espelette.

Disponibles en tubo 200 g

Les Délices De Jade

Recette exclusive et emblématique de DDS. Minis cubes crousti-fondants, chocolat blanc 33 %, feuilletine croustillante.

Disponibles en tubo 240 g

Les Galets Lyonnais

Bouchées de meringues royale aériennes garnies d'un cœur au praliné amande et chocolat noir.

Disponibles en tubos 185 g et 390 g

Les Confitures Maison

Une sélection rigoureuse de fruits de saison issus de l'agriculture française, si possible locale 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 des Chefs.

Disponibles en pot verre recyclable individuel de 270 g

Les Pâtes de Fruits

Pâtes de fruits maisons aux pulpes de fruits.

Coffret printemps-été :
fraise - baies roses, abricot - vanille, framboise - cannelle, griotte - menthe, litchi - rose.

Coffret automne-hiver :
poire - vanille, orange sanguine - épices douces, ananas - citron vert, mangue - cannelle et cassia, cassis - gingembre.

Disponibles en coffret assorties de 15 pièces

ALLERGÈNES : ŒUF GLUTEN PRODUITS LAITIERS FRUITS À COQUES SOJA ARACHIDES SULFITES ALCOOL

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**, partie 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 !

Framboise Litchi

Macaron amande,
confit framboise - litchi.

Chocolat Tonka

Macaron amande,
ganache chocolat fève tonka.

Chocolat Passion

Macaron amande,
ganache chocolat fruits de la passion.

Café

Macaron amande,
ganache moka d'Ethiopie.

Cassis

Macaron amandes,
confit cassis.

Chocolat

Macaron amandes,
ganache chocolat noir 65 %.

Griotte Gimgembre

Macaron amandes,
confit griottes au jus de gingembre frais.

Nougat

Macaron amandes,
ganache nougat fondant.

ALLERGÈNES : ŒUF GLUTEN PRODUITS LAITIERS FRUITS À COQUES SOJA ARACHIDES SULFITES ALCOOL

ATTENTION : SELON LES SAISONS, CERTAINS PRODUITS PEUVENT NE PAS ÊTRE DISPONIBLES.

Spéculoos

Macaron amandes,
crémeux spéculoos.

Pistache

Macaron amandes,
crémeux pistaches.

Vanille

Macaron amandes,
crémeux vanille de Madagascar.

Citron

Macaron amandes,
ganache aux œufs et citron jaune.

Orange Épices

Macaron amandes,
marmelade d'oranges à la cannelle.

Banane Kalamansi

Macaron amandes,
compotine banane kalamansi.

Framboise Violette

Macaron amandes,
confit framboises à l'eau de violettes.

Caramel Beurre Salé

Macaron amandes,
caramel au sel de Noirmoutier.

Nos macarons sont disponibles
en coffrets de 8, 16, 36 ou 42 pièces
assorties ou à composer.

Pour vos événements nous vous proposons
aussi des pyramides de macarons assortis :

S (23 macarons)
M (38 macarons)
L (58 macarons)
XL (100 macarons)

CAKE *la collection*

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

Cake Orange

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

Cake Pistache Griottes

Biscuit moelleux pistaches, griottes à l'Amaretto.

Cake Pralines Roses

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

Cake Caramel Beurre Salé

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

Cake Chocolat

Moelleux onctueux au chocolat noir 70 %.

Cake Gianduja

Biscuit moelleux, Gianduja maison amandes et noisettes IGP du Piémont.

Cake Fruits Confits

Moelleux aux fruits secs et confits punché d'un sirop léger à l'Amaretto.

Cake Citron

Biscuit moelleux aux zestes de citron punché d'un sirop léger vieux rhum-citron.

GLACES & SORBETS

Framboise

Pulpe de framboises.

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***, ***épater*** ses amis ou sa famille, nos ***glaces 100 % artisanales*** veulent s'inviter dans votre congélateur !

Vanille

Crème glacée au lait entier et crème, vanille de Madagascar.

Chocolat

Crème glacée au lait entier et crème, pâte et pépites de biscuit croustillantes au chocolat grand cru Tanzanie.

Café

Crème glacée au lait entier et crème, café Moka Sidamo d'Ethiopie.

Pistache

Crème glacée au lait entier et crème, pâte et éclats de pistache de Sicile.

Cassis

Sorbet à la pulpe de cassis noir de Bourgogne.

Citron

Sorbet au jus et zestes de citrons, poudre de lait.

Fraise

Sorbet à la pulpe de fraise.

Caramel Beurre Salé

Crème glacée au lait entier et crème, caramel à la fleur de sel de Noirmoutier.

Passion

Sorbet à la pulpe de fruits de la passion, poudre de lait.

Vanille Caramel Pécan

Crème glacée au lait entier et crème, vanille de Madagascar, caramel fleur de sel de Noirmoutier, noix de Pécan caramélisées.

Mojito

Sorbet au jus et zestes de citron, feuilles de menthe fraîche.

Pêche Melba

Pulpe de pêche de vigne, pulpe de pêche blanche.

ALLERGÈNES : ŒUF GLUTEN PRODUITS LAITIERS FRUITS À COQUES SOJA ARACHIDES SULFITES 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 30 mn avant dégustation pour apprécier pleinement les saveurs.

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. **Romaric Boilley** 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.

Les Amuses Bouches

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

- Gougères et crêpes fromage.
- Croques monsieur classique, poulet-curry et saumon-aneth.
- Pizzas tomate-pesto.
- Quiches classique et comté-courgette.
- 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 uniquement sur commande

*

Les Pains Bagnats

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

- Foie gras maison.
- Saumon fumé.
- Œuf-tomate.
- Jambon blanc.
- Jambon cru.
- Crevettes-mayonnaise maison.
- Fromage frais aux herbes.

Disponibles uniquement sur commande

*

Le Pain Surprise

Grand classique mais qui fait toujours sont effet, un pain fait maison constitué au minimum 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 Pâtés en Croûte

Recette de charcuterie pâtissière à la farce généreuse et à la croûte cuite à cœur. Moelleux et croustillant, mais aussi esthétique, le pâté en croute est un produit d'excellence de la maison Délices Des Sens et est proposé en 4 déclinaisons :

- Le Traditionnel : avec sa viande délicatement marinée.
- Le Forestier : recette traditionnelle enrichie de girolles, trompettes et de pistaches d'Iran.
- Le Richelieu : recette traditionnelle enrichie d'un médaillon de foie gras maison.
- Le volaille : recette à la volaille et aux filets de pintade avec des tomates confites et des pistaches d'Iran.

Disponibles en boutique et sur commande à la tranche, sous vide ou en format cocktail.

*

Le Buisson de Légumes

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

Disponibles uniquement sur commande

*

Les Quiches

Une gamme de différentes quiches traditionnelles à la pâte brisée pur beurre dorée, garnie généreusement d'ingrédients savoureux (lorraine, comté-courgette, saumon-épinards, poireaux-chèvre, ...).

Disponibles en boutique et sur commande en format individuel

*

ALLERGÈNES : ŒUF GLUTEN PRODUITS LAITIERS FRUITS À COQUES SOJA ARACHIDES SULFITES ALCOOL

ATTENTION : SELON LES SAISONS, CERTAINS PRODUITS PEUVENT NE PAS ÊTRE DISPONIBLES. * Allergènes variables selon le produit.

Délices des Sens
Chocolatier ▪ Pâtissier

Nos Boutiques

LA MAISON MÈRE
12, boulevard des Brotteaux - 69006 Lyon
Tél. : 04 78 24 48 25

LA PÂTISSERIE
Halles de Lyon Paul Bocuse
102, cours Lafayette - 69003 Lyon
Tél. : 04 72 60 81 71

LA BOULANGERIE / PÂTISSERIE
35, avenue de la République
69160 Tassin-la-Demie-Lune
Tél. : 04 78 34 82 87

LA CHOCOLATERIE / PAUSE
62, cours Vitton - 69006 Lyon
Tél. : 04 78 24 73 24

Nous contacter

Pour toutes questions, commandes,
demande d'informations contactez
notre service commercial et recevez un devis
sous 48 h (hors week-end et jour férié) :
delices.des.sens@orange.fr

Suivre nos actualités / Achats en ligne

www.chocolat-delices-des-sens.com