Délices des Sens
Chocolatier ▪ Pâtissier
NOËL
2020

L'Aristocrate
Bûche 6 p. 30,90 € / Bûchette indiv. 4,85 €
Dacquoise aux amandes de Provence, croustillant praliné feuilletine, mousse au chocolat intense.

NEW
L'Exotique
Bûche 6 p. 30,90 € / Bûchette indiv. 4,85 €
Mousse vanille, confit mangue-passion, crémeux coco-mangue-citron vert, sablé breton.
La Traditionnelle Vanille
Bûche 6 p. 30,90 € / Bûchette indiv. 4,85 €
Biscuit blanc moelleux roulé, framboises fraîches, compotine de framboises, crème vanille de Madagascar, copeaux de chocolat blanc.
NEW

La Traditionnelle Chocolat

Bûche 6 p. 30,90 € / Bûchette indiv. 4,85 €

Biscuit blanc moelleux roulé, ganache au chocolat noir.

Le Bonnet du Père Noël

Uniquement en individuel 5,50 €

Biscuit moelleux aux marrons, croustillant noisettes du Piémont, mousse aux marrons, confit de cassis, vermicelles de marrons.

La Frambolat

Bûche 6 p. 30,90 € / Bûchette indiv. 4,85 €

Sablé breton, biscuit chocolat noir intense, confit de framboises, mousse chocolat fruits rouges.

La 3 Chocs

Bûche 6 p. 30,90 € / Bûchette indiv. 4,85 €

Croustillant noisette, crémeux chocolat au lait Java 33 %, chocolat blanc craquant, mousse au chocolat noir St Domingue 70 %.

La Traditionnelle Praliné

Bûche 6 p. 30,90 € / Bûchette indiv. 4,85 €

Biscuit blanc moelleux roulé, crème praliné.

L'Ardéchoise

Bûche 6 p. 30,90 € / Bûchette indiv. 4,85 €

Sablé breton, biscuit madeleine aux marrons, confit de cassis, biscuit chocolat noir intense, crémeux et mousse aux marrons d'Ardèche légèrement rhumée.

La So Fresh 2.0 (nouvelle recette)

Bûche 6 p. 30,90 € / Bûchette indiv. 4,85 €

Crémeux citron jaune, biscuit moelleux amandes, confit et mousse au yuzu, croustillant praliné coco.

La Casse-noisette

Bûche 6 p. 30,90 € / Bûchette indiv. 4,85 €

Croustillant noisette, financier amandes-noisettes, crémeux citron, mousse noisette.

Omelette Norvégienne

Biscuit au Grand Marnier, crème glacée vanille de Madagascar, meringue italienne.
Mignonnette de liqueur d'orange fournie pour flambage.

Sensation

Dacquoise aux amandes de Provence, meringue fondante, sorbet framboise, sorbet mandarine.

Turinoise

Biscuit chocolat or noir 69 %, meringue fondante, parfait glacé aux éclats de marrons confits d'Ardèche, crème glacée aux marrons.

Caraïbe

Biscuit chocolat or noir 69 %, meringue fondante, crème glacée vanille de Madagascar aux éclats de noix de pécan et caramel au beurre salé, crème glacée chocolat noir caraïbe 66 %.

Allergènes : Gluten, Produits laitiers, Œuf, Soja, Fruits à coques, Sulfites, Arachides, Alcool

BUCHES GLACÉES

Bûche 6 p. 30,90 € /

Gariguette

Sablé praliné, parfait glacé au citron jaune, meringue fondante, sorbet fraise.

Millefeuille fruité

Sorbets plein fruits : citron, passion, framboise, mangue, cassis, abricot, biscuit aux amandes de Provence.

Tahiti

Meringue craquante, crème glacée vanille de Madagascar, sorbet framboise.

Bûches glacées : Produits glacés à conserver **impérativement** au congélateur et à placer au réfrigérateur au moins 30 mn avant dégustation.

Petit Papa Noël - 18 €

Sujet festif en chocolat noir grand cru et chocolat blanc garni de chocolats assortis.

Les Bouchées Festives - 13,50 €

- Père Noël : praliné feuilleté amandes de Provence, enrobage chocolat noir grand cru.
- Couronne de Noël : praliné noisettes du Piémont, enrobage chocolat noir grand cru.
- Pomme de Pin : praliné éphémère et gourmand aux pignons de pin, enrobage chocolat noir grand cru.

Mon Beau Sapin - 18 €

Sujet festif en chocolat noir ou lait grand cru et bouchée praliné noir amandes de Provence ou lait noisettes du Piémont.

Lutin Facétieux - 18 €

Sujet festif en chocolat lait grand cru et chocolat blanc garni de chocolats assortis.

Le Stollen - 15 €

Pâte à stollen aux 3 épices (anis vert, cannelle, noix de muscade) rhumée, pâte d'amande, noisettes du Piémont torréfiées, raisins secs, amandes et oranges confites.

NEW

Confiture de Noël - 8 €

Confiture maison aux saveurs gourmandes de Noël mêlant fruits, fruits secs et épices douces.

Galettes des Rois

indiv. 3,90 € / 4 p. 21,00 € / 6 p. 31,00 € / 8 p. 41,00 € / 10 p. 51,00 €

- Traditionnelle Frangipane : pâte feuilletée caramélisée maison et crème frangipane délicatement rhumée.
- Gourmande Citron-noisette : pâte feuilletée caramélisée maison et crème frangipane noisette - citron confit.

NEW

Cake de Noël - 15 €

Pain d'épices moelleux garnie d'une compotine de mandarines enrobé d'une fine couche de chocolat au lait craquant aux éclats de noisettes du Piémont.

Délices des Sens
Chocolatier • Pâtissier

Passez vos commandes sur place ou par téléphone, à votre boutique habituelle ou via l'e-shop.

La Maison Mère
12 bd. des Brotteaux
69006 Lyon
04 78 24 48 25

La Pâtisserie
Halles de Lyon Paul Bocuse
69003 Lyon
04 72 60 81 71

La chocolaterie
PAUSE
62 cours Vitton
69006 Lyon
04 78 24 73 24

La boulangerie Pâtisserie
35 av. de la République
69160 Tassin-la-Demi-Lune
04 78 34 82 87

Attention
Arrêt de toutes les commandes le **21 décembre** pour retrait le **24 décembre**.
Les **24 et 31 décembre** les commandes seront à retirer **uniquement** sur les boutiques des Brotteaux ou de Tassin.
// Toutes nos boutiques seront fermées le **25 décembre** //

E-shop : www.chocolat-delices-des-sens.com
Email : delices.des.sens@orange.fr