

Catalogue

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



ER.BEST.
SELY

Allergènes



ŒUF



GLUTEN



PRODUITS LAITIERS



FRUITS À COQUES



SOJA



ARACHIDES



SULFITES



ALCOOL

Indications

❄️ 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.

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

Visuels non contractuels en fonction des saisons.

Bonjour & bienvenue

chez Délices Des Sens.

Romarc Boiley 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, la Boulangerie Pâtisserie de Tassin et récemment la nouvelle boutique de Point du Jour.

17 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 BOILEY.**

Entremets

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.



ENTREMETS ET TARTES



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 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 ou 6 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 +



Le Paris Brest

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

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes



ENTREMETS ET TARTES



Le Bergachoc

Croustillant et crémeux noisette du piémont IGP, biscuit chocolat noir, Mousse chocolat parfumée au jus et zestes de bergamote.

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



La Pyramide Citron

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

Disponible en 4, 6 personnes



L'Écureuil

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

Disponible en 4 ou 6 personnes



La Tarte Tatin

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

Taille unique 4 personnes



La Tarte aux Framboises

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

Taille unique 4 personnes



Le Mandarin

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

Disponible en 4 ou 6 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



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 Multifruits

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

Taille unique 4 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 Caramelissimo

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

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes



Le Mont Blanc

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

Disponible en 4, 6 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 Citron Meringuée

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

Taille unique 4 personnes



Le Samba

Mousse passion, ananas citron vert, compotée passion banane, pain de Gènes, amandes caramélisées.

Disponible en 4, 6, 8, 10 personnes



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.

Individuels

INDIVIDUELS



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,
crèmeux 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.



La Macaronnade

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



Le Chou Chantilly

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



Le Fraisier

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





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.



L'Irrésistible

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



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.



Le Caramelissimo

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



L'Estival

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



Le Paris Brest

Pâte à choux, praliné noisettes, crème mousseline, noisettes, pâte à tartiner 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 Perle du Japon

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



Le Mont-Blanc

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



Tiramisu

croustillant spéculoos, biscuit joconde et crémeux au café Éthiopie, confit de framboises, mousse légère mascarpone, framboises fraîches.



Le Traditionnel Praliné

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



La Tarte Tatin

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



L'Éclair Chocolat ou Café

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



100% Vanille

Croustillant praliné amande, biscuit financier, crémeux et mousseux à la vanille de Madagascar, enrobage gourmand chocolat blanc.



Le Samba

Mousse passion, ananas citron vert, compotée passion banane, pain de Gènes, amandes caramélisées.



La Tarte aux Pralines

Pâte surfine au miel, crème aux pralines roses maison.



INDIVIDUELS



La Tarte aux Myrtilles

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



La Tarte aux Fraises

Pâte sucrée, crème d'amande, fraises fraîches.



*Le week-end
pensez à
commander
la veille
avant 13h*



Dacquoise Fruits de saisons

Biscuit dacquoise, crème légère, fruits de saisons.



La Tarte aux Framboises

Pâte sucrée, crème d'amande, framboises fraîches.



La Tarte Citron Meringuée

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



Offrez de la saveur à vos soirées !



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.



Savoir-faire d'exception

Délices des Sens c'est un savoir-faire artisanal au service des sensations apportées aux clients, méticuleusement retranscrit et transmis pour une pâtisserie "néo-classique" réconfortante et qui fait du bien !



À vous de choisir !

Sélectionnez vos chocolats préférés et confectionnez votre boîte. Pour vous ou pour offrir, c'est toujours un plaisir.

Chocolats

CHOCOLATS



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.

Coffret de 18 pièces assorties



Le Coffret Les Origines

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

Coffret de 15 pièces assorties



Les Pâtes 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.

Coffret de 15 pièces assorties



Les Bulles de Saveurs

Pêche, Cassis, Mangue, Framboise, Mandarine.

Coffret de 15 pièces assorties



Confectionnez vos coffrets sur-mesure avec vos chocolats préférés ou laissez-vous surprendre avec nos coffrets préparés par nos soins et avec amour.



Nos coffrets 100% gourmands !



Laissez-vous séduire par nos familles chocolatées :

Pralinés, Grands Crus, Caramels, Fruités, Épicés, De saison.

S = 16 pièces / M = 27 pièces / L = 40 pièces

XL = 55 pièces / XXL = 78 pièces

Commandez en boutique, au téléphone ou sur notre site internet



Tablettes Fourrées

Noir caramel beurre salé 57 %
Lait caramel beurre salé 33 %
Noir praliné pistache 57 %
Noir praliné feuilleté 57 %
Lait praliné feuilleté 33 %
Lait praliné noisettes 33 %



Tablettes

ES • CLASSIQUES • ORIGINALS



Tablettes Fantaisies

Lait 33 %
Blond Zéphyr 34 %
Blanc 33 %
Lait caramel 31 %
Noir noisettes 57 %
Lait noisettes 33 %
Noir pralines roses 57 %
Lait pralines roses 33 %
Noir "sportive"
façon mendiant 57 %
Noir oranges confites 57 %
Lait smarties 33 %
Noir Peta Zeta 57 %
Lait Peta Zeta 33 %
Noir grué de cacao 57 %

Tablettes Grands Crus

Noir Kumabo 80 %
Noir Equateur 76 %
Noir Tanzanie 75 %
Noir Sao Thomé 70 %
Noir Saint Domingue 70 %
Noir Mexique 66 %
Noir Pérou BIO 65 %
Haïti 65 %
Noir 100 %



Collection

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



COLLECTION



Les Palets Noirs

Fins palets de chocolats noirs
Grand crus St Domingue 70 %, Tanzanie 75 % et Haïti 65 %.

Disponibles en coffret d'environ 185 g.



Les Palets Assortis

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

Disponibles en coffret d'environ 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 d'environ 200 g.



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 %.

Environ 150 g



Les Croes-Télé

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

Tubos 180 g ou 400 g
en noir, lait ou assortis.



Croustillilles

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

Tubos 170 g ou 350 g



Les Grignotages Chocolats

Amandes et noisettes légèrement tor-
réfiées 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



La Triplette Lyonnaise

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

Disponible en coffret cadeaux imitation
sacoche de pétanque 135 g



COLLECTION



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 croustillants, chocolat blanc 33 %, feuilletine croustillante.

Disponibles en tubo 240 g



Les Galets Lyonnais

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

Disponibles en tubos 185 g et 390 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 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 %

Disponibles 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 Oursons

Oursons avec une coque en chocolat Noir ou Lait 100% craquante renfermant une guimauve vanille à la fois légère et onctueuse. Cette gourmandise d'enfance saura conquérir le cœur des petits et des grands.

Disponible en réglette collector



COLLECTION



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



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 250 g



La Règlette Guignol

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

Disponible en réglette collector - 35 g



Macarons

Chez Délices Des Sens, on bichonne leur élaboration toute l'année,
pour vous offrir une gamme de 16 parfums classiques ou originaux.
Laissez succomber vos papilles !

MACARONS

**Caramel
Beurre Salé**



**Banane
Kalamansi**



**Noisette
Praliné**



Citron



Pistache



Chocolat



Café



**Chocolat
Tonka**



**Framboise
Violette**



**Orange
Épices**



Vanille



Spéculoos



**Griotte
Gingembre**



Cassis



**Chocolat
Passion**



**Framboise
Litchi**



Nos formats 100% gourmands !



Nos macarons sont disponibles en coffrets :
8 ou 16 pièces, assorties ou à composer.

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

S = 24 macarons / **M** = 40 macarons
L = 60 macarons / **XL** = 112 macarons

Commandez en boutique, au téléphone
ou sur notre site internet

Cakes

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



CAKES



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

Cake 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.



Laissez-vous
surprendre par
le moelleux de
nos savoureux
cakes maison !

Glacierie

Toute l'année, le Chef sélectionne les producteurs les plus passionnés, les fruits les plus juteux et sucrés, les matières premières 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 !



GLACES & SORBETS



Vanille



Vanille Caramel Pécán



Chocolat



Pistache



Caramel Beurre Salé



Citron



Framboise



Fraise



Cassis



Passion



Noix de Coco



Mangue

MÉTIER. PASSION. NOUVOIR.



À PARTAGER



La Corbeille Nougatine

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

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes



La Poire Belle-Hélène

Coustillant praliné noisette, biscuit chocolat, caramel fondant chocolat noir, sorbet poire, poires confites, glace et crème à la vanille de Madagascar

Disponible en 4 ou 6 personnes



La tarte citron glacée

Sablé breton, parfait glacé au citron, sorbet citron vert, meringue, confit de citron, enrobage craquant chocolat.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes



La Praline Glacée

Steuzel aux éclats de pralines, caramel mou à la praline, sorbet fraise gariguet, glace amande.



Le Vacherin

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

Disponible en 4 ou 6 personnes



**Nos créations sont
généreuses, savoureuses
et gourmandes.**

Un challenge, une passion mais avant tout l'ambition de vous surprendre.

Toute l'année

*Pensez à
commander
pour ne pas
les louper.*

Traiteur

SNACKING
EVENT

TRAITEUR

1

Les Amuses Bouches

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

- Gougères et crêpes fromage.
- Croques monsieur classique, poulet-curry ou saumon-aneth.
- Pizzas tomate-pesto.
- Quiche classique, Tomate-olive ou Comté courgette
- Pains briochés escargots beurre maître d'hôtel.

Disponibles en boutique et sur commande.



2

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 sur commande.



3

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 (vendredi et samedi) et sur commande.



4

Salades et Pokebowl

Un panel de Salades aux saveurs traditionnelles et d'ailleurs garnies généreusement de produits frais confectionnées chaque jour :

- **Salades** : Lyonnaise, César, 3fromages, Thaï, Vietnamiennne, Quinoa, Taboulé, Méditerranéenne, Italienne, Ebly
- **Pokebowl** : saumon ou poulet mariné.



5

Les Quiches et Friands

Une gamme de différentes quiches traditionnelles à la pâte brisée pur beurre dorée, garnie généreusement d'ingrédients savoureux :

- **Quiches** : Lorraine, comté-courgette, saumon-épinards, poireaux-chèvre, ...
- **Friands** : Tourte aux morilles, Pâté Lorrain

Disponibles en boutique et sur commande en format individuel.



6

Le Pain Surprise

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

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

Disponibles en boutique et sur commande.



7

Les Pâtés en Croûte

Recette de charcuterie pâtissière à la farce généreuse et à la croûte cuite à coeur. Moelleux et croustillant, mais aussi esthétique, le pâté en croûte 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 : filets de pintades et de poulets avec des tomates confites et des pistaches d'Iran.

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



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

Point du Jour

81 Av. du Point du Jour, 69005 Lyon
Tél. : 04 78 64 08 61

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

www.chocolat-delices-des-sens.com



**Delices
des Sens**
Chocolatier ■ Pâtissier