

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.SELK




Délices
des Sens
Chocolatier • Pâtissier

Allergènes



ŒUF



GLUTEN



PRODUITS LAITIERS



FRUITS À COQUE



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 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 Boulangerie Pâtisserie de Tassin et la boutique de Point du Jour.

19 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 juillet 2024 d'un nouveau lieu de production sur Chaponost, 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 Délices des Sens, 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.**

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.*



TARTES • ENTREMETS •

ENTREMETS ET TARTES

EXCLUSIVITÉ • DE SAISON



Le Roussillon / L'Équinox

Roussillon : Croustillant amandes, biscuit à l'huile d'olive, compotée d'abricot frais, mousse amande, caramel et crème fouettée au sirop d'érable.

L'Équinox : Croustillant amandes, biscuit et mousse de marron, confit et crémeux cassis, éclats de marrons glacés.

Disponible en 4 ou 6 personnes



EXCLUSIVITÉ • HIVERNALE



La Forêt Noire

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

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 +



Le Millefeuille / framboises

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

Disponible également en version : framboises fraîches.

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



L'Amarilyls

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

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes



La Charlotte Fruits Rouges

Biscuit Joconde aux fruits secs, confit de citron, compotée de fruits de bois, mousse fruits rouges.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes



EXCLUSIVITÉ • ESTIVALE



Le William's

Croustillant sarrasin, dacquoise amande, crémeux zéphyr fève tonka, compotée, mousse et gelée de poire williams.

Disponible en 4 ou 6 personnes



Le Fraisier

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

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



Le Paris Brest

Pâte à choux, praliné noisettes, crème mousseline.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes



ENTREMETS ET TARTES



Le Chéri coco

Croustillant noisette, dacquoise noix de coco, ganache noix de coco, compotée et brunoise de mangue, ganache montée vanille.

Disponible en 4 et 6 personnes



L'Estival

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

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes



Plougastel

Croustillant aux amandes, biscuit moelleux, confit de fraises, mousse vanille de Madagascar.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes



Le Céleste

Pâte sucrée, croustillant noix de pécan, caramél noix de pécan, mousse et ganache montée vanille de Madagascar.

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



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, caramel fruit de la passion, 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



ENTREMETS ET TARTES



L'Écureuil

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

Disponible en 4 ou 6 personnes



Le Paradis

Croustillant et crémeux spéculoos, biscuit onctueux au chocolat, mousse au fruit de la passion, crémeux passion.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes



La Tarte aux Framboises

Sable breton, crème frangipane, framboises fraîches, éclats de pistaches.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes



La Tarte aux Pralines

Pâte surfine aux amandes, crème aux pralines amandes maison.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes



La Tarte aux Pommes

Pâte brisée, crème pâtissière, pommes golden.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes



La Tarte Multifruits

Sable breton, crème frangipane, cocktails de fruits frais de saison.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes



La Tarte Fruits et Mousse

Sablé breton, crème frangipane, confit de fruits rouges, cocktail de fruits des bois, boules de mousse fruitée (parfums variables selon inspiration du chef).

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes



La Tarte Citron Meringuée

Sablé breton, crème frangipane, crème citron, meringue, confit de citron.

Taille unique 4 personnes



La Tarte Tatin

Sable breton, crème frangipane, pommes façon tatin Calvados.

Taille unique 4 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.



EXCLUSIVITÉ • HIVERNALE



La Forêt Noire

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



L'Écureuil

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



Le Trianon

Mousse chocolat noir, croustillant praliné feuilleté maison, biscuit dacquoise amandes.



L'Amarilyl

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.



EXCLUSIVITÉ • ESTIVALES



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 lactée, caramel onctueux, noisettes finement caramélisées et pointe de fleur de sel.



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 Délicie

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



Le Traditionnel Praliné

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



EXCLUSIVITÉ - HIVERNALE



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 65 % ou crémeux café moka d'Éthiopie.



INDIVIDUELS



Le Caramelissimo

Biscuit chocolat, croustillant spéculoos, caramel fruit de la passion, 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.



La Perle du Japon

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



Le Mont-Blanc

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



Tiramisu

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



100% Vanille

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



Le Cherry coco

Croustillant noisette, dacquoise noix de coco, ganache noix de coco, compotée et brunoise de mangue, ganache montée vanille.



Le Céleste

Pâte sucrée, croustillant noix de pécan, caramel noix de pécan, mousse et ganache montée vanille de Madagascar.



INDIVIDUELS

EXCLUSIVITÉ • ESTIVALES



Le Roussillon

Croustillant amandes caramélisées, biscuit à l'huile d'olive, caramel au sirop d'érable, compotée d'abricot frais, mousse amande, crème fouettée au sirop d'érable.



Le William's

Croustillant sarrasin, dacquoise amande, crémeux zéphyr fève tonka, compotée, mousse et gelée de poire williams.



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



La Tarte aux Pralines

Pâte surfine aux amandes, crème aux pralines amandes maison.



La Tarte aux Framboises

Pâte sucrée, crème d'amande, confit de fruits rouges, 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.





MAISON
FAIT
NOUS

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 !*

Chocolats

**À vous
de choisir !**

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



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



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, par 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 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 66 %
Noir 100 %

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" 57 %
Noir oranges confites 57 %
Lait smarties 33 %
Noir Peta Zeta 57 %
Lait Peta Zeta 33 %
Noir grué de cacao 57 %



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 DELICES
• CHOCOLATÉS •



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.



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 Crocs-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 accompagnées d'un "cochonnet" en chocolat blanc 33 % aromatisé à l'orange.

Disponible en coffret cadeaux imitation sacochette de pétanque 135 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 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 %

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 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





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.



Vanille Noix de Pécan

Biscuit Moelleux à noix de pécan et vanille de madagascar, punché d'un sirop à la fève de tonka et au rhum brun.



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 • GLACES

GLACES & SORBETS



Vanille



Vanille Caramel Pécan



Chocolat



Pistache



Caramel Beurre Salé



Citron



Framboise



Fraise



Cassis



Passion



Noix de Coco



Mangue



MÉTIER • PASSION •
NOUVOU



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 noisettes, 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



Le Vacherin

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

Disponible en 4 ou 6 personnes



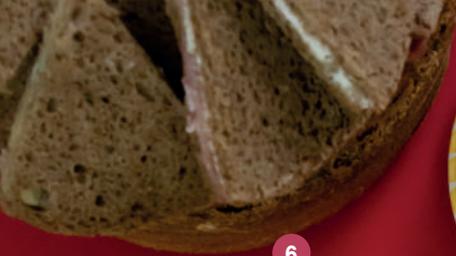
Toute l'année

*Pensez à
commander
pour ne pas
les louper.*

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

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

Traiteur



6



5



4



1



3

EVENT • SNACKING •



7



2

1

Les Amuses Bouches

Une gamme de délicates mignardises salées faites 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, 3 fromages, Thaï, Vietnamienne, Quinoa, Taboulé, Méditerranéenne, Italienne, Ebly.
- **Pokebowl** : Poulet mariné ou saumon.



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** (alcool) : Tourte aux morilles, Pâté Lorrain.

Disponibles en boutique et sur commande en format individuel.



6

Le Pain Surprise

Grand classique 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



**Délices
des Sens**
Chocolatier ■ Pâtissier