



Délices
des Sens

Chocolatier ■ Pâtissier



2025

Nos coffrets *d'entreprise*

Osez offrir

5 tailles (18 - 30 - 44 - 65 - 84)

Notre sélection chocolatée vous est proposée, mais chaque écrin peut être composé sur-mesure. Le nombre de pièces peut varier selon les formats.

Personnalisation d'exception (minimum 100 écrins) :

- Manchon exclusif
- Chocolats siglés de votre logo

Pour un écrin à votre image, contactez-nous :
delices.des.sens@orange.fr



Edito

Les fêtes de fin d'année sont l'occasion de libérer toute la créativité qui déborde chez Délices des Sens, pour vous faire partager un moment unique. Que ce soit en famille, entre amis, ou pour un pur plaisir personnel, nos chocolats et pâtisseries sont les flammes réconfortantes qui réchauffent les cœurs durant ces temps froids. Cette année, la montagne est mise en avant dans la pâtisserie ou le glacé, tout en gardant notre côté enfantin dans notre partie chocolat.

J'espère que vous aurez autant de plaisir à savourer nos créations que nous avons eu le plaisir de les créer. Nous vous souhaitons de merveilleuses fêtes ; sachez que nous serons toujours à vos côtés pour vos moments gourmands.

Romaric Boilley

Nos montages en chocolat

1 Boule de Noël

Chocolat noir ou au lait
Décoration trio de
chocolat garni de
bonbons chocolatés

15 €

Lait - Soja - Fruits à coque

2 Croustidou

Chocolat dulcey
praliné feuilleté

18 €

Lait - Soja - Fruits à coque

3 Père Noël

Marque-place
Chocolat blanc et
chocolat au lait

8,50 €

Lait - Soja

4 Toutou de Noël

Chocolat blanc et
chocolat au lait

10,50 €

Lait - Soja

5 Traîneau

Chocolat noir, décoration
trio de chocolat garni
de délices de Jade,
orangettes et crocs télé

19,50 €

Lait - Soja - Fruits à coque

6 La bouchée

Enrobée de chocolat
dulcey et au lait,
praliné feuilleté

9,95 €

Lait - Soja - Fruits à coque



1 L'avalanche

Croustillant noisette,
biscuit moelleux, crème
au beurre à la noisette
du Piémont IGP
*Gluten - Oeuf - Lait -
Soja - Fruits à coque*

2 Chalet enchanté

Croustillant chocolat
fleur de sel, biscuit
chocolat, marmelade
framboise, mousse
chocolat fruits rouges
*Gluten - Oeuf - Lait -
Soja - Fruits à coque*

3 Piste noire

Croustillant praliné
noisette, crémeux citron,
financier amande,
mousse noisette
*Gluten - Oeuf - Lait -
Soja - Fruits à coque*

4 Plein les yeux

Croustillant praliné,
biscuit au chocolat,
ganache chocolat noir,
chocolat à la fleur de sel
*Gluten - Oeuf - Lait -
Soja - Fruits à coque*

5 La descente

Dacquoise amande,
croustillant praliné
feuilleté, mousse
chocolat lactée
*Gluten - Oeuf - Lait -
Soja - Fruits à coque*

6 pers. 39 €
Ind. 6,15 €

Nos bûches pâtissières





6



7



9



8

6 Étoile des neiges

Croustillant amande et pétales de maïs, biscuit citron vert, panna cotta à la vanille de Madagascar, compotée de mangue assaisonnée, mousse légère mangue citron vert

Gluten - Oeuf - Lait - Soja - Fruits à coque

7 Balade en forêt

Croustillant pistache, biscuit pistache, confit de mandarine, mousse pistache

Gluten - Oeuf - Lait - Soja - Fruits à coque

8 À fond les marrons

Croustillant amande, biscuit madeleine, crémeux et mousse marron, confit onctueux de cassis, éclats de marrons glacés

Gluten - Oeuf - Lait - Soja

9 Passion montagne

Sablé breton, dacquoise noix de coco, crémeux et gelée de framboise, mousse fruit de la passion

Gluten - Oeuf - Lait - Soja - Fruits à coque

6 pers. 39 €

Ind. 6,15 €

1 Massif montagneux

Croustillant noisette, biscuit chocolat, sorbet chocolat Saint-Domingue 70%, parfait glacé à la vanille, noix de pécan caramélisées, caramel vanille, meringue
Gluten - Oeuf - Lait - Soja - Fruits à coque

2 Rayon de soleil

Croustillant coco, biscuit coco, parfait vanille, sorbet mangue passion
Gluten - Oeuf - Lait - Soja - Fruits à coque

3 Vacherin

Meringue, glace vanille, sorbet framboise
Oeuf - Lait - Soja - Fruits à coque

4 Piste rouge

Croustillant reconstitué citron, biscuit amande, sorbet fraise, parfait glacé citron
Gluten - Oeuf - Lait - Soja - Fruits à coque

5 Hors-piste

Croustillant noisette, déclinaison de marrons (biscuit, parfait), marrons confits noisette, glace marron, vermicelles de crème de marron
Gluten - Oeuf - Lait - Alcool - Fruits à coque

6 Omelette Norvégienne

Biscuit génoise, glace vanille, meringue flambée au Grand Marnier
Gluten - Oeuf - Lait - Alcool

Traîneau de Noël

Couverture
Biscuit, parfait marrons, assortiment de sorbets (coco, citron, mangue, groseille, fraise, framboise), nougatine
Gluten - Oeuf - Lait - Soja - Fruits à coque

6 pers. 39 €

Nos bûches glacées





Nos gâteaux de fête

1 Galette frangipane

Ind. 4,65 €
4 pers. 25,70 €
6 pers. 30 €
8 pers. 50,20 €
10 pers. 60,50 €
*Gluten - Oeuf - Lait -
Alcool - Fruits à coque*

2 Galette noix de pécan

4 pers. 25,70 €
6 pers. 30 €
8 pers. 50,20 €
10 pers. 60,50 €
*Gluten - Oeuf - Lait -
Alcool - Fruits à coque*

3 Brioche des rois au sucre

4 pers. 12,50 €
8 pers. 17,50 €
*Gluten - Oeuf - Lait -
Alcool - Fruits à coque*

4 Brioche des rois aux fruits confits

4 pers. 16 €
8 pers. 21 €
*Gluten - Oeuf - Lait -
Alcool - Fruits à coque*

Nos gâteaux de fin d'année

1 L'horloge

Brownie chocolat noir,
crèmeux vanille,
mousse chocolat noir

6 pers. 48 €

Gluten - Oeuf - Lait -
Fruits à coque

2 Flocon

Biscuit amande,
gel framboise,
mousse vanille

6,95 €

Gluten - Oeuf - Lait -
Fruits à coque

4 Gâteau de Noël

Biscuit noisette,
croustillant noisette,
crèmeux chocolat
noisette, mousse
chocolat au lait

6,95 €

Gluten - Oeuf - Lait -
Fruits à coque

3 Boule exotique

Caramel exotique,
crumble coco, mousse
coco, confit exotique,
chocolat blanc

6,95 €

Gluten - Oeuf - Lait -
Fruits à coque

5 Choc'passion

Sablé chocolat,
pain de Gênes, mousse
chocolat, confit passion

6,95 €

Gluten - Oeuf - Lait -
Fruits à coque



Nos gourmandises

1 Mandarine

Mandarine confite garnie de gianduja amande noisette

Ind. 2,80€

Par 4 11 €

Par 8 20 €

Lait - Soja - Fruits à coque

2 Crocs télé

Chocolat noir ou au lait
Amandes caramélisées,
noisettes IGP du
Piémont caramélisées,
raisins secs et pistaches

S 18,95 €

M 31 €

Lait - Soja - Fruits à coque

3 Truffe

Ganache au chocolat
noir, enrobage
chocolat noir,
cacao

S 19,20 €

M 38,40 €

Lait - Soja - Fruits à coque

4 Orangettes

Oranges confites
enrobées de chocolat
noir 70 % et éclats de
nougatine

S 18 €

M 38 €

Soja - Fruits à coque - Sulfites

5 Oranges confites

Tranches d'oranges
confites, pâte
d'amande suprême,
chocolat noir 70%

Par 4 15 €

Par 6 23 €

Soja - Fruits à coque

6 Pâte de coing

5,80 € les 100g

7 Marron glacé

3,60 € pièce

3,40 € à partir de 10 pièces



Côté salé

1 Pains bagnats

Oeuf, tomate, salade, mayonnaise
Crevette, salade, mayonnaise
Fromage frais aux fines herbes
Foie gras, beurre
Jambon blanc cuit, beurre
cornichons
Jambon cru, pesto vert beurre
Saumon fumé maison, beurre
citron

2,10 € pièce

Oeuf - Gluten - Lait - Sulfites

2 Canapés

Foie gras et mousse de foie
Magret et mousse de brebis
Poulet à l'estragon et tomate
Jambon cru et chèvre
Saumon fumé
Fromage aux fines herbes
Mendiant et mousse de bleu
Oeuf tomate
Crevette pamplemousse

12 pièces 19,60 €

Oeuf - Gluten - Lait

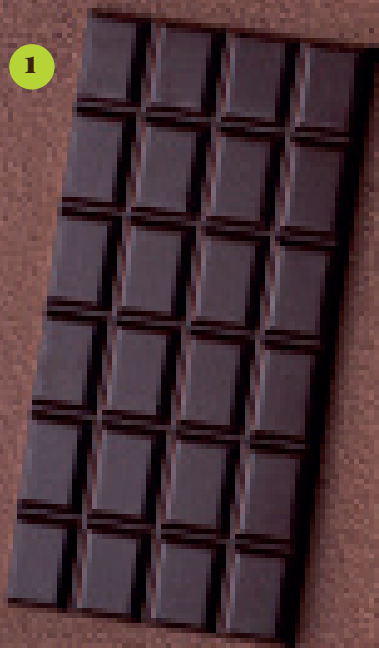
3 Amuse-bouches

Gougères au fromage
Crêpes au fromage
Croque-monsieur poulet curry
Croque-monsieur au saumon aneth
Croque-monsieur jambon fromage
Tarte tomate, pesto
Quiche tomate
Quiche lorraine
Quiche comté courgette
Pain brioché escargots au beurre
maître d'hôtel

1,25 € pièce

Oeuf - Gluten - Lait

Nos tablettes



1 Chocolats noirs

75% grand cru Tanzanie
76 % grand cru Équateur
80% grand cru Kumabo
70% grand cru Sao Thome
66% grand cru Mexique
65% grand cru Préou
70% grand cru Saint Domingue
Soja



2 Chocolat au lait

33% fèves d'origine Criollo
et Trinitario au goût subtil
de lait et de noisettes
Lait - Soja



3 Chocolat blanc

33 % chocolat crémeux, désucré
qui révèle des arômes harmonieux
de lait frais et de vanille naturelle
Lait - Soja



4 Chocolat au lait caramel

31% chocolat tendre, onctueux et
généreux qui exprime
un savoureux goût de
caramel gourmand
Lait - Soja

5,90 €

Nos conseils

Bûches et bûchettes pâtssières

Sortez votre bûche ou bûchette du frigo 30 min avant la dégustation.

Marrons glacés

À conserver à température ambiante et à consommer sous les 3 semaines après l'achat.

Bûches glacées

Sortez votre bûche du congélateur et la déposer au frigo 20 min avant la dégustation.

Chocolats

À conserver à température ambiante à l'abri de l'humidité et de la lumière.

Passez commande

*À votre boutique habituelle,
par téléphone ou e-shop*

Arrêt des commandes le 21 décembre

Retrait des commandes le 24 décembre uniquement :

- sur la boutique des Brotteaux
- à notre laboratoire au 8 route de la Pierre Bleue 69630 Chaponost

Toutes nos boutiques seront fermées

le 25 décembre et le 1er janvier.

— Accès



rapide —

Téléphone
04 78 24 48 25

Mail
delices.des.sens@orange.fr

E-shop
chocolat-delices-des-sens.com



L'avalanche



Maison mère

12 Bd des Brotteaux
Lyon 6
04 78 24 48 25

Les Halles de Lyon

Paul Bocuse

102 Cr Lafayette
Lyon 3
04 72 60 81 71

Point du Jour

81 Av. du Point du Jour
Lyon 5
04 78 64 08 61

Tassin

35 Av. de la République
Tassin-la-Demi-Lune
04 78 34 82 87