



2025

Nos coffrets d'entreprise

DES 2013



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 coeurs 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

3 Père Noël

Marque-place

Chocolat blanc et chocolat au lait

8,50 €

Lait - Soja

2 Croustidou

Chocolat dulcey praliné feuilleté

18 €

Lait - Soja - Fruits à coque

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 télés

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 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

6 pers. 39 €

1



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

4



2



3



Nos bûches glacées

5



6





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 Pérou
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 pâtissières

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 —



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