Délices des Sens

Catalogue de fin d'année

2026



Délices des Sens
vous souhaite de joyeuses fêtes

1 Calendrier de l'Avent

3 Bûches pâtissières et glacées

9 Créations chocolatées

11 Gâteaux de fin d'année

13 Confiseries

15 Coffrets

17 Bonbons chocolats

19 Pour débuter le repas

21 Épiphanie



Calendrier de l’Avent

Savourez les jours qui passent

Un calendrier de l’Avent à partager, pour patienter jusqu’aux retrouvailles de Noël et savourer chaque jour une nouvelle gourmandise.

Confiseries chocolatées ou fruitées, croquantes ou fondantes, toutes confectionnées avec soin et savoir-faire artisanal.

Composition :
Oursons guimauve, pâtes de fruits, rochers, pralinés et ganaches pures origines (et bien d’autres surprises) : 24 douceurs pour faire grandir la magie des fêtes en vous.
Sans alcool

Poids : 550g
69,00 €

Bûches

Bûches pâtissières

Bûche : 39,00 €
Bûchette : 6,25 €

Tempérez avant dégustation pour révéler tous ses arômes.



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

Fruits à coque - Gluten - Œuf - Lait - Soja



Traditionnelle praliné
Croustillant noisette, biscuit moelleux, crème noisette du Piémont IGP

Fruits à coque - Gluten - Œuf - Lait - Soja



Traditionnelle chocolat
Croustillant chocolat fleur de sel, biscuit chocolat, ganache chocolat noir

Fruits à coque - Gluten - Œuf - Lait - Soja



Ardéchoise
Croustillant amande, biscuit madeleine, crémeux marron, mousse marron, confit de cassis

Fruits à coque - Gluten - Œuf - Lait - Soja



Aristocrate
Croustillant praliné feuilletine, dacquoise amande, mousse chocolat noir et lait

Fruits à coque - Gluten - Œuf - Lait - Soja



Archidelle
Croustillant cacahuète, biscuit moelleux, caramel onctueux, crémeux cacahuète, mousse vanille

Fruits à coque - Gluten - Œuf - Lait - Soja - Arachide



Provençale
Croustillant corn-flakes, biscuit amande, confit abricot, abricots rôtis au miel, mousse vanille

Fruits à coque - Gluten - Œuf - Lait - Soja

Bûches glacées

Bûche : 39,00 €

Sortez votre bûche du congélateur et déposez la au réfrigérateur 15 minutes avant la dégustation.



Vacherin fraise
Meringue croustillante, sorbet fraise, glace vanille, ganache montée vanille, confit de fraise

Œuf - Lait



Omelette norvégienne
Génoise imbibée au Grand Marnier, glace vanille, meringue italienne, zeste d'orange

Gluten - Œuf - Lait - Alcool



Vacherin framboise
Meringue croustillante, sorbet framboise, glace vanille, ganache montée vanille, confit de framboise

Œuf - Lait



Napolitaine
Croustillant chocolat, biscuit chocolat, parfait vanille, caramel onctueux, sorbet chocolat, ganache montée vanille

Fruits à coque - Gluten - Œuf - Lait - Soja



Banane flambée
Croustillant noix de pécan, biscuit chocolat, caramel onctueux, banane flambée au rhum, glace vanille, ganache montée vanille

Fruits à coque - Gluten - Œuf - Lait - Soja - Alcool



Exotique
Croustillant et dacquoise noix de coco, parfait noix de coco, sorbet mangue-passion, citron vert

Fruits à coque - Gluten - Œuf - Lait - Soja



Turinoise
Croustillant noisette, biscuit amande, parfait noisette du Piémont IGP, glace aux marrons, ganache montée vanille, crème de marrons

Fruits à coque - Gluten - Œuf - Lait - Soja - Alcool



Créations chocolatées

Surprenez ceux que vous chérissez

1. Bouchée renne

Bouchée au praliné amande enrobée de chocolat au lait

15,00 €
Fruits à coque - Lait - Soja

2. Boule de Noël

Boule en chocolat noir décorée de chocolat blanc, de chocolat au lait et de chocolat noir, garnie de billes chocolatées

17,00 €
Lait - Soja

3. Sapin amande

Pâte d'amande

9,95 €
Fruits à coque - Soja

4. Cheval à bascule

Chocolat noir - Chocolat au lait - Chocolat blanc

24,00 €
Lait - Soja

5. Sapin garni

Sapin en chocolat noir ou au lait garni de fruits secs enrobés

22,00 €
Fruits à coque - Lait - Soja

6. Casse-noisette

Praliné noisette enrobé de chocolat au lait

22,00 €
Fruits à coque - Lait - Soja

7. Croustidou

Chocolat blanc vanillé

18,00 €
Lait - Soja



Gâteaux de fin d'année

Quel sera votre dernier plaisir de 2026 ?

1 & 5. Nouvel an
Croustillant chocolat, biscuit chocolat, crémeux vanille, caramel onctueux, mousse chocolat Saint-Domingue

Individuel : 6,95 €
6 personnes : 48,00 €
Fruits à coque - Gluten - Lait - Œuf - Soja

2. Bonnet
Croustillant amande, biscuit moelleux aux amandes- fleur d'oranger, crémeux à la vanille-fleur d'oranger, confit d'orange, mousse à la vanille, guimauve vanille

6,95 €
Fruits à coque - Gluten - Lait - Œuf

3. Boule exotique
Chou craquelin, confit de mangue-citron vert, brunoise de mangue, crème diplomate noix de coco, ganache montée à la vanille

6,95 €
Fruits à coque - Gluten - Lait - Œuf

4. Pop-corn
Pain de Gênes moelleux, caramel vanillé onctueux, praliné maïs, mousse de pop-corn caramélisé

6,95 €
Fruits à coque - Gluten - Lait - Œuf

6. Coing-coing
Croustillant corn flakes, biscuit amande-fruits rouges, confit fruits de rouges, mousse vanille, coing poché à la vanille, gelée de coing

6,95 €
Fruits à coque - Gluten - Lait - Œuf - Soja

7. Gâteaux de soirée
Retrouvez nos pâtisseries en gâteaux de soirée.
Composez votre coffret en boutique.

1,55 € la pièce
Fruits à coque - Gluten - Lait - Œuf - Soja



Confiseries

Vous avez le droit de vous faire plaisir

1. Mandarines
Mandarines confites garnies de praliné amande noisette

1 mandarine	2,80 €
4 mandarines	11,00 €
8 mandarines	20,00 €

Fruits à coque - Lait - Soja - Sulfites

2. Oranges confites
Lamelles d'oranges confites, enrobées de chocolat noir 70% et parsemées d'éclats de nougatine

4 oranges confites	15,00 €
6 oranges confites	23,00 €

Fruits à coque - Soja - Sulfites

3. Papillotes
Bonbons chocolatés pralinés, nougat pâtes de fruits

Sachet 150 g	15,00 €
Sachet 250 g	25,00 €
Sachet 350 g	35,00 €
Sachet 500 g	48,00 €
Sachet 750 g	75,00 €
Sachet 1 kg	96,00 €

Fruits à coque - Lait - Soja

4. Marrons glacés
Une douceur emblématique des fêtes de fin d'année

Marron glacé	3,60 € la pièce
Coffret de 4	16,00 €
Coffret de 6	23,00 €
Coffret de 8	30,00 €

Sulfites

5. Croc-télé
Mendiants au chocolat lait 33 % ou au chocolat noir 70 %, aux amandes et noisettes caramélisées, raisins secs et pistaches

180 g	18,95 €
400 g	31,00 €

Fruits à coque - Lait - Soja

6. Truffes
Ganache au chocolat noir, enrobées au chocolat noir et poudrées de cacao

200 g	19,20 €
480 g	38,40 €

Lait - Soja

7. Orangettes
Lamelles d'oranges confites enrobées de chocolat noir 70%, éclats de nougatine

200 g	18,00 €
460 g	38,00 €

Fruits à coque - Soja - Sulfites

8. Pâte de coing
Fondante et fruitée, aux notes délicatement acidulées

100 g	5,80 €



Coffrets

Une collection à croquer

1. Ourson guimauve

Guimauve enrobée de chocolat noir ou de chocolat au lait, posée sur une couche de praliné

120 g 12,50 €

Fruits à coque - Soja

2. Mini-rochers

Rochers au praliné brut d'amande et de noisette, renfermant un cœur de caramel coulant à la vanille, recouverts de noisettes torréfiées et enrobés de chocolat noir ou de chocolat au lait

225 g 17,30 €

Fruits à coque - Lait - Soja

3. Coffrets de chocolats

Coffret découverte - 18 bonbons - 140 g
18,00 €

Coffret best-sellers - 30 bonbons - 230 g
29,00 €

Coffret collector - 44 bonbons - 350 g
42,00 €

Coffret gourmand - 65 bonbons - 510 g
57,00 €

Coffret connaisseur - 84 bonbons - 680 g
79,00 €

Fruits à coque - Lait - Soja



Amande lait
Praliné amande
Fruits à coque - Lait - Soja



Sésame
Praliné sésame
Fruits à coque - Lait - Soja - Sésame



Cacahuète
Praliné cacahuète
Fruits à coque - Lait - Soja - Arachide



Pécan
Praliné pécan
Fruits à coque - Lait - Soja



Maïs
Praliné maïs grillé
Fruits à coque - Lait - Soja



Piémont
Praliné noisette
Fruits à coque - Lait - Soja



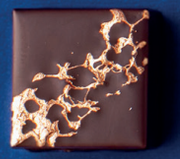
Coco
Praliné coco
Fruits à coque - Lait - Soja



Sicile
Praliné pistache
Fruits à coque - Lait - Soja



Dentelle
Praliné feuilleté amande
Fruits à coque - Lait - Soja - Gluten - Œuf



Café
Ganache croustillante au café
Fruits à coque - Lait - Soja



Opio
Pâte d'amande au jus de citron et citron confit
Fruits à coque - Lait -Soja - Sulfites



Fleur d'oranger
Ganache au thé de fleur d'oranger
Lait - Soja



Cannelle
Ganache à la cannelle et à la mangue
Lait - Soja



Earl Grey
Ganache au thé Earl Grey
Lait - Soja



Palet d'or
Ganache pure origine Saint-Domingue 70 %
Lait - Soja



Venezuela 70 %
Ganache pure origine Venezuela
Lait - Soja



Pérou 70 %
Ganache pure origine Pérou
Lait - Soja



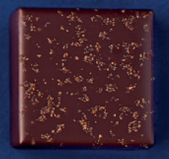
Vietnam 70 %
Ganache pure origine Vietnam
Lait - Soja



Passion
Ganache au chocolat au lait et fruit de la passion
Lait - Soja



Menthe
Ganache à la menthe fraîche
Lait - Soja



Vanille
Ganache à la vanille de Madagascar
Lait - Soja



Bahamas
Ganache nacrée à la noix de coco
Fruits à coque - Lait - Soja - Sulfites



Mandarin
Ganache au gingembre frais et confit
Lait - Soja



Sichuan
Ganache au poivre de Sichuan rouge
Lait - Soja



Pour débuter le repas

1. Pain surprise

Un pain fait maison constitué au minimum de 48 mini-sandwichs, plusieurs choix possibles :

- Foie gras, saumon
- Foie gras, saumon, fromage
- Fromage, jambon cru, saumon
- Jambon blanc, jambon cru, fromage

48,00 €
Allergènes variables
Œuf - Gluten - Lait - Poisson - Sulfites

2. Boîte de 12 canapés

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

19,60 €
Allergènes variables
Œuf - Gluten - Lait - Poisson - Sulfites

3. Pains bagnats

- Œuf, 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 au citron

2,10 € la pièce
Allergènes variables
Œuf - Gluten - Lait - Poisson -Sulfites

4. Petits fours

- Gougère au fromage
- Crêpe au fromage
- Croque-monsieur poulet curry
- Croque-monsieur saumon aneth
- Croque-monsieur jambon fromage
- Tarte tomate, pesto
- Quiche tomate olive
- Quiche lorraine
- Quiche comté courgette
- Pain brioché à l'escargot, au beurre maître d'hôtel

1,25 € la pièce
Allergènes variables
Œuf - Gluten - Lait - Sulfites

5. Pâte croûte

Pâté croûte maison aux éclats de pistaches

52,00 €/kg
Fruits à coque - Œuf - Gluten - Lait - Sulfites



Épiphanie

Les galettes et compagnie

Galettes

1. Frangipane

Galette à la frangipane amande-noisette

Individuelle	4,65 €
Taille 1	15,00 €
Taille 2	28,90 €
Taille 3	40,00 €
Taille 4	52,00 €

Fruits à coque - Gluten - Œuf - Lait - Alcool

2. Chocolat

Galette à la frangipane amande noisette et à la ganache au chocolat d'Inaya

Taille 2	28,90 €
Taille 3	40,00 €

Fruits à coque - Gluten - Œuf - Lait - Alcool

3. Marron-cassis

Galette à la frangipane amande noisette, confit de cassis et brisures de marrons confits

Taille 2	28,90 €
Taille 3	40,00 €

Fruits à coque - Gluten - Œuf - Lait - Alcool

Comment bien choisir la taille de votre galette ?

Taille 1 : 2 à 3 personnes
Taille 2 : 4 à 6 personnes
Taille 3 : 6 à 8 personnes
Taille 4 : 8 à10 personnes

Brioches des rois

4. Nature

4 personnes	12,50 €
8 personnes	17,50 €

Gluten - Œuf - Lait

5. Fruits confits

4 personnes	16,00 €
8 personnes	21,00 €

Gluten - Œuf - Lait - Sulfites

Des créations vous ont fait de l'œil ?

Vous pouvez les commander en ligne, par téléphone et dans nos boutiques

Scannez pour retrouver les produits sur notre site internet

chocolat-delices-des-sens.com

Toutes nos boutiques seront fermées
le 25 décembre et le 1er janvier.

delices.des.sens@orange.fr

Commandes pour le 24 décembre

Arrêt des commandes le 21 décembre

Retrait des commandes

En boutique à Brotteaux
12 Boulevard des Brotteaux - 69006

Au laboratoire à Chaponost
8 route de la Pierre Bleue - 69630



Brotteaux - Maison mère
12 Boulevard des Brotteaux
Lyon 6
04 78 24 48 25

Les Halles de Lyon Paul Bocuse
102 Cours Lafayette
Lyon 3
04 72 60 81 71

Point du Jour
81 avenue du Point du Jour
Lyon 5
04 78 64 08 61

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