



Délices
des Sens

Chocolatier ■ Pâtissier

COLLECTION 2017-2018



::: É D I T O :::

Des créations originales, des saveurs authentiques, des produits bruts

Artisan et créateur, Romaric BOILLEY est en recherche constante de nouvelles saveurs et mariages de goûts pour chatouiller nos papilles. A l'écoute de l'ensemble de ses collaborateurs, il aime le partage, l'authenticité et la simplicité.

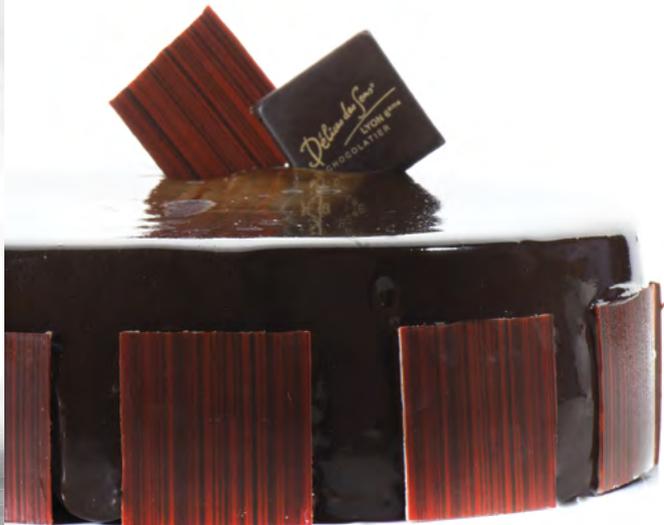
Suite à l'ouverture du magasin aux Halles de Lyon Paul Bocuse, Romaric BOILLEY choisit d'avancer et apporte encore plus de pétillant et de charisme aux créations de DELICES des SENS. La gamme devient plus étoffée, plus originale et plus étonnante.

Ainsi l'identité du Maître Pâtissier Chocolatier Romaric BOILLEY s'affirme : l'authenticité des saveurs sur une vague d'originalité !

En 2010, l'Artisan choisit le Chocolat pour sa 3ème boutique. La chocolaterie artisanale DELICES des SENS au 62, cours Vitton à Lyon 6ème est ouverte. Tablettes de Grands Crus, Bonbons chocolats, Bouchées pralinées... L'occasion pour Romaric BOILLEY de dévoiler son savoir-faire en déclinant le chocolat sous de multiples facettes.



::: P Â T I S S E R I E :::



::: VELOUTÉ :::

Biscuit brownie

aux fruits secs

Crème brûlée vanille

Biscuit moelleux au chocolat noir

Mousse légère aux chocolats

(4, 6, 8 ou 10 pers. et individuel)



Allergènes : Farine de blé, amandes, noisettes, œufs, lait, crème, beurre, soja.

∴ ESTIVAL ∴



Sablé croustillant
Biscuit grand-mère
Crèmeux framboise
Mousse légère au citron vert
(4, 6, 8 ou 10 pers. et individuel)

Allergènes : Farine de blé, amandes, noisettes, œufs, lait, crème, beurre, soja.

::: SAINT-HO :::

GLACÉ

Sablé fondant
Parfait glacé au citron
Crème glacée pistache
Sorbet fraise
(4 ou 6 pers.)



::: PARADIS :::

Croustillant aux spéculoos
Biscuit chocolat
Crémeux spéculoos
Mousse passion
(4, 6, 8 ou 10 pers.)



::: CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES :::

Biscuit cuillère
Confit de citron
Coulis de framboises
Mousse aux fruits rouges
(4, 6, 8 ou 10 pers.)



::: AMARILYS :::

Biscuit chocolat noir
Mousse chocolat fruité
mûres et framboises
Framboises fraîches
(4, 6, 8 ou 10 pers.)



::: BABA MAISON :::

Pâte à babas maison imbibée au sirop Rhum
Crème pâtissière et fruits frais
ou chantilly
(individuel)



::: TRADITIONNEL PRALINÉ :::

Biscuit dacquoise aux amandes
Meringue
Crème légère au praliné amandes
Glaçage traditionnel aux amandes
torrifiées
(individuel)

::: IRRESISTIBLE :::

Croustillant praliné aux noix de pécan
Biscuit chocolat noir
Mousse chocolat pure Vénézuéla
(individuel)



::: NOISETTINE :::

Pâte sablée
Crèmeux caramel au sel de Noirmoutier
Ganache au chocolat lait
Noisettes caramélisées salées
(individuel)



::: CARAMÉLISSIMO :::

Croustillant spéculoos
Crème onctueuse au caramel au sel de Noirmoutier
Caramel passion
Biscuit chocolat
Mousse légère au chocolat
(4, 6, 8 ou 10 pers. et individuel)



::: DÉLIÇES DES ÎLES :::

Sablé croustillant au citron vert
Compotée d'ananas et mangues
Mousse Cheese cake légèrement
parfumée aux zestes de citron
(4, 6, 8 ou 10 pers. et individuel)



Découvrez au fil des saisons nos diverses créations

Allergènes : Farine de blé, amandes, noisettes, œufs, lait, crème, beurre, soja.

∴∴ L' INCONTOURNABLE VACHERIN ∴∴

GLACÉ

Meringue croustillante
Sorbet framboise
Crème glacée vanille
Meringue italienne
(4 ou 6 pers.)



∴∴ MACARONNADE ∴∴

Macaronnade framboises litchis
Une savante alchimie entre le croquant du macaron et la douceur d'une crème légère
Framboises et litchis
(4, 6 ou 8 pers. et individuel)



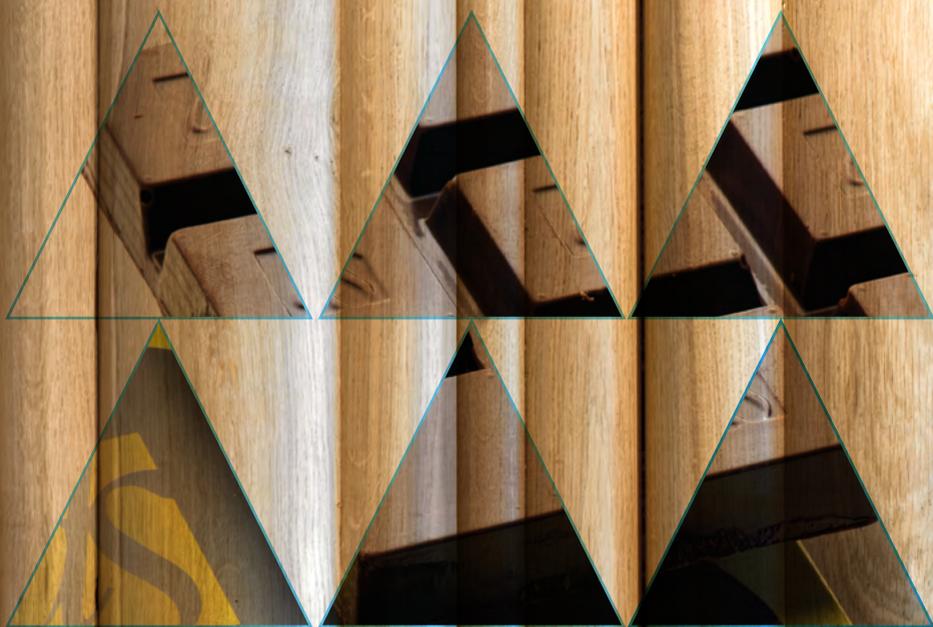
∴∴ Wedding cake ∴∴

Selon vos envies, nous confecti-
onnerons le gâteau de vos
rêves.

Nous consulter pour un devis
personnalisé.

(À partir de 25 pers.)





▲▲▲ C H O C O L A T S ▲▲▲

▲▲ BULLES DE SAVEURS ▲▲

(Création de la maison)

Mangue cannelle et ganache passion

Pêche de vigne à la verveine

Coulis de cassis et poivre de cassis

Framboise et ganache estragon



▲▲ TOURBILLONS DE PRALINES ▲▲

Pralinés au maïs à l'ancienne

Force de Sarrazin

Éclats caramélisés

Noisettes et nougatines soufflées

Douceur de l'orange confite



Allergènes : Farine de blé, amandes, noisettes, œufs, lait, crème, beurre, soja.





▲▲ BALLETS DE SAVEURS ▲▲

Coffret de délicieux chocolats, "une pure merveille...Un somptueux « Ballet de saveurs » en bouche... Une beauté pour les yeux."
Merci à cette internaute pour ce joli commentaire.



▲▲ CRAYONS DE COULEUR ▲▲

Chocolat parfumé.



▲▲ UN MESSAGE A DELIVRER ▲▲

Faites-le savoir, sous ce fin message en chocolat se cache un somptueux Gianduja noisette.

Allergènes : Farine de blé, amandes, noisettes, œufs, lait, crème, beurre, soja.

▲▲ NOS PALETS
DELICES ▲▲



Fins palets de 7g au chocolat de
goûts et provenances différentes,
une invitation au voyage.

Allergènes : Farine de blé, amandes, noisettes, œufs, lait, crème, beurre, soja.



▲▲▲ NOS COFFRETS DE PALETS ▲▲▲

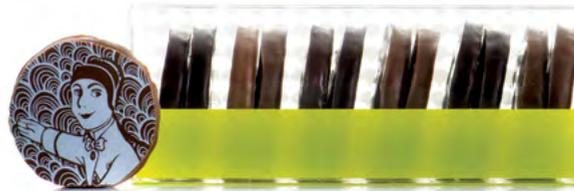
2 coffrets disponibles en chocolat noir :

- Madagascar 64%
- Pérou BIO 65%
- DDS 68%
- Sao Tomé 70%

ou coffret d'assortiments avec chocolat lait, noir, blond et lait noisette.

▲▲▲ SOUVENIR GOURMAND ▲▲▲

Un souvenir gourmand de notre belle ville de Lyon, nos délicats sablés à la praline enrobée de bon chocolat noir ou lait.



▲▲▲ DUO ▲▲▲

Alliance de chocolat fondant noir, lait, blond et d'un savoureux sablé au beurre de Bresse.

▲▲▲ NOS TABLETTES ▲▲▲



Laissez-vous surprendre par la **PUISSANCE**, l'**AUDACE** et le **CRAQUANT** de nos tablettes

FANTAISIES

FOURRÉES

INCRUSTÉES



Allergènes : Farine de blé, amandes, noisettes, œufs, lait, crème, beurre, soja.



▲▲ ROCHERS PRALINES ▲▲

Lait : praliné aux noisettes, éclats de noisettes enrobés d'un chocolat lait avec morceaux de noisettes.
Noir : praliné aux amandes, éclats d'amandes enrobés d'un chocolat noir aux morceaux d'amandes.

▲▲ BOUCHÉES GUSTATIVES ▲▲

- Praliné feuilleté : noir ou au lait.
- Caramel beurre salé : noir ou lait.
- Praliné à la cacahuète et chocolat lait.



▲▲ BOULES LYONNAISES ▲▲

Garnies d'un merveilleux chocolat Gianduja.





/// CAKES & MACARONS ///

/// GÂTEAUX DE VOYAGE ///

Délicieux cakes moelleux



CITRON
ORANGE
PISTACHE ET FRAISE
PRALINE
CAMEL BEURRE SALÉ
MOELLEUX CHOCOLAT
GIANDUJA
LE TRADITIONNEL FRUITS CONFITS



Sans oublier notre légendaire
BRIOCHE À LA PRALINE...
mélange délicat de pralines à la noisette
du Piémont et amandes Valencia
et d'une délicieuse pâte à brioche
au beurre de Bresse.





/// PETIT-DEJEUNER ///

Pour un petit déjeuner de fêtes, n'oubliez pas notre traditionnel **Stollen** de Lorraine maison, notre **kouglof** recette alsacienne maison et notre légendaire brioche praline accompagnée des nos **confitures maison** aux multiples parfums.



/// MACARONS ///

Pyramide de macarons
aux 16 parfums :

FRAMBOISE LITCHI ROSE

CHOCOLAT TONKA

CHOCOLAT PASSION

CAFÉ

CASSIS

CHOCOLAT

GRIOTTE

TURRON

SPÉCULOOS

PISTACHE

VANILLE

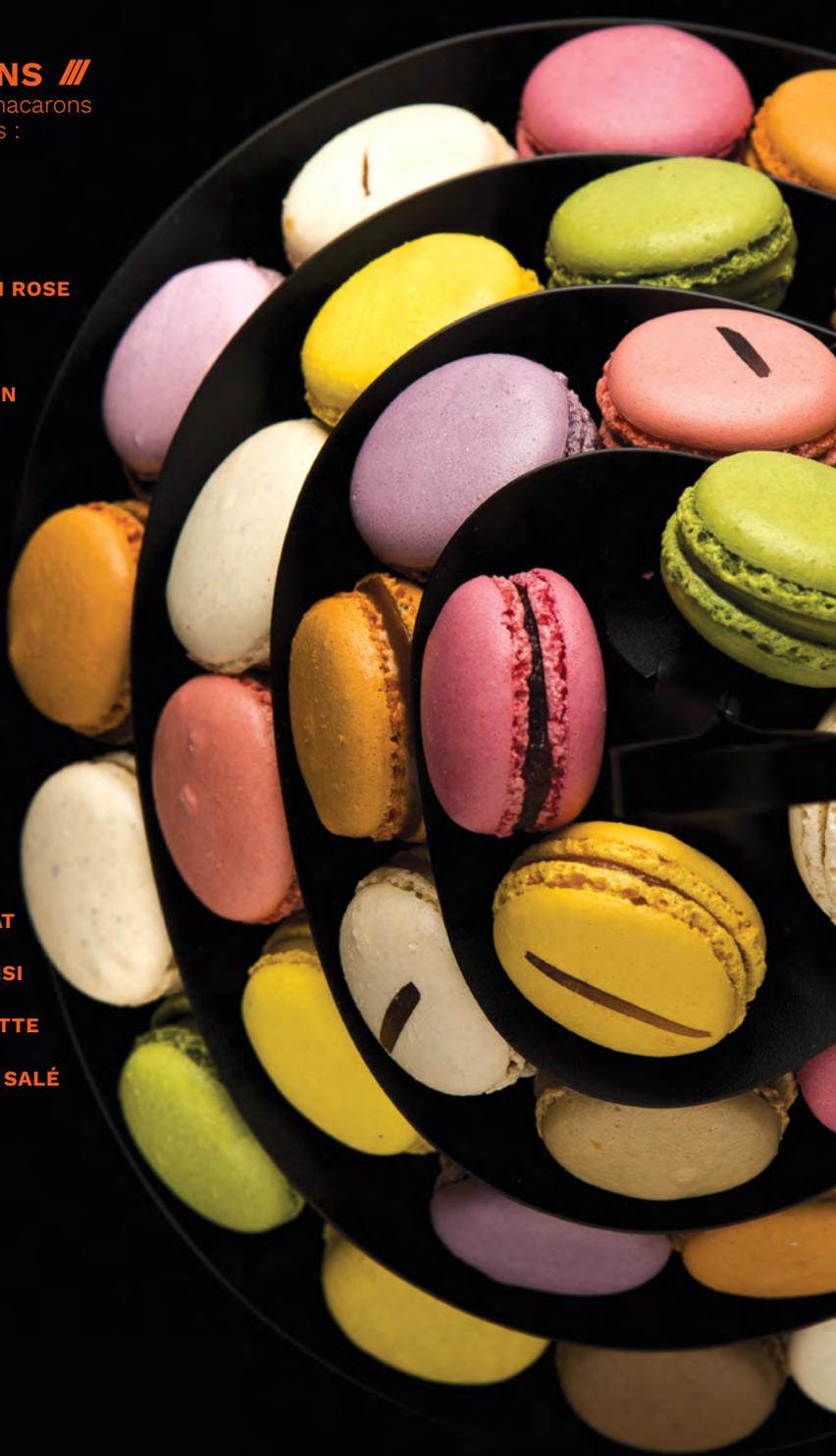
CITRON

MENTHE CHOCOLAT

BANANE KALAMANSI

FRAMBOISE VIOLETTE

CARAMEL BEURRE SALÉ



Allergènes : Farine de blé, amandes, noisettes, œufs, lait, crème, beurre, soja.



◆◆◆ T R A I T E U R ◆◆◆

❖❖ AMUSE-BOUCHES ❖❖

Nos canapés sur pain de mie maison toasté accompagnés d'une garniture gourmande : saumon, asperge, crevettes...



❖❖ VERRINES ❖❖

Saveurs suivant créations du chef

❖❖ MIGNARDISES SALEES ❖❖

10 sortes de bouchées à déguster chaudes :

- Croque jambon fromage
- Croque poulet curry
- Croque saumon aneth
- Quichette Lorraine
- Quichette courgette comté
- Quichette tomate
- Crêpe emmental
- Pizza tomate pesto
- Bouchée escargot
- Gougère



❖❖ GÂTEAUX DE SOIRÉES ❖❖

- Macaronade framboise
- Opéra
- Éclair chocolat
- Dôme noisette
- Dôme passion-mangue
- Délice
- Tatin
- Tartelette citron
- Baba
- Tartelette framboise
- Dôme chocolat
- Trianon
- Succès chocolat
- Tartelette fraise

Allergènes : Farine de blé, amandes, noisettes, œufs, lait, crème, beurre, soja.



❖❖ PAIN SURPRISE ❖❖

48 sandwichs avec 3 choix de garnitures au choix :
Foie gras, saumon,
jambon blanc,
jambon cru,
fromage



❖❖ MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES ❖❖

À partir de 15 personnes



❖❖ PANS BAGNATS ❖❖

Pain brioché garni :
Foie gras, saumon, oeuf tomate...



P I C K I N G



MINI CUBES DE GUIMAUVES

Vanille / Framboise / Pêche / Mangue-passion



GUIMAUVES CHOCOLAT

Vanille / Framboise /
Pêche / Mangue-passion



ORIGINAL !!! FRUITS SECS

Pour l'apéritif, une sélection
de noisettes, amandes et
pistaches salées assaisonnées
au piment d'Espelette.



CUILLÈRES CHOCOLAT

Chocolat noir, lait ou blanc,
une manière originale
d'accompagner votre café.



DELICES DE JADE

Délicieux cubes de gianduja
noisette croustillants



Allergènes : Farine de blé, amandes, noisettes, œufs, lait, crème, beurre, soja.

||| CROC-TÉLÉ |||

Délicieux disques de chocolat noir ou lait agrémentés de fruits secs caramélisés.



||| FLOCONS |||

Praliné amandes et noisettes enrobé de notre croustillante meringue.



||| NOS GALETS |||

Délicieux pralinés aux amandes et chocolats noirs enrobés d'une fine meringue royale.



||| CROUSTI-BILLES |||

Délicates billes de céréales croustillantes enrobées de fins chocolats.



||| CONFITURES MAISON |||

des parfums du plus simple au plus original variant selon les saisons.



||| PÂTES DE FRUITS MAISON |||

Pêche / passion-safran / cassis-violette / amande-citron vert / framboise.



||| PÂTES À TARTINER |||

Noisette / vanille / passion



Allergènes : Farine de blé, amandes, noisettes, œufs, lait, crème, beurre, soja.

JOYEUX ANNIVERSAIRE

Pour les anniversaires, personnages en pâtes d'amande pour décorer les gâteaux de vos bambins.



BONBONS NATURELS

Framboise / Cassis-violette / Citron-yuzu / Caramel / Mangue-passion / Pêche.



SUCETTES CHOCOLATS

Pour les enfants et les gourmands



Allergènes : Farine de blé, amandes, noisettes, œufs, lait, crème, beurre, soja.





Délices
des Sens

Chocolatier ■ Pâtissier

12, Bd des Brotteaux
69006 Lyon
Tél. : 04 78 24 48 25

62, Cours Vitton
69006 Lyon
Tél. : 04 78 24 73 24

Halles de Lyon Paul Bocuse
102 Cours Lafayette
69003 Lyon
Tél. : 04 72 60 81 71

BOUTIQUE EN LIGNE

delices.des.sens@orange.fr

www.chocolat-delices-des-sens.com