

Pour votre Apéritif

Tous nos produits sont fabriqués par nos soins



- Pain Surprise** 4 pers. 35 € & 8 pers. 50 €
- Pain aux Noix** 6 à 8 pers. 42 €
- Brioche Crabe / Saumon** 6 à 8 pers. 50 €
- Kougloff Surprise** 6 à 8 pers. 45 €
- Wraps : fromage, poulet, bœuf, saumon, jambon**
Plateau de 10, 15 et 20 = 1.10 € pièce
- Mini Pâté en Croûte :**
Plateau de 10, 15 et 20 = 1.20 € pièce
- L'assortiment de canapés - amuse-bouche :**
Poisson, charcuterie, fromage, végétarien
Plateau de 10, 15 et 20 = 1.30 € pièce
- Kougloff salé lard et noix** 17 €
- Feuilletés Apéritif** 45 € / kg

Nos Mignardises Sucrées

Plateau de 10, 15, 20, 25, 30, 40 pièces
14 sortes différentes 1,10€ pièce



Les Bûches (*avec Alcool)

Tous nos produits sont fabriqués par nos soins



logo :  **sans Gluten**  **sans fruits à coque**  **Végan**

Les Bûches 4 / 5 pers ou 6 / 8 pers

***Champagne :**

Compotée de framboise, crémeux champagne, framboissimo, crémeux chocolat Guanaja 70%, biscuit amande.

Casse Noisette :

Caramel au beurre salé, bavaroise vanille de Madagascar, crémeux caramel, noisettes caramélisées, biscuit moelleux noisette.

Trois Chocolats :

Mousse chocolat blanc Ivoire 35%, mousse chocolat lait Jivara 40%, mousse chocolat noir Macaé 62% pur Brésil, biscuit chocolat.

Tout Rouges :

Compotée de fruits rouges, crémeux framboise, bavaroise pistache, gelée de fraise, biscuit moelleux noisette et croustillant.

Agrume :

Crémeux citron-mandarine, crémeux vanille, confit de clémentine de corse, mousse agrume, biscuit pain de gène yuzu.

Andorine :

Confit de myrtille, crémeux vanille de Madagascar, mousse marron, biscuit chocolat.

Quetsche : sans œuf, sans produit laitier

Crémeux chocolat, compotée de quetsche, mousse poire, biscuit moelleux amande noisette

Saveur des îles: sans œuf, sans produit laitier

Crémeux passion, confit de framboise, mousse litchi, biscuit moelleux amande noisette.

Nos Bûches
4 / 5 pers. 35 €
6 / 8 pers 46 €



Ananas :

Compotée d'ananas, crème citron, ganache montée citron vert, mousse cheeze cake citron vert, sablé breton, biscuit moelleux amande

Poire :

Cube de poires pochées, Compotée de poire, crémeux tonka, mousse chocolat Illanka 63% pur Pérou, croustillant pécan, biscuit moelleux noisette

***Forêt Noire :**

Biscuit chocolat, mousse au kirsch, griottes à l'alcool, chantilly

Mousse Chocolat :

Biscuit moelleux, mousse chocolat Noir Guanaja 70%, chantilly, copeaux de chocolat

Torche :

Comme une couronne de l'avent, meringue, crème de marron, chantilly

Horaires Fêtes de Noël

- **Mardi 23 décembre de 7h à 15h -**
- **Mercredi 24 décembre de 10h à 18h -**
- **Jeudi 25 décembre de 9h à 14h -**
- **Vendredi 26 décembre de 9h à 14h -**

Photos non contractuelle Ne pas jeter sur la voie publique

Horaires Nouvel An

- **Mardi 30 décembre de 7h à 16h -**
- **Mercredi 31 décembre de 9h à 18h -**
- **Jeudi 1^{er} janvier de 9h à 14h -**

À Partir du 1^{er} Janvier,
découvrez nos galettes maison



Épiphanie

- **Dimanche 4 janvier 2026**
Ouvert de 7h à 17h

Nos galettes maison :
Feuilletage pur beurre LESCURE
AOP Charentes-Poitou


Frangipane, Pomme,
Et En édition limitée
Frangipane et Clémentine de Corse
Frangipane et compote de Myrtille
Frangipane Pistache et griotte confite
Frangipane Chocolat et poire

Fèves de Collection
Oeuf de Luxe


Les Glaces


Tous nos produits sont fabriqués par nos soins





Bûche Mélancolie :  **4 / 5 pers ou 6 / 8 pers**
Sorbet myrtille, sorbet citron, parfait vanille de Madagascar,
biscuit moelleux amande et croustillant praliné.

Bûche Nougat Glacé : **4 / 5 pers ou 6 / 8 pers**
Crèmeux citron kalamansi, nougat glacé aux fruits, mousse
glacée chocolat Komuntu 80%, streussel amande.

Bûche Fraicheur :  **4 / 5 pers ou 6 / 8 pers**
Crème glacée pistache, coulis fraise yuzu, sorbet fraise, coulis
framboise, glace lait citron vert, biscuit moelleux amande.

Igloo :  **taille unique 8 pers 48 €**
Glace vanille, sorbet fraise, soufflé chocolat, biscuit
moelleux amande.

Sapin :  **taille unique 6 pers 40 €**
Sorbet litchi, sorbet framboise, confit de framboise,
glace vanille à la rose, biscuit moelleux amande.

Bûche Bulgare :  **4/5 pers ou 6/8 pers**
Crème glacée yaourt, Sorbet mangue-passion, sorbet framboise, parfait
gingembre, biscuit moelleux coco.

Bûche Vacherin :   **4 / 5 pers ou 6 / 8 pers**
2 parfums au choix, vanille, café, chocolat, fraise, framboise,
citron, myrtille, litchi, meringue et chantilly.

Timbale de Fruits :   **4, 6 ou 8 pers**
Timbale en nougatine avec un assortiment de sorbets.

Nos Fèves 2026

Œuf de Luxe





Nouvel An


Tous nos produits sont fabriqués par nos soins


Nos Gâteaux



4pers 28 € et 6 pers 40 €

Exotique :  Crèmeux fruits exotique, compote de mangue poivrée, bavaroise vanille
citron, biscuit moelleux amande coco.

Pop :  Bavaroise vanille pop corn, caramel au beurre salé, compotée de
clémentine de corse, crèmeux chocolat caraïbe 66%, biscuit noisette.

Trois Chocolats :  Mousse chocolat blanc Ivoire 35%, mousse chocolat lait Jivara 40%,
mousse chocolat noir Tulakalum 75% pur Bélize, biscuit chocolat.

Mojito :  Compote citron vert, crèmeux mojito, bavaroise menthe, biscuit
moelleux amande, et croustillant.

Tropicaux: sans œuf, sans produit laitier, Végan  
Crèmeux aux fruits tropicaux, confit d'ananas, mousse coco,
biscuit moelleux coco.



Rayon Boulangerie

- Pétris, cuits et fabriqués par nos soins -

Baguette, Pain de mie, Seigle, Complet, Campagne,
Céréales, Figue-abricot, Noix, Cranberry,
Gingembre, Chorizo
Cuisson en continue toute la journée !

Pain frais tous les jours
25 et 26 décembre et 1^{er} janvier aussi !

Nos Produits Douceurs Maison

**Chocolats Fins
Maison**

Weihnachtstollen

Pain d'Epices

Marrons Glacés

Panettone Alsacien

Gâteaux de Noël

Sujets en Chocolat

**Notre Sélection de
Champagne Bas Armagnac**



Nous vous présentons nos meilleurs vœux pour une année
meilleure en 2026.
Carole et Frédéric Guillot
ainsi que leur équipe

Chères Clientes, Chers Clients
Afin de vous garantir le meilleur service
et que vous puissiez bénéficier du choix,
CLOTURE des commandes de Noël
le MARDI 17 décembre.
et les commandes
Nouvel An jusqu'au 28 décembre.
Merci de votre compréhension.

Délices



Votre Maître Pâtissier
Chocolatier, Glacier
Traiteur

Noël 2025

Et

Nouvel An



187a, route de Schirmeck
67200 Strasbourg Montagne-Verte
Tel : 03 88 30 03 98 www.delices.fr