

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



CONFÉDÉRATION NATIONALE DES ARTISANS PÂTISSIERS
CHOCOLATIERS • CONFISEURS • GLACIERS • TRAITEURS

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 :** sans Gluten

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

Casse Noisette : sans Gluten

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

Trois Chocolats: sans Gluten

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

Tout Rouges : sans Gluten

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

Agrume : sans Gluten

Crèmeux citron-mandarine, crèmeux vanille, confit de clémentine de corse, mousse agrume, biscuit pain de gêne yuzu.

Andorine : sans Gluten

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

Quetsche : sans œuf, sans produit laitier Végan

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

Saveur des îles: sans œuf, sans produit laitier Végan

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

Pour votre santé pratiquez une activité physique régulière

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, crèmeux 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 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%, streusel amande.



Bûche Fraîcheur : 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 Béziers, 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 continu 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



Frédéric Guillot
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