

Nos Produits Douceurs Maison

*Venez découvrir notre gamme de sujets maison
pur beurre de cacao
réalisée avec du grand chocolat Valrhona*

Montage en Chocolat

Boîte de Chocolats Fins Maison
150gr 250gr 350gr 500gr

Sachet d'Œufs praliné Valrhona
100gr 200gr 300gr

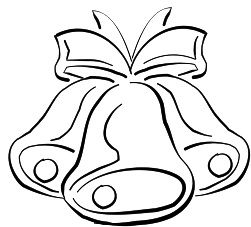
Sachet d'Œufs croquant maison
fourré praliné à l'ancienne 150gr

Sachet de Guimauve Lapin Valrhona
fraise et citron 150gr

Sachet de Friture Noir, Lait, Blanc
100gr 200gr 300gr

Grand Œuf Lait ou Noir garni
avec assortiment de Chocolats Maison

Moulage Chocolat Lait ou Noir Maison



Ne pas jeter sur la voie publique



Horaires des Fêtes de Pâques

Magasin ouvert

Vendredi Saint 3 Avril de 8h à 15h

Samedi 4 Avril de 8h à 18h30

Dimanche 5 Avril de 8h à 17h

Lundi de Pâques 6 Avril de 8h à 15h



Votre Maître Pâtissier
Chocolatier, Glacier

187a, route de Schirmeck
67200 Strasbourg Montagne-Verte
Tél. 03 88 30 03 98

Spécial Pâques
2026

www.delices.fr



Pour votre Apéritif

Pain Surprise : 4 pers 35 € et 8 pers 50 €.

Pain aux Noix : 6 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

Kougloff salé lard et noix: 17 €

Feuilletés Apéritif 60 € / kg

Agneaux-Lammelle

petit, moyen et grand

RAYON BOULANGERIE

Pétri, cuit et fabriqué sur place

par nos soins

Baguette, Pain de mie, Seigle, Campagne,

Céréales, Levain, Pain Diabétique,

Figue-abricot, Complet, Noix, Cranberry,

Gingembre, Chorizo, et bien d'autres

cuisson en continue toute la journée

Tous nos produits sont fabriqués par nos soins

Les Pâtisseries

Poire :

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

Royale : Crèmeux framboise, framboissimo, mousse champagne, biscuit amande

Passionnement : Crèmeux Tulakalum 75% pur Belize, ganache clémentine, crèmeux clémentine de Corse, biscuit amande noisette. Entremet Végan.

Casse Noisette :

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

Printemps : Compotée fraise-rhubarbe, crèmeux pistache, mousse fraise, croustillant pistache, biscuit amande-pistache

Lemon : Mousse vanille-citron, crèmeux citron Kalamansi, bavaroise Yuzu, crèmeux Macaé 62% pur Brésil, biscuit aux zestes de citron

Trois Chocolat : Mousse chocolat noir Illanka 63% pur Pérou, mousse chocolat lait Jivara 40% et blanc Ivoire 35%, sur un fond de biscuit chocolat

Tarte aux Fraises : Fond de pâte sucrée, crème mousseline vanille Madagascar, fraises de France

Macaron aux Fruits : Fond de pâte brisée, macaronade amande, crème mousseline légère vanille Madagascar et mélange de fruits

Fraisier : Génoise légère, crème mousseline vanille Madagascar, fraise de France

Les Glaces

Bulgare : Crème glacée yaourt, Sorbet mangue-passion, sorbet framboise, parfait gingembre, biscuit moelleux amande.

Triollo : Crème glacée grué de cacao, sorbet chocolat, soufflé chocolat noisette grillé, biscuit moelleux amande.

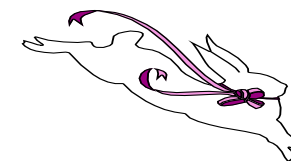
Fraicheur : Crème glacée pistache, sorbet fraise, coulis framboise, sorbet citron vert, biscuit moelleux amande.

Omelette Norvégienne : Sorbet mandarine, soufflet Grd Marnier, glace vanille de Madagascar, génoise punchée.

Vacherin Glacé : Crème glacées vanille, café, pistache, chocolat, Sorbet fraise, framboise, mandarine, citron, mangue-passion, ananas. Trois parfums au choix, meringue et chantilly.

Les Mignardises sucrées

grandes variétés par plateau
de 10, 15, 20, 25, 30, 40 pièces assorties



Pour votre santé pratiquez
une activité physique régulière