

Nos produits douceurs

Cœur en chocolat

Et boîte en chocolat

Garni de bonbons de chocolats Maison

Marrons glacés

Boîtes de chocolats assortis

Assortiments de Macarons

Pour accompagner votre repas d'amoureux

Notre sélection de pains tradition ou spéciaux
entièrement fabriqués par nos soins

Campagne

Céréales

Blanc

Complet

Céréales gingembre, Noix, Cranberry,

Figue Abricot, Comté, Chorizo



Maître Pâtissier

Tél. 03 88 30 03 98 www.delices.fr

St Valentin

MENU 2018



Côté Douceur Salé Fabrication Maison

L'assortiment de canapés : 1.00 € pièce

Poisson, charcuterie, fromage, végétarien.

L'assortiment de Blinis Poisson et Crustacé : 1.20 € pièce

Thon albacore, crevette, st jacques, crabe, saumon, langouste, sa petite crème et ses herbes

L'assortiment d'Amuses Bouche: 3.00 € pièce

Mousse de chèvre au miel, carotte confite

Rouleau de cecina au vinaigre de framboise

Foie gras en dés et crème au sauternes

Purée d'avocat frais et dés de thon au curry

Œuf de caille au jambon fumé Italien san danièle, citron jaune

Cheese cake de betterave rouge au raifort

Wraps en fête: 0.95 € pièce

Assortiments bœuf, saumon, fromage, poulet, jambon

En guise d'entrée ou de plat:

Foie gras : Foie gras marbré FG, julienne de mangue

au poivre de timut, et crumble en accompagnement 14.00 €

Poisson : Saumon en trois façons, fumé, gravlax, cuit et fenouil épicé 14.00 €

Viande : Pâté en croute de canard, et ses petits légumes du marché 14.00 €

Côté Douceur Sucré Fabrication Maison

L'assortiment de Mignardises : 1.00 € pièce

Sablé chocolat crème chocolat, Sablé crème citron - coulis framboise, Sablé crème pistache

coulis fraise, Sablé chocolat crème mangue - caramel, Coquille en chocolat café expresso

crème vanille, Coquille en chocolat crème citron - coulis fraise, Coquille en chocolat

framboise mousse chocolat-coulis framboise, Choux chocolat, Choux pistache, Paris-brest,

Soupir, Opéra, Eclair, Tartelette fruits

Ne pas jeter sur la voie publique

Dessert individuel: 5.00 €

Tartelette Chocolat noix de pécan: croustillant praliné, ganache montée Dulcey 32%, caramel coulant, noix de pécan caramélisées

Religieuse Exotique: biscuit coco, mousseline ananas, réduction ananas

Pomme d'Amour: pâte sucrée, crème d'amande, mousse pomme, brunoise pomme gingembre

Carré Poire choco: sablé chocolat, confit de poire, poire pochée caramel, crémeux

Manjari 64% pur Madagascar, chantilly mascarpone vanille

Tartelette Noisette citron: pâte sucrée noisette, ganache moussieuse Jivara 40%, praliné à l'ancienne

Tartelette Fraise: ganache montée fraise, bâton rompu de meringue, fraise

Baba Mojito: dés de baba, chantilly citron vert, crème légère à la menthe

Millefeuille Cacaahuète Banane: crème mousseline cacaahuète, bananes rôties caramélisées au jus d'orange

Baba Impérial: ganache montée mandarine, segment de mandarine, liqueur de chocolat, disque de chocolat

Macaron Framboise : crème diplomate litchi et framboises

Finger Jivara passion : dacquoise noisette, croustillant praliné, crémeux passion, ganache montée au thé, rectangle de chocolat Jivara 40%

Glace individuelle: 5.00 €

Finger Créole : Sorbet rhum et miel, ananas rôti confit, sorbet ananas, glace chocolat lait, biscuit moelleux noisette

Finger Fraicheur : Sorbet litchi, sorbet framboise, confit de framboise, glace vanille à la rose, biscuit moelleux amande

Finger Granny : Glace cannelle, compotée de pommes tatin, sorbet pomme, glace vanille, sablé reconstitué

Entremet à partager 4 pers: 22.00 €

Chocolat : brownies, croustillant praliné, crémeux Manjari 64% pur Madagascar, mousse de fruits caraïbe

Fruité : biscuit madeleine, compotée de fruits rouges, crémeux mangue, mousse myrtille

Pour accompagner votre Tête à Tête, notre Sélection de Vin* et Champagne *

Grand Cru Pinot Gris et Gewurztraminer 0.35 cl

Champagne brut ou Grande Réserve Margouillat 0.35 cl et 0.75 cl

Mercredi 14 février Ouvert de 7h à 20h

*à consommer avec modération

pour votre santé pratiquez une activité physique régulière