

DÉLICAT DÉLICE

Carte des bûches 2025





Nos bûches fraîches



Paradoxe

Laissez-vous surprendre par cette gourmandise. Le gianduja s'y décline en crumble et en crémeux rehaussé de citron vert. Un biscuit noisette et une mousse chocolat au lait Morendo viennent compléter cette bûche paradoxale qui va vous faire fondre de plaisir.



POUR 4, 6 OU 8
PERSONNES

1 2 3 4 6



Tikaho

Laissez-vous envoûter par le chocolat noir de Madagascar qui apporte à cette bûche une note chaude et subtile, sublimé par un cœur fondant à la vanille et par un fond croustillant aux céréales chocolatées. Un succès inégalé !



POUR 4, 6 OU 8
PERSONNES

1 2 4





Comète

Laissez-vous chavirer par notre création façon bûche roulée. Sur un lit de biscuit viennois, un croustillant noisette et du caramel s'unissent pour former un trio moelleux et croustillant au cœur d'une mousse vanille. Ce classique revisité est un enchantement.



POUR 4, 6 OU 8
PERSONNES

1 2 3 4



Subtilité

Laissez-vous charmer par la fraîcheur de cette création. Sur un sablé Linzer, un biscuit soufflé au chocolat comme un nuage vient recueillir un confit framboise et un duo de crémeux passion et vanille. Une mousse framboise au yaourt grecque finit d'enrober cette bûche fascinante de saveurs et de légèreté.



POUR 4, 6 OU 8
PERSONNES

1 2 3 4





Nos bûches fraîches



Mandati

Laissez-vous conquérir par le marron glacé. Sur un biscuit à la farine de châtaigne, une mousse et un crémeux aux marrons s'associent à une compotée de mandarine Corse pour ajouter une note de peps afin de composer une friandise suave et décalée.



POUR 4, 6 OU 8
PERSONNES

1 2 4



Farandole

Laissez-vous entraîner par cette danse des saveurs. Un nuage de crème mascarpone sur un biscuit noisette déploie une farandole de fruits pour un dessert tout en fraîcheur.



UNIQUEMENT 6/8
PERSONNES

1 2 3 4



Corbeille macarons glacés

Laissez-vous éblouir par l'originalité de ce dessert surprenant. Dans un écrin rond de nougatine amande, des macarons fourrés avec de la glace ou du sorbet vous apporteront un feu d'artifice de saveurs.



POUR 4/6 OU 8/10
PERSONNES

1 2 4



Vacherin vanille-framboise

Laissez-vous captiver par ce classique glacé. Sur son lit de meringue française, le duo glace vanille et sorbet framboise compose une alliance simple mais raffinée et efficace.



POUR 4, 6 OU 8
PERSONNES

2 4



Nos bûches glacées



Délicieuse

Laissez-vous emporter par notre glacée exotique. Un biscuit crumble accueille un confit aux fruits exotiques, un parfait à la vanille et un sorbet aux fruits exotiques, pour un dessert contrasté et délicieux.



L'écureuil



Laissez-vous allécher par ces saveurs incontournables de Noël. Un biscuit au chocolat, un croustillant feuilletine, un parfait noisette, un sorbet chocolat et une Chantilly noisette s'associent pour donner une exquise bûche tout en contrastes.



LAISSEZ-VOUS TENTER

par nos gammes de chocolats maison,
nos macarons sucrés et salés, nos mignardises,
nos Galets du Foron, nos petits salés, nos rissoles
et plein d'autres gourmandises encore.

Retrouvez-nous dans nos deux magasins DÉLICAT DÉLICE

La Roche-sur-Foron / Sallanches



Tarifs 2025

Bûche 4 pers.	30 €
Bûche 6 pers.	41 €
Bûche 8 pers.	52 €
Farandole / L'Écureuil / Délicieuse	
6/8 pers.	45 €
Corbeille de macarons	
4/6 pers.	47 €
8/10 pers.	62 €



- 1 Fruits à coque
- 2 Lactose
- 3 Gluten
- 4 Œufs
- 5 Alcool



thibaut Monerrat

DÉLICAT DÉLICE

delicat.delice.com

160, rue Perrine
74800 LA ROCHE-SUR-FORON
04 50 25 89 46

72, quai de l'Hôtel de Ville
74700 SALLANCHES
04 50 98 07 75

BOUTIQUE OUVERTE NON-STOP
les 24 et 31 décembre
de 8h30 à 18h

Le 25 décembre ouverture
de 8h30 à 12h.

BOUTIQUE OUVERTE NON-STOP
les 24 et 31 décembre
de 9h30 à 18h

Le 25 décembre ouverture
de 9h30 à 12h.

***Nous prenons les commandes pour les fêtes
jusqu'au 22 décembre 2025.***

Suivez nous
sur

